



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

**CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE
MÉXICO Y CENTROAMÉRICA**

T E S I S

**POÉTICAS DEL POZOL
REVELACIONES DISCURSIVAS EN
TORNO A UNA BEBIDA CHIAPANECA**

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRA EN CIENCIAS SOCIALES Y
HUMANÍSTICAS**

**PRESENTA
BLANCA VIRIDIANA CHANONA LÓPEZ**

**DIRECTORA
DRA. ASTRID MARIBEL PINTO DURÁN**



San Cristóbal de Las Casas, Chiapas,

3 de agosto de 2020



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

**CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE
MÉXICO Y CENTROAMÉRICA**

T E S I S

POÉTICAS DEL POZOL REVELACIONES DISCURSIVAS EN TORNO A UNA BEBIDA CHIAPANECA

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRA EN CIENCIAS SOCIALES Y
HUMANÍSTICAS**

PRESENTA

Blanca Viridiana Chanona López

COMITÉ TUTORIAL

**DRA. ASTRID MARIBEL PINTO DURÁN
DR. MARTÍN DE LA CRUZ LÓPEZ MOYA
DR. ANTONIO DURÁN RUIZ**



San Cristóbal de Las Casas, Chiapas,

3 de agosto de 2020



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas a 02 de julio de 2020
Oficio No. DGIP/CP/00116/2020
Asunto: Autorización de impresión de tesis

C. Blanca Viridiana Chanona López
Candidato al Grado de Maestra en
Ciencias Sociales y Humanísticas
UNICACH
Presente

Con fundamento en la **opinión favorable** emitida por escrito por la Comisión Revisora que analizó el trabajo terminal presentado por usted, denominado **“Poéticas del pozol revelaciones discursivas en torno a una bebida chiapaneca”**, cuyo director de tesis es la Dra. Astrid M. Pinto Durán quién avala el cumplimiento de los criterios metodológicos y de contenido, esta Dirección a mi cargo **autoriza** la impresión del documento en cita, para la defensa oral del mismo, en el examen que habrá de sustentar para obtener el **Grado de Maestra en Ciencias Sociales y Humanísticas**.

Es imprescindible observar las características normativas que debe guardar el documento impreso, así como realizar la entrega en esta Dirección de un ejemplar empastado.

ATENTAMENTE
“POR LA CULTURA DE MI RAZA”

DR. RICARDO DAVID ESTRADA SOTO
DIRECTOR GENERAL



DIRECCION DE INVESTIGACION
Y POSGRADO

C.c.p. Dr. Pascual Ramos García. Secretario General UNICACH. - Para su conocimiento.
Lic. Aurora E. Serrano Roblero. Secretaria Académica UNICACH. - Para su conocimiento.
Dr. Jesús Solís Cruz. Director del CESMECA UNICACH. - Para su conocimiento.
Dra. Mónica R. Aguilar Mendizábal. Coordinadora de los Posgrados en CSyH, CESMECA, UNICACH. Para su conocimiento.
Expediente
*RDES/igp/rags



Libramiento Norte Poniente No.1150, Colonia Lajas Maciel
CP 29039, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Tel: (961)6170440 Ext. 4360
investigacionyposgrado@unicach.mx

DEDICATORIA

Doy gracias a la vida y a la luz por permitirme caminar en este sendero alimentario, a través de los discursos, voces que resuenan desde un puñado de masa y en el contenido de una jícara. Voces y miradas atrapadas que me han permitido llegar hasta aquí. Desde este espacio y por un gran afecto a la cocina tradicional, a mi madre, Sra. Celia López Pérez. A la voz poética y a la casa que guarda al poeta, a Gustavo Ruiz Pascacio.

AGRADECIMIENTOS

A la Dra. Astrid Pinto Durán, notable investigadora y sabia intérprete del sentido humanístico, pensadora en la comprensión de la cultura y sensible a otras expresiones discursivas, sin cuya directriz y otorgamiento pleno de mucho tiempo en mi formación humana, intelectual y académica, no hubiese sido posible la culminación de este proceso.

Al Dr. Martín de la Cruz López Moya, valioso investigador de las culturas urbanas, valoro su apoyo como lector, su precisión y amplitud crítica para esta tesis.

Al Dr. Antonio Durán Ruiz, prestigiado investigador y formador universitario, cuya puntualidad y conocimiento fueron aportes significativos para el estudio en turno.

A la memoria del Dr. Otto Schumann Gálvez, sabio, notable investigador en lingüística y conocedor de los saberes mesoamericanos.

A la memoria de doña Candelaria López Hernández, mejor conocida como doña Candita, pozolera tradicional del barrio de San Miguel de Chiapa de Corzo.

A todos y a cada una de las pozoleras e informantes que me brindaron su apoyo en la realización de entrevistas para este fin.

A la familia Pascacio Vázquez, en especial a tía Coti Pascacio Vázquez y a la Dra. Maluye Ríos Pascacio, quienes apoyaron para la obtención de información en Chiapa de Corzo.

A mi madre Celia López Pérez, porque contribuyó a la búsqueda de las informantes para el caso de Ocozocoautla.

Agradezco a Gustavo Ruiz Pascacio, tuxtleco de corazón y arraigado en sus costumbres y tradiciones, quien también me apoyó para el caso de Tuxtla Gutiérrez, guiándome a través de los barrios más tradicionales que existen en la capital. Y a la casa que guarda al poeta, por moverme, con la sombra de todos los tiempos, entre sus espacios y balcones para esta escritura.

Al CONACYT, por su respaldo a esta clase de estudios, cuyo carácter humanístico refrenda la vitalidad de la cultura alimentaria chiapaneca y su diálogo con otras culturas culinarias del mundo.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Introducción	10-13
Capítulo 1. Propuesta teórico metodológica.....	14-16
1.1 Fundamentos y puntos de partida teóricos.....	16-20
1.2 Hermenéutica de Hans-Georg Gadamer.....	20-31
1.3 La cultura según Clifford Geertz.....	32-37
Capítulo 2. Antecedentes históricos del pozol: sus distintos discursos.....	38
2.1 El maíz, su sentido mítico y sagrado.....	38-45
2.2 El cacao, moneda y alimento prehispánico.....	45-50
2.3 La jícara. Recipiente mítico prehispánico y su uso tradicional actual.....	51-55
2.4 La figura de la mujer. Sobre su condición laboral en la práctica alimentaria.....	55-59
2.5 El pozol. Su contexto mítico e histórico.....	59-79
2.6 La presencia del pozol en Chiapas.....	79-83
Capítulo 3. Voces discursivas en torno al pozol.....	84
3.1 Frases y arengas en torno al pozol.....	84-89
3.2 Mitos construidos alrededor del pozol a través de los dichos populares.....	89-103
3.2.1 De los dichos populares acerca del pozol relacionados con la política.....	103-105
Capítulo 4. Relatos populares y variedades de preparación del pozol.....	106
4.1 Relatos sobre el maíz y el cacao en donde refieren al pozol.....	106-111
4.2 Variedades de preparación del pozol según las distintas ceremonias de.....	111-130
carácter religioso y social	
Capítulo 5. Discursos poéticos en torno al pozol.....	131
5.1 La representación discursiva en <i>Chiapa de Corzo</i>	132-139
5.2 <i>Migrancia del pozol</i> y <i>Consulta propiciatoria</i>	139-146

5.3 <i>Elogio al Pozol</i>	146-150
Capítulo 6. El discurso simbólico y mítico de la imagen de la mujer en la.....	151
práctica cultural del pozol	
6.1 La importancia de la mujer en la herencia familiar del comercio del pozol.....	151-158
6.2 La mano de obra femenina.....	158-162
Capítulo 7. Los engranajes discursivos del comercio, la sanidad pública, el plástico.....	163
como sustituto industrial y los cambios alimentarios en torno a la cultura del pozol	
7.1 El pozol y la sanidad pública.....	163-167
7.2 El plástico como sustituto de los utensilios tradicionales en el.....	168-179
consumo del pozol	
7.3 El pozol y su relación con otros alimentos.....	179-183
Conclusiones.....	184-187
Bibliografía general.....	188-193
Anexos.....	194-227

ÍNDICE FOTOGRÁFICO

Foto 1. Mujeres zoques de Tuxtla bebiendo pozol en jícara.....	54
Foto 2. Pozoleras chiapacorceñas sirviendo pozol en jícara laqueadas de.....	54
color verde y rojo. Chiapa de Corzo, enero de 2018	
Foto 3. Mujer vestida de zoque tomando pozol en una jícara laqueada, Chiapa.....	55
de Corzo, enero de 2018	
Foto 4. Mujer descendiente de la tercera generación zoque de Ocozocoautla.....	58
Refiere a doña Elena González Manga, quien aún preserva el oficio ancestral de moler en piedra y hacer sus tortillas como manda la tradición zoque coiteca. Ocozocoautla, mayo de 2019	
Foto 5. Mapa que muestra las posibles rutas donde se consume el pozol.....	66
Foto 6. Logotipo de uno de los establecimientos.....	89
donde se expende el pozol	
Foto 7. Se ilustra la pozolería de doña Florinda García Méndez.....	92
Foto 8. Se muestra un molendero tradicional que se conserva por.....	113
generaciones, debido a que se trata de una herencia familiar	
Foto 9. Mujeres de descendencia zoque que portan el peinado del trenzado.....	115
Foto 10. Describe la preparación del “pozol de junta repasado”.....	121
Foto 11. Repartido de pozol preparado o batido en la <i>cobuiná</i> de la Mahoma.....	126
durante el carnaval zoque coiteco, Ocozocoautla, 2017	
Foto 12. Imágenes que describen cómo se reparte el.....	129
“pozol de difunto” o “pozol de muerto”	
Foto 13. Imagen de San Sebastián durante su festividad en Chiapa de Corzo.....	135
Foto 14. Parachicos y chiapanecas bailando durante el recorrido de San Sebastián.....	135
Foto 15. Refiere a la imagen del pozol de cacao contenido en una jícara.....	138
Foto 16. Se representa el momento de la caída o el descenso del pozol a la jícara.....	143
Foto 17. Fotografía donde se observa a las tuxtlecas consumiendo pozol, a su vez.....	143
conviviendo y descansando, después del recorrido que se hace durante la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo	
Foto 18. Representa a las pozoleras batiendo el pozol con las manos.....	144
Foto 19. Doña Guadalupe, hermana de don Fernando, que le ayuda a servir el pozol.....	158

en su puesto ubicado en las afueras del Panteón Municipal de Tuxtla Gutiérrez	
Foto 20. La aglomeración en una de las pozolerías ubicadas en el interior.....	160
del mercado Juan Sabines Guerrero o “mercado nuevo” en Tuxtla Gutiérrez	
Foto 21. La fotografía muestra el molendero, el apaste y la olla de barro, utensilios.....	168
tradicionales que se utilizaban para cocer el maíz y moler el nixtamal	
Foto 22. La fotografía muestra el molendero junto con la batea.....	169
Esta era la posición donde se ubicaba la batea para depositar la masa. Ocozocoautla,	
en casa de doña Elena Manga, 2012	
Foto 23. La fotografía ilustra el nixtamal moliéndose en molino de mano.....	170
Foto 24. Se observa la representación de la medida de los dedos para la venta de.....	173
masa de pozol blanco	
Foto 25. Las imágenes relatan el uso de los utensilios actuales en el consumo del pozol.....	173
Foto 26. Repartiendo pozol en jícaras durante la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo.....	174
Foto 27. Uso de la jícara en el comercio de pozol del puesto de doña Florinda.....	174
García Méndez en Chiapa de Corzo	
Foto 28. Joven consumiendo el pozol en recipiente de plástico.....	176
Foto 29. El pozol empaquetado, industrializado.....	179

INTRODUCCIÓN

La presente tesis estudia las manifestaciones discursivas simbólicas, míticas y poéticas que se han creado acerca del pozol. El pozol es una bebida que actualmente sigue vigente en la práctica alimentaria cotidiana de los chiapanecos, a pesar que su consumo se remonta, históricamente, al período prehispánico. Hoy en día, su representación simbólica de consumo y comercio está más arraigada en la región central del estado, por ello se decidió acotar el estudio de la cultura del pozol en tres municipios de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla.

Alrededor de la práctica alimentaria del pozol se ha desarrollado todo un sistema de orden y sentido entre la sociedad chiapaneca, del cual es necesario un estudio que revele esas variedades simbólicas y discursivas que se han generado, ya que en torno a su comercio y consumo ha florecido un sistema lingüístico discursivo que se manifiesta de manera oral, en el ámbito de lo público, y, de manera escrita, por parte de algunos creadores literarios, concretamente en el género de la poesía, que mediante signos de carácter simbólico, estético y literario abiertos al espacio social son posibles de ser interpretados y analizados. En cuanto al ámbito de lo público, son discursos que, por su manifestación oral de dichos y arengas, se han convertido en mitos generacionalmente heredados.

Por lo anterior, esta tesis tiene por título “Poéticas del pozol. Revelaciones discursivas en torno a una bebida chiapaneca”. Por poética se entiende, según la hermenéutica de Gadamer, “todo texto que contiene una serie de signos que fija el sentido unitario de algo hablado”, por lo que para esta investigación se comprende hermenéuticamente discursos poéticos, arengas, mitos y dichos populares que fijan su sentido referido al pozol, recabadas durante las entrevistas realizadas a algunas pozoleras, comerciantes, consumidores de pozol y poetas.

Tiene como objetivo general: “Revelar la construcción que subyace en los discursos sobre el pozol como bebida chiapaneca en tres municipios de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla”, del cual se desprenden tres objetivos específicos: El primero de ellos es interpretar los discursos que se han construido y generado a través del comercio del pozol en Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla; el segundo, revelar

los mitos construidos en torno al pozol como una bebida chiapaneca que se generan por medio de su consumo en Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla, y, el tercero, interpretar los discursos poéticos construidos en torno al pozol en algunos poemas de la poesía escrita en Chiapas en el siglo XX.

La tesis propone un estudio de carácter hermenéutico y simbólico, de ahí que su objeto de estudio esté orientado al análisis del discurso a partir de los postulados hermenéuticos de Hans-Georg Gadamer, cuyo método es la comprensión, y la interpretación de la cultura de Clifford Geertz, cuyo método es la descripción densa y la etnografía.

A partir de dichos postulados se construyó el índice que contiene esta tesis: en el capítulo 1 se halla la discusión de las propuestas hermenéuticas en que se apoyó el desarrollo de la misma. En el capítulo 2 se contextualizan las referencias históricas acerca del pozol, y su relación con otros elementos que lo constituyen, a partir de la indagación por medio de la literatura de viajes, de los textos de crónicas documentados por distintos viajeros de la época de la Colonia, relatos de frailes, mitos y cuentos de diversos autores o investigadores, así como entrevistas realizadas a algunos investigadores que han trabajado en el campo de la lingüística y han contribuido al desarrollo del contexto histórico demográfico en torno al consumo del pozol. Información organizada de lo general o a lo particular; por ello, que también se encontraron antecedentes históricos sobre la presencia del consumo del pozol en Chiapas, los cuales se encuentran en la literatura de las crónicas de los viajeros y frailes de la época de la Colonia.

A partir de la reconstrucción histórica del pozol se construyeron los capítulos que la contienen:

El capítulo 3 lleva por título “Voces discursivas en torno al pozol”. De él se desprenden tres subapartados, en los cuales describo “Frasas y aengas en torno al pozol”, interpreto los “Mitos construidos alrededor del pozol a través de los dichos populares y discurso sobre éstos relacionados con la política.

El capítulo 4 se titula “Relatos populares y variedades de preparación del pozol”. Tiene como punto de partida dos temáticas: interpretar y comprender los relatos sobre el maíz y el cacao que refieren al pozol y los discursos míticos y simbólicos que subyacen en las diferentes preparaciones del pozol. Así, hago un ejercicio comprensivo e interpretativo de los “Relatos sobre el maíz y el cacao en donde refieren al pozol” y se desocultan los sentidos discursivos

que se hallan en las “Variedades de preparación del pozol según las distintas ceremonias de carácter religioso y social”.

En el capítulo 5 se realiza un ejercicio interpretativo de los “Discursos poéticos en torno al pozol” como bebida representativa de Chiapas. Por lo que se propone “La representación discursiva en *Chiapa de Corzo*”, se interpretan dos poemas: “*Migrancia del pozol* y *Consulta propiciatoria*” y un poema popular que lleva por título “*Elogio al Pozol*”.

Los capítulos 3, 4 y 5 están contruidos a partir de los postulados hermenéuticos de Hans-George Gadamer. Sin embargo, el capítulo 3 y 4 responden al segundo objetivo que contiene esta tesis: “Revelar los mitos contruidos en torno al pozol como una bebida chiapaneca que se generan por medio de su consumo en Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla”; mientras que el capítulo 5 responde al tercer objetivo: “Interpretar los discursos poéticos contruidos en torno al pozol en algunos poemas de la poesía escrita en Chiapas en el siglo XX”.

El capítulo 6 lleva por título “La presencia de la mujer en la práctica cultural del pozol”. Está contruido a partir de dos temáticas relacionadas con el tema de la presencia femenina en la práctica del comercio y la comercialización del consumo del pozol. Se destaca “La importancia de la mujer en la herencia familiar del comercio del pozol” y “La mano de obra femenina”.

Estos temas son interpretados bajo el postulado de la antropología interpretativa de Clifford Geertz. Por lo que se retoma parte de su propuesta sobre cultura que éste mismo llega a desarrollar a través de su método de “descripción densa”. Método que se llega a aplicar en todo este capítulo haciendo uso de las notas de campo, fotografías y de las entrevistas recabadas del objeto de estudio, que en esta ocasión son las comerciantes de pozol o pozoleras. Así, también, se interpreta la presencia de la mujer como un elemento de carácter simbólico, el cual llega a formar parte esencial y fundamental de la cultura de la cocina tradicional chiapaneca y de la cultura alimentaria del pozol, que responde a uno de los objetivos específicos de esta tesis: Revelar los mitos contruidos en torno al pozol.

El capítulo 7 titulado “Los engranajes discursivos del comercio, la sanidad pública, el plástico como sustituto industrial y los cambios alimentarios en torno a la cultura del pozol” describe en sus respectivos subapartados: “El pozol y la sanidad pública”, la importancia del

discurso construido a partir de “El plástico como sustituto de los utensilios tradicionales en el consumo del pozol” y la relación construida de “El pozol y su relación con otros alimentos”.

Los temas de este capítulo se comprenden en seguimiento a los principios de Clifford Geertz, por lo que se retoma parte de su concepto sobre cultura y “etnografía densa o microscópica” y la hermenéutica dialógica de Hans George Gadamer sobre el mito y la cultura. De esta manera, responde al primer objetivo de esta tesis: Interpretar los discursos que se han construido y generado a través del comercio del pozol en Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla.

Después de todo el desarrollo capitular, esta investigación contiene las fuentes referidas, tanto las fuentes orales, así como la bibliografía y hemerografía consultadas y un anexo de anexo donde se incorpora la entrevista que se le realizó al Dr. Otto Schumann Gálvez (+) y a manera de ejemplos: dos entrevistas a comerciantes de pozol.

CAPÍTULO 1

DISCUSIÓN TEÓRICO METODOLÓGICA

El pozol es una bebida que actualmente sigue vigente en la práctica alimentaria cotidiana de una buena parte de los pobladores de Chiapas, a pesar que su consumo se remonta, históricamente, al período prehispánico. Hoy en día, su consumo y comercio está más arraigada en la región central del estado.

El conocimiento sobre la preparación del pozol es de carácter ancestral, se hereda de generación en generación, de tal manera que en nuestros días forma parte de lo que se ha denominado “cocina tradicional chiapaneca”¹. Su consumo también es parte de una heredad tradicional de usos y costumbres. Precisamente por ser este una bebida ancestral y tradicional que permanece vigente mediante su consumo comercial, considero que el pozol tiene un valor simbólico que se mantiene, sobrevive y se ha adaptado en las sociedades globalizadas y posmodernas.

Ante la sobrevivencia y adaptación del pozol como práctica alimentaria cotidiana se ha desarrollado un comercio local, y sobre éste un sistema de signos con relación a su comercio interno, un sistema lingüístico o discursos construidos alrededor del mismo, un sistema de creencias y un régimen sistemático de políticas públicas para el cuidado higiénico en su práctica comercial y de consumo. Sistemas construidos en los diversos discursos y acciones humanas entre los diferentes consumidores de pozol y que funcionan como un modo de comprensión del mundo.

Alrededor de la práctica alimentaria del pozol se ha desarrollado todo un sistema de orden entre los sectores sociales, del cual es necesario un estudio que revele esas variedades discursivas que se han generado, ya que en torno a su comercio y consumo ha florecido un discursivo que se manifiesta de manera oral, en el ámbito de lo público, y, de manera escrita, por parte de algunos creadores literarios, concretamente en el género de la poesía, que

¹ A manera de aclaración, el término Cocina Tradicional se define según lo considerado por Juana María Méndez Torres y Gloria María Cañez de la Fuente: “Pero es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación. De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente.” (2010:186)

mediante signos de carácter simbólico, estético y literario abiertos al espacio social son posibles de ser interpretados y analizados. En cuanto al ámbito de lo público, son discursos que, por su manifestación oral de dichos y arengas, se han convertido en mitos generacionalmente heredados.

En un ámbito privado, el consumo del pozol, por su mezcla con el cacao, desarrolló un sistema de creencias en el uso de su práctica alimentaria a través de algunas ceremonias de carácter religioso y social, que han formado parte de los usos y costumbres, y en algunos casos, por su desuso, han quedado como relatos en la memoria de quienes así lo vivieron.

En el ámbito público del comercio y consumo del pozol se ha desarrollado de manera reciente, como parte de las políticas públicas estatal y federal, un sistema que controla y riges el cuidado sanitario del mismo, que ha cuestionado y confrontado los usos y costumbres de las pozoleras tradicionales, a la par de una inserción del uso de ciertos materiales sofisticados e industrializados, como el uso del plástico.

Por todo lo anterior, es posible y necesario estudiar las manifestaciones simbólicas y discursivas que se han creado acerca del pozol en tres municipios de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla. Lugares donde el consumo y comercio del pozol lo han representado simbólicamente de manera arraigada; además de ser un tema poco explorado en Chiapas, siendo éste una bebida de consumo cotidiano.

OBJETIVO GENERAL:

Revelar la construcción que subyace en los discursos sobre el pozol como bebida en tres municipios de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Interpretar los discursos que se han construido y generado a través del comercio del pozol en Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla.
- Revelar los mitos construidos en torno al pozol como una bebida chiapaneca que se generan por medio de su consumo en Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla.
- Interpretar los discursos poéticos construidos en torno al pozol en algunos poemas de la poesía escrita en Chiapas en el siglo XX.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Existe una poética del pozol a partir de las diferentes formas discursivas que se han construido a su alrededor?

1.1 FUNDAMENTOS Y PUNTOS DE PARTIDA TEÓRICOS

Antes de introducirse a los fundamentos hermenéuticos de esta tesis, es necesario hacer hincapié —a manera de precisar del por qué partir de una perspectiva hermenéutica y no de otras— sobre la literatura que se rige en los asuntos sobre cocina, comida y alimentación. Es así que, de manera muy generalizada, los estudios sobre dichos temas se han desarrollado desde el ámbito de la antropología social, muy específicamente desde la antropología alimentaria; en el ámbito de la sociología como construcción de identidad y nación, desde el sentido de lo patrio; en la medicina desde la nutrición; en la historia desde la cocina histórica; en la filosofía, a partir del sentido del gusto y por lo cotidiano; y por la línea literaria muy escasamente desde la crónica.

Algunos de los estudios que han tratado sobre dichos temas son: *Lo crudo y lo cocido* (1986) de Claude Lévi-Strauss, cuyo análisis estructural sobre el tema de la cocina creó el famoso “triángulo culinario” que va de la transformación cultural a la transformación natural entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Y en su trabajo sobre el mito ya había orientado su atención hacia la función del fuego en la transformación del alimento del estado crudo al cocido. Sin embargo, hay quienes sostienen que «su primer intento de análisis general de la “cocina” estaba dirigido a los rasgos distintivos de la *cuisine*, a los que dio el nombre de “gustemas”» (Goody, Jack, 1995:33).

Otros que se suman a la literatura por lo culinario —término que engloba: cocina, comida, alimentación— es *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana del siglo XX* (2008) de José Luis Juárez López, cuyo estudio está orientado en el terreno de la cocina histórica. En él se explica el tema de la identidad y nación a partir de lo culinario, otra manera de reconstruir la historia. En esta misma línea se encuentra *La cocina prehispánica y colonial* (2001) de Marco Buenrostro y Cristina Barros, quienes a partir de basamentos históricos nos muestran el panorama de cómo la cocina mexicana o lo que se entiende por cocina mexicana ha sido una creación de las múltiples influencias y de los intercambios a partir de la época de la Colonia,

pero que tiene sus matices prehispánicos. Por otra parte, *Entre la gula y la templanza. Un aspecto de la historia mexicana* (1979) de Sonia Corcuera de Mancera también reconstruye la historia de la cultura nacional mexicana a partir de lo culinario, donde describe que la cocina mexicana se construye a la par de las peculiaridades del mestizaje, de conquista y sometimiento, y de muchas influencias, como por ejemplo: la religiosa y la de los embarques, que paso a paso fue dando el entramado de ese proceso cultural.

Otro de los trabajos sobre cocina histórica que se halla es el de *Nuestro mero mole. Breve historia de la cocina mexicana* (2003) de Jesús Flores y Escalante, cuyo libro tiene un matiz de crónica en la cual hace un contraste entre lo prehispánico, lo colonial y lo actual del consumo, específicamente de algunos alimentos, así como su práctica en cuanto a la elaboración y la manera de consumirlos, por lo que se ha creado la cultura mexicana o, bien, el sentido de la mexicanidad.

Sabor a comida, sabor a libertad. IncurSIONES en la comida, la cultura y el pasado (2003) de Sidney W. Mintz, es una obra preocupada por el consumo alimentario desde el ámbito social y cultural a partir de la esclavitud, como parte de esa carga simbólica en el que el ser humano está sometido inconscientemente; por ello, que la forma de libertad o aparente libertad que el ser humano tiene para elegir qué comer no es más que una proyección de sus historias, sus personalidades y sus esperanzas.

Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización (2004) de Felipe Fernández-Armesto es un texto que construye la historia de la comida desde el pasado hasta el presente a partir de los alimentos, cocina y civilización. El autor asume que el fuego es un elemento transformador de la cultura en toda civilización porque cocinar no sólo es preparar alimentos, sino que organizó a la sociedad y fue evolucionando a medida en que lo crudo llega a ser cocido, toda vez que se escribe sólo sobre lo cocido y no por lo crudo. Aún cuando el consumo de los alimentos crudos se ha convertido en una moda para algunos países asiáticos.

Bueno para comer (1989) de Marvin Harris es un libro que refiere lo bueno y lo malo de la preferencia de comer según la relación de “costes y beneficios” que más que ver con un asunto de nutrición, tiene que ver con un sistema económico y cultural desarrollado como parte de esa tradición gastronómica y cultura alimentaria que tiene cada pueblo.

Sin Maíz no hay país (2003) es un libro que contiene una serie de ensayos con temáticas referidas en torno a la defensa del cultivo y consumo del maíz nativo, como proyecto de

nación. Esto para tomar conciencia de nuestros orígenes a partir del desarrollo alimentario del maíz, por lo que hemos sido sometidos por las grandes industrias, ya que a través del maíz existe todo un sistema que nos rige en lo cultural, religioso, político y económico. Por ello, que este libro reúne textos relacionados con los hallazgos arqueológicos, los mitos, sus creencias, religión y su división de trabajo y el derecho de la tierra.

Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México (2010) de Salvador Novo, libro que forma parte de uno de los clásicos de la literatura sobre Cocina Tradicional Mexicana, que al estilo de crónica histórica narra sobre la cultura culinaria de la Ciudad de México que se fue construyendo y transformando con el paso del tiempo a la llegada de otras culturas, lo que generó un mestizaje culinario y una diversidad gastronómica en la que se fue cimentando una identidad cultural desde la cocina.

Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada (1995) de Jack Goody está orientado al estudio de la sociología comparada que “vincula la naturaleza de diferentes cocinas a los modos en que el alimento es producido y de relacionar esa producción con la cuestión de la moda y la cocina y, más generalmente, con las subculturas y los estratos sociales que se diferencian por sus estilos de vidas” (Goody, Jack, 1995:56); de ahí, que su estudio sobre Ghana examina los procesos de producción y consumos en dos sociedades del norte de Ghana, mismos que los compara y contrasta con las principales sociedades de Asia y Europa, ya que a decir de Goody “una refiere a un antiguo reino y el otro a un pueblo tribal”.

El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía (2002) de Carolyn Korsmeyer, es una aproximación a la filosofía del gusto, desarrollado por los teóricos del siglo XVIII, en el que se comprende a la alimentación como elemento simbólico y portadores de significados de varias maneras porque juegan un papel representativo y expresivo a su vez, por lo que Korsmeyer estudia el tema del gusto, los alimentos y la comida desde las diversas expresiones artísticas como: los relatos de los cuentos de hadas y la pintura. En él se deja entrever que el estudio sobre la alimentación desde la filosofía interpretativa puede ser factible desde lo simbólico.

Por mi parte, esta investigación propone un estudio de carácter hermenéutico y simbólico, cuyo objetivo general busca revelar la construcción que subyace en los discursos sobre el pozol como una bebida chiapaneca en tres municipios de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla, de ahí que el título de esta tesis y su objeto de estudio estén

orientados al análisis del discurso a partir de los postulados hermenéuticos de Hans-Georg Gadamer, cuyo método es la comprensión, y la interpretación de la cultura de Clifford Geertz, cuyo método es la etnografía densa.

Tanto Gadamer como Geertz tratan de una hermenéutica: la primera, de una hermenéutica-comprensiva y, la segunda, de una interpretación hacia la cultura como un sistema de signos y símbolos. Dos propuestas interpretativas que dan respuesta a la pregunta planteada, ya que dentro del consumo y comercio del pozol se han construido diversos discursos que se han manifestado a partir de expresiones orales: arengas, y mitos, además de expresiones poéticas en torno a ello, y de expresiones culturales disfrazados de una urdimbre de significaciones. Por lo que se ha considerado tomar como base comprensiva las propuestas de estos autores, que responden a dicha búsqueda de desentramar y revelar el lenguaje discursivo y simbólico. Es así que este acercamiento a la hermenéutica da la flexibilidad de analizar las expresiones discursivas en tanto que es el lenguaje a través del diálogo el punto central de discusión en cuanto a su cientificidad refiere:

El carácter dialogal del lenguaje que yo intenté investigar deja atrás el punto de partida de la subjetividad del sujeto, incluido el del hablante en su referencia al sentido. Lo que se manifiesta en el lenguaje no es la mera fijación del sentido pretendido, sino un intento en constante cambio o, más exactamente, una tentación reiterada de sumergirse en algo con alguien. (Gadamer, 2000:324)

La hermenéutica gadamereana está fundamentada en la perspectiva del diálogo para llegar a comprender el sentido del discurso de toda obra de arte, con ello se analiza el discurso desde sí mismo porque entra en diálogo con el lector, toda vez que éste le dice algo, lo orienta y puede ser interpretado desde su presente histórico. Por ello, el soporte comprensivo interpretativo de esta investigación se sostiene en la propuesta gadamereana porque se trabaja no sólo con obras literarias, específicamente con poemas, y discursos de arengas, mitos y dichos populares alrededor del consumo del pozol recabadas durante las entrevistas; sino, también, con imágenes fotográficas tomadas durante el trabajo de campo y que me han servido como evidencias, toda vez que estas narran desde sí mismas otros discursos sobre su consumo y comercio del pozol.

Desde este horizonte de comprensión hermenéutico se desentraña los diversos discursos que se han generado a través del tiempo y espacio alrededor de la práctica de consumo y comercio del pozol, siendo esta una bebida cuya carga cultural, por costumbre y tradición, se han vuelto relevante dentro de la sociedad chiapaneca, misma que ha desarrollado una serie de discursos connotativos cargados de significaciones alrededor del mismo.

1.2 HERMENÉUTICA DE HANS-GEORG GADAMER

Gadamer es un filósofo contemporáneo cuya hermenéutica del lenguaje se fundamenta en los “sentidos” y se aparta de toda la tradición lingüística estructural. Para Gadamer, el lenguaje “es un sistema vivo, un signo abierto”; por ello “las palabras que nos ofrece el lenguaje tienen, frecuentemente, en el uso lingüístico vivo muchos significados y sólo adquiere su valor conceptual mediante el discernimiento que se acredita en la conversación pensante.” (Gadamer, 1997:118).

En ese sentido, para Gadamer, en el lenguaje las palabras no están determinadas por un significante y un significado, como la teoría estructural del lenguaje ha concebido a la funcionalidad de la palabra. Las palabras no están conceptualizadas más que por quien les otorga en el momento y la circunstancia histórica en la conversación o diálogo, ya que éstas mantienen un significado propio y crean imágenes.

Si las palabras no están determinadas por un significante y un significado, la hermenéutica del lenguaje de Gadamer se fundamenta en “una teoría de la interpretación de los sentidos y no de un sistema de signos que establezcan una relación de significados” (Gadamer, 2000:320). Esta teoría del lenguaje está presente en toda su propuesta hermenéutica-comprensiva, incluso en sus aportaciones sobre estética y hermenéutica, y en su teoría del arte lingüístico.

Esta investigación tiene, en el marco de la concepción del lenguaje de Gadamer, como tercer objetivo específico interpretar los discursos poéticos construidos en torno al pozol como bebida representativa en algunos poemas de la poesía escrita en Chiapas en el siglo XX y un segundo objetivo específico que refiere a la revelación de los mitos construidos en torno al pozol por medio de su consumo en tres municipios de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozacoautla. Mismos que se hallaron como parte del trabajo de campo

etnográfico a través de las entrevistas que se realizaron a algunas pozoleras tradicionales, consumidores y escritores.

Y, desde luego, mediante el método interpretativo-comprensivo se revela el sentido mítico en torno al pozol que subyace en los poemas, los mitos, las arengas y los dichos populares que se recopiló mediante las entrevistas recabadas, mismas que he trasladado de la oralidad a la escritura, por lo que observo que son expresiones lingüísticas que en su ejecución o diálogo generan sentidos, y son posibles de ser interpretadas.

Gadamer llega a teorizar su concepto de hermenéutica a partir de un acontecimiento lingüístico, que se fundamenta brevemente en la etimología de la antigua concepción de hermenéutica:

La hermenéutica recibe su nombre, no sin fundamento de Hermes, el intérprete traductor del mensaje divino a los hombres. Recordando esta etimología del concepto de hermenéutica, se vuelve inequívocamente claro que de lo que aquí se trata es de un acontecimiento lingüístico, de la traducción de una lengua a otra y, por tanto, de la relación entre dos lenguas. (Gadamer, 1996:58)

Obsérvese, entonces, en el acto de la traducción, en tanto existe esa relación de dos lenguas, se lleva a cabo una conversación, un diálogo entre el mensaje escrito y el traductor. La comprensión, en este sentido, es traducir una lengua a otra, que implica comunicación. Toda comprensión es comunicación.

la teoría de la comprensión, que, en el fondo sólo consiste en tomar conciencia de lo que ocurre realmente cuando algo se ofrece a la comprensión de alguien y cuando ese alguien comprende. (Gadamer, 1999:144)

La comprensión es comunicación, diálogo, porque sólo es en el acto comprensivo donde se “toma conciencia” y se llega a comprender. “Tomar conciencia” no es otra cosa que “pensar”. Al “pensar” salen al encuentro las ideas, y en la medida en que se “piensa” llega a existir un “diálogo”. Diálogo que se lleva a cabo cuando pienso en los poemas, los mitos, las

arengas y los dichos populares que se han construido en torno a la bebida del pozol, ya que a decir de Gadamer:

en la tarea de la comprensión está dada una extrañeza doble que, en verdad, es una y la misma. Como ocurre en todo discurso. No es sólo que él diga algo, sino que alguien le dice algo a uno. La comprensión del discurso no es la comprensión literal de lo dicho, consumado paso a paso los significados de las palabras, sino que realiza el sentido unitario de lo dicho, y éste se halla siempre por encima, más allá de lo que lo dicho declara. (Gadamer, 1998:60)

Por lo tanto, los discursos poéticos, las arengas, los dichos populares y los mitos, todos ellos discursos en torno al pozol son posibles de ser interpretados porque “revelan” elementos simbólicos que no están explícitos discursivamente, sino ocultos desde las fotografías, imágenes, enunciados verbales que nos han señalado un camino, “su camino”, ese camino ha constituido la vía de un encuentro y una voluntad interpretativa, se han “revelado” desde el intrincado remoto de su constitución, de tal manera que en cuyo indicativo reposa su transcendencia y su connotación observada, ya que a decir de Gadamer “la hermenéutica revela lo extraño”:

La hermenéutica contiene la estética. La hermenéutica tiende el puente sobre la distancia de espíritu y revela la extrañeza del espíritu extraño. Pero *revelar lo extraño* no quiere decir aquí solamente reconstrucción histórica del «mundo» en el cual una obra de arte tenía su significado original y su función; quiere decir también la percepción de lo que se nos dice... Lo que nos dice algo —como el que le dice algo a uno— es una cosa extraña, en el sentido que alcanza más allá de nosotros. (Gadamer, 1998:59,60)

Precisamente porque “la hermenéutica revela lo extraño, aquello extraño de lo que se nos dice”, en este sentido esta tesis lleva por título “Poéticas del pozol. Revelaciones discursivas en torno a una bebida chiapaneca” donde se busca “desocultar” los significados ocultos y extraños que cada uno de los discursos de esos poemas, mitos, arengas, dichos

populares y fotografías se hallan cada vez que vuelvo a ellos, porque en ello reside la tesis hermenéutica de Gadamer:

Mi tesis es que la interpretación está esencial e inseparablemente unida al texto poético precisamente porque el texto poético nunca puede ser agotado transformándolo en conceptos. Nadie puede leer una poesía sin que en su comprensión penetre siempre algo más, y esto implica interpretar. Leer es interpretar, y la interpretación no es otra cosa que la ejecución articulada de la lectura. Por consiguiente, el «texto» no es aquí un dato fijo al que, al final, tengan que retrotraerse el lector y el intérprete. El texto eminente es una configuración consistente, autónoma que requiere ser continua y constantemente releída, aunque siempre haya sido ya antes comprendida. (Gadamer: 1998,59)

Gadamer también sostiene la tesis que “toda interpretación de lo comprensible que ayude a otros a la comprensión tiene un carácter lingüístico” (Gadamer, 1996: 58); por lo tanto, para él, la hermenéutica “es el arte de explicar y transmitir por el esfuerzo propio de la interpretación lo que, dicho por otro, nos sale al encuentro en la tradición, siempre que no sea comprensible de un modo inmediato” (Gadamer, 1996:57).

En tanto la interpretación y la comprensión se corresponden en el mismo proceso de la desocultación de los sentidos en aquello que se trasmite, ya que “comprender es siempre interpretar, y en consecuencia interpretar es la forma explícita de la comprensión” (Gadamer, 1993:26), qué es interpretar para Gadamer:

¿qué significa interpretar? A buen seguro, no es explicar o concebir; antes bien, es comprender, hacer exégesis, desplegar. La palabra alemana interpretar, *deuten*, significa señalar en una dirección. Lo importante es que todo interpretar no señala a un objetivo, sino solamente a una dirección, es decir, hacia un espacio abierto que puede rellenarse de modos diversos.

Distingamos ahora dos sentidos diferentes de interpretar: señalar algo (*auf etwas deuten*) e interpretar algo (*etwas deuten*). Es claro que ambos están mutuamente conectados. *Señalar algo* significa «mostrar, enseñar» (*zeigen*), y tal es el sentido propio del

signo (*zeichen*). Interpretar algo se refiere siempre a un signo tal que indica o señala desde sí. Entonces *interpretar algo* significa siempre «interpretar un indicar» (*ein Deuten deuten*). (Gadamer, 1996:75)

Si interpretar significa señalar en una dirección, los discursos tomados de las entrevistas recabadas e interpretadas están encaminados hacia una dirección: el sentido referente al pozol como bebida representativa de Chiapas. Por ello que en algunos de los capítulos de esta tesis se interpreta comprensivamente los discursos que se construyen a partir de la sanidad pública, el plástico como sustituto industrial y los cambios alimentarios en torno a la cultura del pozol, en donde se hace uso tanto de las entrevistas en cuanto discurso, y del discurso que cada una de la fotografías tomadas para tal fin me cuentan, por lo que son recursos con los que dialogo. Y si el acto de comprender posee un carácter lingüístico que sólo se llega a realizar en el diálogo, esos discursos que se estudian llegan a comprenderse bajo ese sentido, ya que las entrevistas como escritura fija es el medio lingüístico que al momento de ser ejecutada mantiene un diálogo y, por lo tanto, manifiestan sentidos. Pero si interpretar algo significa indicar desde sí, entonces las entrevistas y las imágenes fotográficas que representan un discurso estético estarán indicando una dirección desde sí mismos, desde su discurso mismo.

Pero, según Gadamer ¿qué es el sentido?

El sentido no es una totalidad disponible, sobre lo que siempre hemos estado de acuerdo, un mundo de sentido más allá de la realidad, el otro mundo platónico que, desde Nietzsche, ya no debería existir. El sentido es como la lengua nos enseña, dirección.² Se mira en una dirección al igual que las agujas del reloj se mueven en un sentido determinado. (Gadamer, 1999:148)

Si “sentido” significa dirección e interpretar indica una dirección, luego entonces las entrevistas en tanto discurso al momento de su ejecución mantiene un diálogo ilimitado porque determina direcciones, sólo en el acto de la interpretación se pueden llegar a limitar sus sentidos a un sentido, cuya interpretación llega a comprenderse siempre en la situación actual del intérprete.

² El subrayado es mío.

En el acto de la interpretación se lleva a cabo la fusión de horizonte entre la historicidad del texto y el presente histórico en que vive el intérprete. En el acto de la comprensión de un texto se da un diálogo entre éste y el intérprete porque “un texto tiende a integrar al lector en lo que dice el texto”. En la medida en que el intérprete se integra en lo que dice el texto se convierte en la entrada de comunicación:

Si el intérprete supera el elemento extraño de un texto y ayuda así al lector a la comprensión de éste, su retirada no significa desaparición en sentido negativo, sino su entrada en la comunicación, resolviendo así la tensión entre el horizonte del texto y el horizonte del lector: lo que he denominado *fusión* de horizonte. (Gadamer, 2000:338)

Por lo arriba citado, en los discursos tomados de las entrevistas recabadas se encontraron mitos, arengas, dichos populares y algunos poemas que son interpretados hacia una dirección: “la revelación discursiva y simbólica en torno al pozol como alimento representativo de Chiapas” porque en ello aparecen, insistentemente, una representación de ese alimento como símbolo, cuya dirección responde, de alguna manera, a mi horizonte de un presente histórico, el cual tiene relación con una parte de mi escenario social en la que me veo inmersa cotidianamente porque los alimentos, conjunto de sustancias, representan parte fundamental para la nutrición que requiere el organismo humano; y también son partes del espíritu de una construcción cultural.

Precisamente, porque en el acto de la comprensión se da la fusión de horizontes “la interpretación es ciertamente recreación, pero este recrear no sigue a un acto de creación previo, sino la figura de la obra creada, teniendo que llevarla a sus representaciones según encuentran sentido en ella” (Gadamer, 1998:27). En las entrevistas en tanto discurso al ser leído se recrea y en el acto de recrearse mantiene sus sentidos donde representa objetos para quien encuentra sentido en él, ya que en “la poesía no hay ningún objeto poético, solo hay una representación poética de los objetos” (Gadamer, 1998:21).

Si la poesía niega ser objeto en tanto comunica, ella representa poéticamente. Y lo que se representa poéticamente como objetos, en los poemas estudiados, es el sentido alimentario sobre el pozol.

Por lo anterior, la pregunta que surge es ¿cómo, por el lenguaje, se hace poético el objeto representado poéticamente? La respuesta, según Gadamer, está en la frase más convincente que ha dicho Aristóteles:

según la cual la poesía sería más filosófica que la historia —y esto quiere decir que contiene más conocimiento real, más verdad, pues no representa las cosas como han ocurrido, sino como podrían ocurrir— entonces se plantea la pregunta: ¿como hace esto la poesía? Representando lo idealizado en vez de lo real-concreto. Pero entonces el enigma consiste precisamente en por qué lo idealizado aparece en la poesía precisamente como algo real concreto, como algo, sin duda, más real que lo real y no como, por lo demás, ocurre con lo idealizado, aquejado por la palidez de la idea orientada a lo universal. (Gadamer, 1998:21)

Por ello, el capítulo 3 de esta investigación lleva por título “Voces discursivas en torno al pozol” donde se interpretan los sentidos mítico y simbólico que subyacen en las diferentes voces discursivas que se crean en torno al pozol tanto en su contexto social cultural como lo que subyace en los poemas de *Migrancia del pozol*, *Consulta propiciatoria*, *Chiapa de Corzo* y *Elogio al pozol* porque, según lo dicho por Gadamer, en la poesía la palabra poética no contiene elementos o situaciones de lo real, sino una referencia de lo que podría llegar a ser u ocurrir; por eso, en los poemas aparecen con insistencia representaciones simbólicas sobre dicha bebida que refieren a un contexto social de lo real, pero que no son retomados tal cual de lo real, sino que están presentes como símbolos donde dicen lo que podrían llegar a ser. Por la posibilidad de ser y no ser aquello que se representa en los poemas, se dicen que son idealizados por los que se crean imágenes que representan algo.

Pero, la poesía contiene más verdad, más conocimiento real en la idealización, sólo así puede representar una “representación poética de los objetos”, porque en la medida que ella representa niega su condición de objeto y asume un carácter comunicativo que sólo es posible comprender su verdad en su “autopresencia, en su ser del ahí”. Verdad, *alétheia*, quiere decir desocultamiento, «franqueza», «falta de disimulo» (Gadamer, 1998:114). Por ello, llegar a la verdad de la poesía es llegar a “desocultar” los sentidos que ella misma oculta, en tanto contiene verdad.

Si la poesía contiene “sentidos” y su “verdad” consiste en “desocultar” esos “sentidos”, llegar a la “verdad” de dichos poemas es llegar a “desocultar” los sentidos sobre el pozol que se oculta en la misma, en tanto ésta contiene “verdad”, ya que la “verdad” gadamereana responde a la fundación de sentido y no de la verdad en el sentido de la tradición porque “la letra muerta de la escritura no puede ser atribuida al ser de la obra de arte, sino sólo la palabra resucitada (hablada o leída). Pero sólo el paso de su caída en la escritura le da a la palabra la transfiguración que puede llamarse su verdad” (Gadamer, 1998:16).

Si la poesía contiene “verdad”, ello quiere decir que interpretar es hacer hablar aquello que está ahí, y lo que está ahí son “los sentidos ocultos”. Ese “hacer hablar” tiene que ver no tanto con la historicidad del texto, sino trasladar lo que dice el texto en el presente del intérprete, de esta manera se establece un diálogo entre texto e intérprete. De ahí, que dialogo con los poemas y con esos otros discursos sobre frases y arengas, mitos construidos a través de dichos populares, relatos acerca del maíz y cacao, en donde refieren al pozol y la representación simbólica que las variantes del pozol significan según los tipos de ceremonias, ya sea desde el ámbito religioso o social, que son estudiados a partir de mi presente, por el cual los interpreto a través de mi realidad social. He ahí la “verdad” abordando en tanto el sentido gadamereano al que alude nuestra investigación.

En el acto de la interpretación de la poesía se entabla un diálogo sólo si se asume la teoría del arte como lenguaje. Gadamer comprende la obra de arte como lenguaje porque ella comunica algo en sí misma:

Pues lo que nosotros llamamos el lenguaje de la obra de arte, por el cual ella es conservada y transmitida, es el lenguaje que guía la obra de arte misma, sea de naturaleza lingüística o no. La obra de arte le dice algo a uno, y de ello no sólo del modo en que un documento histórico le dice algo al historiador: ella le dice algo a cada uno, como si se le dijera expresamente a él, como algo presente y simultáneo. Se plantea así la tarea de entender el sentido de lo que dice y hacérselo comprensible a sí y a los otros. (Gadamer, 1998:59)

Las obras de arte son lenguaje porque comunican desde sí mismas, y existen en la medida de su reproducción. Ellas comunican porque son un medio de la expresión lingüística

que “poseen un elevado rango ontológico” (Gadamer, 1998:290), en la medida que contienen un conocimiento propio en tanto que son idealizadas, por donde contienen “su verdad”. Llegar a la “verdad” de la poesía es encontrar los sentidos que subyacen dentro de ella.

Como toda obra de arte es lenguaje, la poesía es, según la hermenéutica de Gadamer, obra de arte lingüística:

La poesía como obra de arte lingüística posee una autonomía propia, que significa que aquella se encuentra liberada expresamente de la pregunta por la verdad que, sin ese requisito, cualifica a los enunciados, ya sean hablados o escritos, como verdaderos o falsos. (Gadamer, 1996:70)

La obra de arte lingüística entraña siempre una suerte de identidad de significado y sentido, del mismo modo que el sacramento es ser y significado en una sola cosa. El canto es ser-ahí. Todo discurso que esté mentando algo remite fuera de sí. Las palabras no son agrupaciones de fonemas, sino gestos de sentidos que, como guiños, remiten lejos de sí. Todos sabemos como la figura fonética de la poesía no alcanza su silueta mientras no se haya comprendido su significado...la poesía está ligada al lenguaje y que su traducción supone una tarea imposible tan magnífica como atormentadora. (Gadamer, 1998:35)

La poesía, obra de arte lingüística, tiene su propia autonomía porque llega a comunicar algo desde sí misma. Si ella comunica desde su ser ser-ahí, entonces representa sentidos; cuyos sentidos están idealizados porque son únicos y subyacen dentro de ella, sólo desde ahí ella contiene su propia “verdad” y su “verdad” es revelar lo oculto.

El término “ocultar” refiere, para Gadamer, a aquello que emerge y está guardado en la obra misma. “Consiste en que la obra de arte se presenta en tanto que se oculta, y a la vez, responde de sí misma” (Gadamer, 1998:297), y responde “desocultando sus sentidos”. De esa manera, los poemas interpretados, como obra de arte lingüística, así como las fotografías y las entrevistas, que no sólo son herramientas de la percepción del sujeto en su entorno social, sino que, además, forman parte de ese diálogo que permite la transparencia del sentido de su

entramado simbólico dentro del discurso, contienen sentidos ocultos en torno al pozo como alimento representativo que llegan a revelarse, ya que contienen desde sí densidades simbólicas.

La “verdad”, el desocultamiento que contiene la poesía sólo puede ser atrapada en la fijación de la misma poesía. La articulación de la poesía está fijada en el poema. En Gadamer, el poema es la fijación de la articulación poética.

No cabe duda de que vivimos en un mundo de fragmentos y en una fragmentada realidad lingüística. Por eso, al poeta se le ponga que pide en palabras la unidad de una leyenda, su leyenda. Un poema es y seguirá siendo una recolección de sentidos, incluso cuando sólo es recolección de fragmentos de sentido...El poema une a todos en sentidos. (Gadamer, 1999:148)

Así como Gadamer llama a la poesía articulación lingüística y al poema texto poético, éste llega a definirlo de esta manera:

¿Que es un texto poético? Un texto se puede definir como una serie de signos que fija el sentido unitario de algo hablado, aunque solo sea lo que se dice a sí mismo quien escribe. Todo el entramado de sonidos dispersos y de referencias de sentido de que se compone el sentido de un discurso hablado son, por así decir, amarrados en la fijación escrita. Cualquiera que domine el escrito y la lengua concernientes puede entender este sentido y no solo aquel a quien se dirige el discurso hablado o que esté escuchando en ese momento. Hay, en ello, una violenta idealización del sentido. Llamamos lectura a la captación del sentido de lo que está escrito. (Gadamer, 1998:57)

Con el significado que Gadamer le otorga al concepto de poesía y poema, se puede llegar a concluir que lo que él nos está diciendo es que el poema es la escritura que fija la captación del sentido hablado —“poema (*Gedient*) quiere decir dictado” (Gadamer, 1999: 147)— y la poesía es oral, aquello que es hablado, en tanto que es una obra de arte lingüística. En otro sentido, el poema fija la oralidad de la poesía y es el medio de la articulación lingüística y, en este sentido, la articulación lingüística a la que refiere Gadamer es la poesía.

La poesía al ser articulación verbal se convierte en una indeterminación específica, abierta, porque en ella la palabra poética no dice esto es aquello, sino esto y aquello, lo que se podría llegar a ser. Por eso, la poesía nos cuenta algo como lo hace el mito:

La tarea propia del poeta es la leyenda común. Pero la leyenda tiene su realidad absoluta en el ser dicha. La experiencia. La expresión griega para esto es el *mito*. La historia de dioses y hombres que relata se caracteriza porque sólo tiene su existencia en el ser-dicha, y no tiene ni soporta otro refrendo que el de ser-dicha y ser-transmitida, propaganda en tanto que se le vuelve a decir. Pero, en este preciso sentido, toda poesía es mítica, pues, comparte con el mito que sólo alcanza su refrendo en el ser-dicha. Mas precisamente con ello está en un elemento al que pertenece tanto el poetizar como el interpretar. Mucho más aún: un elemento que en todo poetizar entraña siempre un interpretar. (Gadamer, 1996:77)

Toda poesía es mítica porque como expresión lingüística sólo tiene su realización en ser-dicha; esto se fundamenta en el acto de poetizar e interpretar. Según Gadamer, el origen de la interpretación deviene de lo dicho, hay que recordar, la hermenéutica tiene su fundamento en Hermes, el mensajero de los dioses, éste que interpretaba el mensaje divino de lo dicho; y en la poesía se trasmite o comunica “lo dicho”. El acto de decir tiene su fundamento en el mito, si se considera que “*mythos* es una palabra griega; en el antiguo uso lingüístico homérico no quiere decir otra cosa que discurso, proclamación, notificación, dar a conocer una noticia” (Gadamer, 1997:25).

Pero, según Gadamer, cuando trata sobre “Mito y razón”, vuelve a decir que “el mito está concebido en ese contexto como el concepto opuesto a la explicación racional del mundo” (Gadamer, 1993:14), porque “el mito se convierte en el portador de una verdad propia, inalcanzable para la explicación racional del mundo” (Gadamer, 193:15) y por lo que “el mito tiene, en relación con la verdad, el valor de ser la voz de un tiempo originario más sabio... con esta revalorización del mito, ha abierto todo un amplio campo de nuevas investigaciones. Se investigan los mitos y los cuentos por su significado, es decir, por la sabiduría de los mitos y de los cuentos” (Gadamer, 1993:16).

Por lo anterior, es que en esta investigación no sólo se revela, desoculta o desentramas el sentido oculto, extraño, de algunos poemas que refieren acerca del pozol, sino que también en el capítulo 4 de esta tesis se interpreta “El discurso simbólico y mítico de la imagen de la mujer que se ha construido discursivamente en la práctica cultural del pozol, como herencia familiar a través del comercio y como mano de obra”, así como esas “construcciones discursivas de mitos generados a través de los dichos populares, de las arengas y de los relatos míticos” que continúa vigente porque han sido transmitidas de generación en generación, que es la función del mito. Porque como lo considera Gadamer “una cultura sólo podría florecer en un horizonte rodeado de mito” (Gadamer, 1993:16).

El mito como la poesía son discursos, proclaman sentidos y ambas llegan a realizar su veracidad en el texto. Sólo en el texto se fija el sentido de lo hablado que retorna a comunicar algo cada vez que es ejecutado articuladamente o leído, ya que “leer es interpretar, y la interpretación no es otra cosa que la ejecución articulada de la lectura” (Gadamer, 1998: 5).

La poesía, como el mito, contienen verdad en su ser dicha, de modo que lo dicho en ambos no necesitan ser experimentados sino justamente recibir lo dicho. En tanto se recibe lo dicho, en ello contiene su verdad. La “verdad” de la poesía como la del mito no es más que su sentido oculto que subyace en ellos.

Lo oculto de la poesía es una multivocidad de sentidos, “la multivocidad de la poesía se entreteje inexplicablemente con la univocidad de la palabra que mienta” (Gadamer, 1996:76). El sentido que la poesía contiene es multívoca e inagotable porque en ella las palabras no son conceptualizadas, sino que son signos que mantienen sentidos; por eso, se interpretan algunos poemas escritos en Chiapas en el siglo XX desde un sentido.

La propuesta interpretativa de Gadamer recupera un punto central del pensamiento griego: concebir a la poesía como mito, como fundadora o constructora de mito. Cuando Gadamer acentúa que la poesía es mito, no se está refiriendo que en ella se cuentan mitos, sino que ella misma es generadora de mitos.

Ahora, bien, si en los discursos construidos en torno al pozol se ocultan características simbólicas de esta bebida y que se representan míticamente, se debe a que son expresiones que en su consumo salen a relucir en la oralidad de su medio, ya que el pozol ha sido un alimento social y culturalmente representativo, por lo que se le estudia desde su construcción mítica tanto en el discurso social como en la poesía.

1.3 LA CULTURA SEGÚN CLIFFORD GEERTZ

Para desentrañar las diversas manifestaciones discursivas de expresiones simbólicas culturales en torno al pozol que subyacen y aún continúan vigentes a través de las generaciones se ha considerado utilizar una propuesta metodológica de apoyo como la de Clifford Geertz, antropólogo cuyo postulado antropológico propone una manera de estudiar a la cultura a partir de un concepto simbólico. No sólo fija su atención a la dimensión simbólica de los hechos sociales, sino que interpreta los significados de esos signos no lingüísticos y lingüísticos. Por ello, el concepto de cultura que Geertz establece es un concepto semiótico:

El concepto de cultura que propugno y cuya utilidad procuran demostrar los ensayos que siguen es esencialmente un concepto semiótico. Creyendo en Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significaciones que él mismo ha tejido, considero que la cultura es una urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia en busca de significaciones. Lo que busco es la explicación, interpretando expresiones sociales que son enigmática en su superficie. (Geertz, 2000:20)

La propuesta de Geertz se fundamenta en la teoría de Max Weber, en la fenomenología hermenéutica de Paul Ricoeur, y en la teoría semiótica, esta última también llamada como teoría de los signos o de la representación. “La semiótica es la ciencia que estudia los diferentes sistemas de signos” (Santaella, 2001:417); de ahí, que Geertz considera a la cultura como una urdimbre, un tejido de signos que contienen significaciones, cuyo análisis de la cultura tiene como punto central desentrañar las significaciones que el ser humano produce en tanto sujeto productor de signos, ya que el signo —representación— es algo que representa alguna cosa para alguien o, bien, aquello que está en lugar de otra cosa y la significa. Por lo tanto, si el consumo de pozol forma parte de la cultura alimentaria chiapaneca, este contiene tramas de significaciones de elementos simbólicos culturales posibles de ser interpretados.

Si Geertz pretende un análisis de la cultura que desentrañe las significaciones representativas de las relaciones humanas, propone como método “la etnografía densa” o “la descripción densa”, que la retoma de la antropología social y de Gilbert Ryle:

En antropología o, en todo caso, en antropología social lo que hacen los que la practican es etnografía. Y comprendiendo lo que es la etnografía o más exactamente lo que es *hacer etnografía* se puede comenzar a captar a qué equivale el análisis antropológico como forma de conocimiento. Corresponde advertir enseguida que ésta no es una cuestión de métodos... el del libro de textos, hacer etnografía es establecer relaciones, seleccionar a los informantes, transcribir textos, establecer genealogías, trazar mapas del área, llevar un diario, etc. Pero no son estas actividades, estas técnicas, lo que definen la empresa. Lo que la define es cierto tipo de esfuerzo intelectual: una especulación elaborada en términos de, para emplear el concepto de Gilbert Ryle, “descripción densa”. (Geertz, 2000:20,21)

La “antropología semiótica” y el método “descripción densa” están orientados a la estructura del lenguaje porque Geertz fija su estudio con base a puntos de relaciones jerarquizadas, de ahí que define que el objeto de la “etnografía densa” es “una jerarquía estratificada de estructuras significativas atendiendo a las cuales se producen, se perciben y se interpretan...” (Geertz, 2000:22). De ahí que en esta tesis se utiliza la etnografía densa para desentrañar ese tejido de significaciones que contienen los discursos en torno al pozol, por ello que en uno de los capítulos de esta tesis se interprete “El discurso simbólico y mítico de la imagen de la mujer en la práctica cultural del pozol”, a partir de las notas de campo y de algunas imágenes fotográficas que forman parte de la etnografía porque contienen un discurso de carácter simbólico posibles de ser leídos e interpretados.

Si la fundamentación de Geertz se sujeta a los elementos de la semiótica, también recoge parte de la tarea hermenéutica de Paul Ricoeur, ya que éste analiza el lenguaje, el significado y el simbolismo cultural; tres elementos presentes en el estudio interpretativo de la cultura que se arraiga a uno de los tipos de signos no lingüísticos: el símbolo. Los símbolos que no son completamente convencionales porque, de alguna manera, están motivadas por la naturaleza y, aunque tienen una intención comunicativa, son multívocos. Multívocos en el sentido de que pueden tener varias interpretaciones; por ello, Geertz considera necesario realizar los puntos de relación a través de la “descripción densa” y no de una “descripción superficial:

Pero la cuestión es que la diferencia entre lo que Ryle llama la “descripción superficial” de lo que ensaya ante el espejo (remedador, guiñador, dueño de un tic...), es decir, “contrayendo rápidamente el ojo derecho” y la “descripción densa” de lo que está haciendo (“practicando una burla a un amigo al simular una señal con el fin de engañar a un inocente y hacerle creer que está en marcha una conspiración”) define el objeto de la etnografía: una jerarquía estratificada de estructuras significativas atendiendo a las cuales se producen, se perciben y se interpretan...(Geertz, 2000:22)

El trabajo del etnógrafo es la de objetivar la relación del símbolo por medio de una “descripción densa”, búsqueda profunda de desentrañar las estructuras de significación en el momento de la acción del sujeto o acciones de los sujetos. Desecha la idea de que todo símbolo es convencional, y, de alguna manera, concibe que los símbolos sean signos abiertos en búsqueda de significación. A partir de esta concepción, Geertz define a la cultura como documento activo público:

La cultura es pública porque la significación lo es. Uno puede hacer una guiñada (o fingir burlescamente una guiñada) sin conocer lo que ella significa o sin saber cómo contraer físicamente el párpado....

La finalidad de la antropología consiste en ampliar el universo del discurso humano. Desde luego, no es ésta su única finalidad, también aspira a la instrucción, al entretenimiento, al consejo práctico, al progreso moral y a descubrir el orden natural de la conducta humana; y no es la antropología la única disciplina que persigue esta finalidad. Pero se trata de una meta a la que se ajusta peculiarmente bien el concepto semiótico de la cultura. Entendida como sistemas en interacción de signos interpretables (que ignorando las acepciones provinciales, yo llamaría símbolos)...la cultura es un contexto dentro del cual pueden describirse todo esos fenómenos de la manera inteligible, es decir, densa. (Geertz, 2000:26,27)

La cultura, es un discurso, un signo abierto, porque ésta es pública y en tanto que es pública en ella existe un sistema social que la significa, posible de ser interpretado según la

acción de la conducta humana. Por ello, que en el subcapítulo 4.1 y 4.2 del capítulo 4 se interprete “La importancia de la mujer en la herencia familiar del comercio del pozol” y “La mano de obra femenina” como elementos simbólicos subyacentes en el interior de la práctica alimentaria del pozol.

Por lo arriba citado, se puede considerar que el postulado de Geertz también se relaciona con la psicología de la conducta o de las relaciones humanas, y ahí reside uno de los principios de su teoría simbólica o antropología simbólica, ya que todo símbolo es un sistema.

La función del etnógrafo busca desentramar la articulación del evento entre los símbolos y la acción del sujeto por medio de la “inscripción”; de ahí que Geertz considera que “el etnógrafo inscribe discursos sociales, los pone por escrito, los redacta”. El sentido de la inscripción tiene como finalidad volver tangible la realidad del discurso para poder ser explicada y comprendida, a su vez ser interpretada. Por esta razón que se haga uso de las notas de campo como discursos sociales para llegar a comprender lo que plantea otro de los capítulos de esta tesis que refieren a la sanidad pública, el plástico como sustituto industrial y los cambios alimentarios en torno a la cultura del pozol, en donde se interpreta los discursos contruidos alrededor del comercio del pozol a través de “la sanidad pública, de la sustitución de los utensilios tradicionales y de su relación con otros alimentos”.

Explicar y comprender es el dualismo metodológico del postulado de la hermenéutica de Paul Ricoeur —éste, a su vez, lo retoma de *Verdad y Método* de Gadamer—, de quien Geertz retoma para la interpretación de las culturas:

Paul Ricoeur, de quien tomé toda esta idea de la inscripción de los actos aunque algún tanto modificada, pregunta: “¿Qué fija la escritura?”

“No el hecho de hablar, sino lo ‘dicho’ en el hablar, y entendiendo por ‘lo dicho’ en el hablar esa exteriorización intencional constitutiva de la finalidad del discurso gracias a la cual el *sagen* —el decir— tiende a convertirse en *Aussage*, en enunciación, en lo enunciado. En suma, lo que escribimos es el *noema* (‘el pensamiento’, el ‘contenido’, la ‘intención’) del hablar. Se trata de la significación del evento del habla, no del hecho como el hecho.” (Geertz, 2000:31)

Para que las culturas puedan ser interpretadas de manera simbólica es necesario ser explicadas y comprendidas por medio del discurso de la escritura o inscripción, ya que en ella se fija no el acto del hablar, la acción, sino la enunciación, lo dicho en el evento del habla. Y lo dicho no es más que el discurso social que debe ser interpretado con objetividad, por lo tanto el quehacer de la descripción etnográfica presenta cuatro rasgos característicos, que pueden considerarse como cuatro niveles de análisis:

La descripción etnográfica presenta tres rasgos característicos: es interpretativa, lo que interpreta es el flujo del discurso social y la interpretación consiste en tratar de rescatar “lo dicho” en ese discurso de sus ocasiones precederas y fijarlo en términos susceptibles de consulta... Además, la descripción etnográfica tiene una cuarta característica, por lo menos tal como yo lo practico: es microscópica. (Geertz, 2000: 32)

Si el oficio del etnógrafo está sujeto a una descripción densa, este deberá ajustarse a los cuatro rasgos característicos arriba citados para llegar a obtener una interpretación de la cultura. Pero dichos rasgos no son suficientes, para ello existen otras series de características que contribuyen a dicha interpretación:

1.- Para una interpretación de la cultura es necesario que la teoría siempre esté presente en el terreno estudiado. “En realidad, cuanto más se desarrolla la teoría más profunda se hace la tensión. Esta es la primera condición de la teoría de la cultura”.

2.- Para el estudio de la cultura se debe considerar que lo que se estudia no son los síntomas de los significantes, sino “los actos simbólicos o haces de actos simbólico, aquí la meta es, no la terapia, sino el análisis del discurso social”.

3.- Para que funcione una propuesta en una ciencia interpretativa es necesario distinguir entre “inscripción” (descripción densa) y “especificación” (diagnóstico), con la finalidad de establecer la significación que determinadas acciones sociales tienen para sus actores, lo dicho en el discurso, y en la construcción de un sistema de análisis que enuncie el conocimiento alcanzado sobre la sociedad al que se refiere.

Las características antes mencionadas son de suma importancia porque están fundamentadas en la dialéctica hermenéutica: explicación y comprensión. Dualismo

metodológico relativo que se da en el proceso de la interpretación, según la teoría de Paul Ricoeur, en cuyo método reside la verdad u objetividad del discurso.

La propuesta interpretativa de Clifford Geertz, como la de Gadamer, atienden a un análisis del lenguaje, por lo tanto del discurso. Ambos pensadores fundamentan sus postulados comprensivos a partir de una teoría del discurso, donde existe una relación entre el signo — mensaje—, la lengua y la oración —uso—, y el discurso. La lingüística oracional, según Ricoeur, es la que sostiene la dialéctica del acontecimiento del sentido; y en Geertz es la que sostiene el evento, su sentido y su comprensión del sentido.

Comprender e interpretar los sentidos de los signos o las significaciones de la cultura es una de las aportaciones que se lleva a cabo en esta investigación, a través de un alimento social y culturalmente representativo: el pozol. Se estudia el pozol como una bebida culturalmente representativa por donde se crean mitos como signos o significaciones. Para ello se llevó a cabo el trabajo de campo etnográficamente denso en tres municipios de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla.

CAPÍTULO 2

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DEL POZOL: SUS DISTINTOS DISCURSOS

El pozol es una bebida constituida por dos semillas mesoamericanas milenarias: el maíz y el cacao, que se sirve en un recipiente cuyo uso data de la época prehispánica y que actualmente tiene un uso local tradicional: la jícara. Su elaboración está condicionada desde el contexto tradicional a la labor del género femenino. Tres elementos que constituyen la base fundamental para la preparación y consumo de esta bebida.

El pozol por ser una bebida hecha a base de maíz se han creado mitos en torno a su consumo y preparación, a través de los discursos de las pozoleras, como parte de sus saberes ancestrales, y de los discursos de los consumidores. Su fusión con el cacao lo incorpora más al sentido de los espacios rituales.

Por lo anterior, este capítulo trata de contextualizar las referencias históricas acerca del pozol y su relación con otros elementos que lo constituyen, a partir de los textos de crónicas documentados por distintos viajeros de la época de la Colonia, relatos documentados por frailes, mitos y cuentos de diversos autores o investigadores que también se han registrado, así como entrevistas realizadas a algunos investigadores que han trabajado en el campo de la lingüística y han contribuido al desarrollo del contexto histórico demográfico acerca del consumo del pozol.

También se encontraron antecedentes históricos sobre la presencia del consumo del pozol en Chiapas, los cuales se han hallado en la literatura de las crónicas de los viajeros y frailes de la época de la Colonia.

2.1 EL MAÍZ, SU SENTIDO MÍTICO Y SAGRADO

El sentido mítico y sagrado que circula alrededor del maíz lo es también para los alimentos derivados del mismo, como es el caso del pozol, bebida derivada del maíz. El maíz fue la base de la alimentación en la época prehispánica entre las distintas culturas mesoamericanas precolombinas, quienes lo mitificaron y sacralizaron a partir de sus diversas creencias, tanto religiosas como agrícolas.

El maíz es un cereal que ha sido por muchos años la fuente principal de la alimentación en toda América Latina. Actualmente, se considera parte de la dieta alimentaria del ser humano en toda esta geografía, sus modos de preparación siguen siendo diversos dentro de la cultura culinaria mexicana, así como diversos son los tipos de maíz que arqueológicamente han sido hallados —tanto en centros ceremoniales, ruinas, cuevas, cerámicas o glifos— y los que se producen dentro de la agricultura en todo el continente americano.

En la actualidad, el sentido ritual, mítico y sagrado en torno al maíz y sus derivados desde la práctica alimentaria tradicional persiste dentro de las festividades ceremoniales de tradición y costumbres entre los habitantes de los pueblos originarios mexicanos; éstos que hacen revivir la historia de un tiempo pasado en la temporalidad del presente, aún cuando las condiciones de vida en la época actual se vuelcan cada vez más hacia la modernidad inmediata y simulada por el fenómeno del capitalismo industrial y del consumo inmediato.

A partir del maíz se construye el mito fundacional de la creación del hombre en la Tierra, según la cosmogonía maya-quiché narrada en el libro colonial *Popol Vuh*:

Y de esta manera se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleite, abundantes mazorcas amarillas y mazorcas blancas y abundantes también en pataxte y cacao... Abundante de sabrosos alimentos había en aquel pueblo llamado de Paxil y Cayalá.

Había alimentos de todas clases, alimentos pequeños y grandes, plantas pequeñas y grandes. Los animales enseñaron el camino. Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas, y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre. Esto hicieron los Progenitores, Tepeu y Gucumatz, así llamados.

A continuación entraron en pláticas acerca de la creación y la formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne: de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. “Únicamente masa de maíz³ entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados” (*Popol Vuh*, 1986:104)

³ El subrayado es mío.

En el *Popol Vuh* la imagen del maíz representa la relación entre el hombre y el alimento, dicha relación se vuelve, de alguna manera, la reconciliación de unidad e identidad entre el ser humano y la naturaleza, ya que en otro pasaje del mito de origen maya-quiché se narra que “al quinto intento de la creación del hombre de maíz fue hecho” y de “masa de maíz entró en la carne de nuestros padres”.

En otro documento guatemalteco, el *Memorial de Sololá*, también se narra que, en la medida que fue descubierto el maíz a través de la muerte del coyote, de masa de maíz amasado con sangre de danta y culebra se hizo la carne del hombre, de esta manera se formaron trece hombres y catorce mujeres:

Y yendo el animal llamado Tiuh-tiuh a buscar para sí la masa del maíz, fue traída de entre el mar por el Tiuh-tiuh la sangre de la danta y de la culebra y con ellas se amasó el maíz. De esta masa se hizo la carne del hombre por el Creador y el Formador. Así supieron el Creador, el Formador, los Progenitores, cómo hacer al hombre formado, según dijeron. Habiendo terminado de hacer al hombre formado resultaron trece varones y catorce mujeres; había (una mujer) de más. (*Memorial de Sololá*, 1997)

En los dos relatos anteriores, el sentido mítico en torno al maíz se construye desde una visión cosmogónica de la creación del hombre en la Tierra. A partir de esa cosmovisión se representa emblemáticamente a la masa de maíz como la base de la formación del ser humano, ya que a través de ella éste cobró forma, sentido humano. El primer contacto para la formación del ser humano de los Progenitores, el Creador y el Formador míticos fue descubrir el maíz y después su transformación en masa —la primera intervención directa de la mano— según se relata en el *Popol Vuh* y en el *Memorial de Sololá*.

Por lo anterior, puede decirse que el ser humano, actualmente, se nutre de masa de maíz, desde su práctica alimentaria, a partir de los diversos productos que con ella se elabora, porque míticamente fue creado a base de ésta. Además, el uso de la masa es una de las maneras de domesticación de dicho cereal.

Porque el ser humano se inventó con el maíz, los mitos que circulan culturalmente alrededor de esta semilla siguen siendo de suma importancia entre la gente de los pueblos indígenas, quienes relatan mágicamente el origen del maíz, como lo hacen los zoques de Rayón

según los tres cuentos que Norman D. Thomas describe en *El mito sobre el origen del maíz de los zoques de Rayón*.

Los cuentos que reúne Norman Thomas relatan míticamente el origen del maíz como aquella que se esconde y aparece en un lugar sagrado, como es la montaña o el cerro. En el primer relato se cuenta de la transformación de “El hombre de maíz” que toma forma femenina, se convierte en una abuela madre, que tras haber sido maltratada físicamente por su esposo se esconde en un cerro y se convierte en maíz, y ésta al abandonar el pueblo se produce una sequía. La gente desesperada de no tener alimento pide al rayo abra el cerro para poder saquear el maíz. Finalmente, el maíz es sacado del cerro y así aparece el maíz en Rayón.

En la tercera versión del mismo cuento acerca del origen del maíz en Rayón se incorpora el pozol como una bebida derivada del maíz, que a petición de los cangrejos es consumido entre ellos:

(este cuento) de cangrejo se llama, sí era de cangrejo. Pero en zoque tiene otro nombre. Porque en zoque le dicen *essi* (cangrejo). Ese (suceso) lo oyó de este difunto mi abuelita. Se llamaba (mi abuelita) Inés Sánchez. Entonces mi abuelita lo miraba.

En ese tiempo se cayó muy gravedad el maíz. No había maíz en ninguna parte. No lo encontraban maíz. Entonces se dice la mamá de mi abuelita, “Pues, oiga usted hija,” que le dijo mi abuelita (sic, bisabuela), “Vamos a buscarlo, aunque sea verdura en el pie de (los), cerros porque ahora no hay maíz” que dijo la viejita esa...

Entonces que dijo el cangrejo en Zoque (a la mamá) de mi abuelita, “Pues mira tía, ahorita ya le saqué su maíz” que le dijo. “Me hagan servicio yo también”, dijo el cangrejo. “Mañana me traen ustedes un pozol”, que (le) dijo. En idioma le dijo, “Me traen un poco de pozol”, que dijo. Iban a sacar carriando el maíz los cangrejos. Entonces ya la viejita lo vino a decir aquí la gente. Entonces ya se asomaron la gente allí donde estaban los cangrejos. Entonces al otro día se fue mi abuelita, la mamá de mi abuelita, a traer el maíz y lo llevaron un poco de pozol para los cangrejos. Entonces que dijo el cangrejo, “Gracias le doy, porque me trajeron pozol”, que dijo. Dijo en idioma, “Gracias que me trajeron el pozol”. Ahorita le voy a carrier maíz.” Ahí lo tenían ya otro montón de maíz, éste (para) la viejita... (D. Tomas, 1991:145,146)

El pozol es considerado entre los zoques de Rayón una bebida para la gente del campo, ya que los cangrejos representan a los campesinos por la actividad de transportar el maíz. El cangrejo responde a la figura mítica del protector de la montaña, y al sentido de fertilidad porque éste es de agua, lo que puede llegar a responder que los cangrejos aparecen en los cerros porque estos están constituidos de agua, como se cuentan en los mitos zoques de Ocozocoautla.

En el libro de *Cuentos y relatos indígenas* aparece otro relato zoque del municipio de Chapultenango que cuenta acerca del origen del maíz, sólo que hay modificaciones con algunos personajes: como la aparición de *nucís*, que hacen la función de las acarreadoras de maíz; el zanate de oro que aparece como guardián de la montaña y el rayo negro, como el que abre el cerro sin permiso.

En Chapultenango se cuenta que el protector o guardián de la montaña es el zanate de oro, y al enterarse que el rayo negro es quien abre el cerro sin su autorización, éste persigue al rayo y le extirpa los ojos, dejándolo choco⁴. Este mito se relaciona con otro mito zoque de la región de Ocozocoautla: “cuentan los abuelos que habrá un eclipse y que todo será oscuro, vendrá una sequía, pero la gente debe de rezar porque será el zanate choco de patas coloradas quien traerá la razón cargando entre sus patas un grano de maíz. El zanate guiará al pueblo hasta el cerro y mostrará donde están los granos de maíz.”

Otra leyenda y mito zoque refiere el origen del maíz en Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de Las Casas y Suchiapa atribuyéndoles condiciones de carácter humano, como el hecho mismo de considerarla madre y padre, además de representarla a través del enojo como parte de una manifestación de la emoción humana:

Leyendas del maíz

Hace muchos años, la madre del maíz (mazorca de tres, llamada en zoque *Mok-mamá*) y el padre de maíz (mazorca de dos, llamada en zoque *Mok-batá*) vivían en la cueva de Mactumatzá. Cerca de allí, en el lugar conocido como Tierra Colorada (en zoque *Akshi-kot-sók*: *ak-shi*, un pájaro llamado zanate en español; *kotsók*, loma) vivía un Burro de Oro que en zoque es nombrado *Ashnú*.

⁴ Choco: Guat. Ciego (privado de la vista). // Regionalismo que se utiliza como calificativo de tuerto en algunas regiones de Chiapas y Centroamérica.

Como vecinos que eran reñían y el *Ashnú* dijo que *mok-mamá* y *mok-batá*: “Ustedes no tienen valor; cuando la gente me ve, me toma, pero no tienen estima por ustedes”; ustedes no tienen ningún mérito. *Mok-mamá* y *mok-batá* se enojaron mucho y pensaron que sin duda, la gente no los estimaba, así que cuando la gente de San Cristóbal (o, como explica Felisa, *chamulas*) llegó y desearon llevarse a *mok-mamá* y *mok-batá*, éstos se fueron con ellos. Entonces la gente de aquí fue grandemente agraviada porque no había maíz y morían de hambre. Cuando la gente de San Cristóbal vino a Tuxtla, dijeron: “Ustedes morirán de hambre porque el maíz está con nosotros.”

Entonces 3 o 4 ancianos fueron a regresar a *mok-mamá* y *mok-batá*. *Mok-mamá* y *mok-batá* querían regresar; no estaban contentos en San Cristóbal porque tenían su casa (El *Mactumatꞥá*) cerca de Tuxtla. Así, los ancianos lo regresaron y fueron muy felices. Sin embargo, el Burro de Oro se enojó mucho.

La gente de Suchiapa (un poblado chiapaneco), que era muy lista, querían que *mok-mamá* y *mok-batá* fueran con ellos, así que fueron y lo trajeron y aún los tienen consigo. Es por ello que la gente de Suchiapa tiene más maíz que nosotros. La siguiente cosa que pasó fue que la gente de Ixtapa robó al *Ashnú*, el Burro de Oro, y por esta razón somos pobres en Tuxtla. (Pío Quinto nos dijo que su milpa da mazorcas de dos y tres y que, por supuesto, deben ser cuidadas y salvadas para la semilla. Por esta razón, él sabe que *mok-mamá* y *mok-batá* regresan a visitar a Tuxtla). (B. Donald y M. Cordry Dorothy, 1988:91,92)

En los cuentos anteriores, el sentido mítico que se genera alrededor del maíz es trasladado al sentido de lo sagrado por su relación con los espacios considerados como tales, según la cosmovisión de algunos pueblos indígenas, como lo son las montañas, los cerros, las cuevas; lugares que se han mitificado como espacios de almacenamiento y protectores del maíz.

El conjunto de relatos citados con anterioridad son una muestra representativa del sentido mítico y sagrado que se ha creado acerca de la figura del maíz, como un modo de organizar y comprender el mundo a través de las creencias cosmogónicas, a partir de la relación hombre y naturaleza o, bien, hombre y maíz.

La relación hombre y maíz sigue vigente actualmente porque el maíz está presente en muchas manifestaciones actuales de las culturas de México. Caracteriza y distingue gran parte de la dieta popular y de los platillos de la cocina tradicional y alta cocina mexicana. A esto cabe señalar lo que Guillermo Bonfil considera acerca del maíz, su relación con el ser humano y las clases sociales:

El maíz es una planta humana, cultural, en el sentido más profundo del término porque no existe sin la intervención inteligente y oportuna de la mano; no es capaz de reproducirse por sí misma. Más que domesticada, la planta de maíz fue creada por el trabajo humano.

Al cultivar el maíz, el hombre también se cultivó. Las grandes civilizaciones del pasado y la vida misma de millones de mexicanos de hoy, tienen como raíz y fundamento el generoso maíz. Ha sido un eje fundamental para la creatividad cultural de cientos de generaciones; exigió el desarrollo y perfeccionamiento continuo de innumerables técnicas para cultivarlo; condujo el surgimiento de una cosmogonía y de creencias y prácticas religiosas que hacen del maíz una planta sagrada; permitió la elaboración del arte culinario de sorprendente riqueza; marcó el sentido del tiempo y ordenó el espacio en función de sus propios ritmos y requerimientos; dio motivo para las más variadas formas de expresión estética; y se convirtió en la referencia necesaria para entender formas de organización social, maneras de pensamiento y conocimiento y estilos de vida de las más amplias capas populares de México. Por eso, en verdad, el maíz es el fundamento de la cultura popular mexicana. (Bonfil citado por Esteva, 2003: 11)

Guillermo Bonfil aporta significativamente que es el ser humano quien produce y reproduce la cultura. En este caso no sólo produce una cultura del maíz, sino que además lo reproduce desde su visión cosmogónica, de creencias y prácticas religiosas y alimentarias; con él, una forma de organización social y estilos de vida marcados en la cultura popular. De alguna manera, esta aportación contribuye a comprender que el consumo del pozol, como bebida

derivada del maíz, es parte de esa reproducción cultural; por ello que en muchas de las culturas indígenas se han creado mitos sobre el origen del maíz y su representación en masa⁵.

En estas latitudes el pueblo mexicano no sólo reprodujo su cultura a partir del maíz, sino que también lo hizo con el cacao. A partir del cacao se organizó su economía gran parte de su economía, comercio, creencias y prácticas religiosas, organización social, estilo de vida y práctica alimentaria.

2.2 EL CACAO, MONEDA Y ALIMENTO PREHISPÁNICO

El cacao como el maíz fueron para los indios de la Nueva España no sólo productos básicos para su alimentación, sino, también, monedas de circulación. El cacao siempre fue una de las monedas de mayor valor que el maíz. En *Historia general de las cosas de Nueva España* de Fray Bernardino de Sahagún aparecen varios pasajes donde se describe que los indios elaboraban con sus monedas una gran variedad de tamales y atoles que se tomaban fríos o calientes, y eran los dos principales alimentos que se servían y ofrecían en las fiestas ceremoniales donde veneraban a sus dioses o en ceremonias familiares, como los bautizos de sus hijos:

Las mujeres, viejas y mozas entendían en hacer tamales de diversas maneras; unos tamales se hacían con harina de frijoles, otros con carne; unas de ellas lavaban el maíz cocido, otras quitaban la coronilla del maíz, que es áspera porque el pan fuese más delicado; otras traían agua, otras quebrantaban el cacao, otras le molían, otras mezclaban el maíz cocido con el cacao, otras hacían potajes. (Sahagún, 1999:252, libro IV, capítulo XXVII)

Sahagún señala, en la cita anterior, un dato interesante que sirve para reconstruir la historia del pozol: refiere que entre los indios era muy usual fusionar la masa de maíz con el cacao, no fue la causa de un accidente como se cuenta que sucedió con el mole poblano, sino que era una costumbre cultural de los indios mezclar cacao con maíz o masa de maíz con cacao porque eran los dos principales cultivos alimentarios y sagrados entre ellos, y también, quizás,

⁵ La masa para el pozol se obtiene del nixtamal molido, ha esto se le denomina masa de pozol blanco. Y su mezcla con la pasta de cacao, que se obtiene del cacao asado en comal y molido junto con canela y vainilla, se le denomina masa de pozol de cacao.

porque para ellos se convertía en un alimento exótico, ya que se bebía endulzándolo con miel o mezclándolo con otras especies aromáticas:

Las que venden cacao hecho

2.- La que vende hecho para beber muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas; la tercera vez y postrera muy molidas, mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados, y así molidas y mezcladas les echan agua, en algún vaso; si les echan poca, hacen lindo cacao; y si mucha, no hace espuma, y para hacerlo bien hecho se hace y se guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuele, después de colado se levanta para que chorree y con esto se levanta la espuma, y se echa aparte, y a las veces espésase demasiado y mézclase con agua después de molido, y el que lo sabe hacer bien hecho vende el cacao bien hecho y lindo, y tal que sólo los señores le beben, blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa; a las veces le echan especias aromáticas, y aun miel de abeja y alguna agua rosada; y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y mucha agua, y así no hace espuma sino unos espumarajos. (Sahagún, 1999:577, libro X, capítulo XXVI)

El texto de Sahagún, editado por primera vez en México en 1829, se convierte en uno de los primeros que describe a detalle los alimentos de los indios, entre los que aparece el cacao como un alimento prehispánico y de consumo común entre los mismos. Además, describe esa práctica alimentaria común de fusionar el cacao con el maíz, con los cuales se elaboraban bebidas espesas.

En la narración arriba citada, Sahagún describe no sólo el procedimiento y las tres maneras de moler el cacao para con ello preparar las bebidas, sino que también refiere que el cacao molido era mezclado con masa de maíz, cuya bebida era vendida y, además, consumida privilegiadamente por los varones: “y el que lo sabe hacer bien hecho vende el cacao bien hecho y lindo, y tal que sólo los señores le beben, blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa”.

Es el cacao un producto afrodisíaco y estimulante. Fruto que según narra Josep Acosta en *Historia natural y moral de las indias* (1962) sirvió como moneda en las provincias de México,

como sucedió con la hoja de coca, el hierro y el algodón en otras partes de Hispanoamérica. La moneda que se utilizaba para el comercio eran los mismos recursos naturales. El comercio era a base de trueques:

No se halla que los indios usasen oro, ni plata, ni metal para moneda, ni para precio de las cosas; usábanlo para ornato, como está dicho. Y Así tenían en templos, palacios y sepulturas, grande suma y mil géneros de vasijas de oro y plata. Para contratar y comprar, no tenían dinero sino trocaban unas cosas con otras, como de los antiguos refiere Homero y cuenta Plinio (...) en las provincias de México usan del cacao, que es una frutilla, en lugar de dinero. En el Pirú sirve de lo mismo la coca, que es una hoja que los indios precian mucho, como en el Paraguay usan cuños de hierro por moneda, y en Santa Cruz de la Sierra, algodón tejido. Finalmente su modo de contratar de los indios, su comprar y vender, fue cambiar y rescatar cosas por cosas.... [Acosta, 1962 (2da. Edición)]

El cacao al ser una moneda de mayor valor solía ser falsificado entre los comerciantes cacahuateros, como también sucedió con el maíz:

Cacahuateros

1.- El que trata en cacao suele tener copia de ello, y tener herederos de cacao, y lo lleva fuera a vender, o lo compran junto para vender por menudo. El que es buen tratante en esta mercadería, las almendras que venden son todas gordas, macizas y escogidas... y aparte las que son menudas y como huecas, o quebradas, y a parte el ripio de ellas; y cada género de por sí, las de *Tochtepec*, las de *Anáhuac*, las de *Guatimala*, las de *Guatulco*, las de *Xoloteco*...

2.- El mal tratante vende las falsas, porque las cuece y aun las tuesta para que parezcan buenas, y a las veces échalas en agua para que parezcan gorda, y hácelas como cenicientas o pardas, que son las mejores almendras; para engañar tiene también ese modo, para adobarlas, que las que son nuevas para que parezcan gordas...(Sahagún, 1999:565, libro X, capítulo XVIII)

El cacao es un recurso natural, que para el caso de Chiapas proviene del Soconusco. Torquemada, en 1523, y Ponce de León, en 1574, también informaron que el cacao sirvió como moneda menuda en dicha zona⁶. El tema del cacao fue una de las anotaciones que Antonio de Ciudad Real relató en el siglo XIX en las incidencias del viaje de Fray Alonso Ponce a lo largo del recorrido del viaje que emprendió hacia Guatemala y en el que atravesó el Soconusco:

DEL CACAO QUE SE COGE EN LA NUEVA ESPAÑA Y CORRE POR TODA ELLA.

El cacao es una fruta como almendras sin cáscara, más corta y más ancha y no tan puntiaguda ni tan delgada, o se puede decir que tiene la proporción y hechura de los piñones con cáscaras, pero mucho más gruesas y de color entre colorado y negro; los árboles que llevan esta fruta son a manera de los naranjos, tienen la hoja como la del laurel, aunque más ancha y que tira un poco a la del naranjo; en su tronco desde el mismo suelo y en lo grueso de las ramas echan unas mazorcas larguillas y redondas con unas puntas al cabo, y dentro de éstas, debajo de una corteza, están los granos que llaman cacao; cógelas a su tiempo y quiébranlas y, sacada la fruta, pónenla a curar al sol. Es el árbol del cacao muy delicado, de suerte que no le ha de dar el sol a lo menos de lleno, ni le ha de faltar agua para que madure mucho y lleve mucha fruta, aunque en Yucatán se da sin agua, en hoyas y lugares húmedos y umbríos, pero esto es poco y de poco fruto. Por esta razón tienen los indios sus cacaoatales donde hay agua con qué regarlos y, cuando los plantan, entreplantan también ciertos árboles que se hacen muy altos y les hacen sombra, a los cuales llaman madres de cacao. Hay en aquellos de Soconusco y en lo de Suchitepéquez y en otras provincias de lo de Guatemala, dos cosechas de cacao en cada un año; la una es entre pascua y pascua, y ésta es la más gruesa y principal; la otra y menos principal es por nuestro padre San Francisco. Cuando acude bien, hay árbol que lleva pasadas de cien mazorcas, las cuales son muy

⁶ El soconusco era apreciado por su cacao, el cual se cosechaba en abundancia tres veces al año. Torquemada, en 1523, y Ponce de León, en 1574, mencionaron que el cacao era el artículo mercantil y el medio de pago más importante, ya que se usaba como moneda menuda en la zona. El cacao de Xoconochco llegó a ser conocido y apreciado en España, a tal grado que la corona ordenó la erección de bodegas especiales para guardar el grano de Chiapas. (Helbig,1964:269)

vistas, y cada una de las medianas tiene a veintiocho y a treinta granos. Este cacao sirve de moneda menuda en toda la Nueva España, como en Castilla la de cobre; còmprese con el cacao todas las cosas que con el dinero se comprarían: vale en lo de Guatemala una carga de cacao, que contiene veinticuatro mil granos, treinta reales de a cuatro, y llevado a la Nueva España, a la Puebla de los Ángeles, a la Tlaxcala y México, se vende cuando más barato a cincuenta reales de a cuatro. Hay indios que si guardaran y tuvieran maña, fueran más ricos, por las huertas y cosechas que tienen de esta fruta, pero españoles que tratan en ella hay muchos de ellos muy prósperos; llévanla a la Nueva España, a lo de México en harrias por tierra y en Navíos por el Mar del Sur... Además de ser moneda, el cacao se come tostado como si fuesen garbanzos tostados, y es así muy sabroso; hacen de él muchas diferencias de bebidas muy buenas, unas de ellas se beben frías y otras calientes y entre éstas hay una muy usada que llaman chocolate, hecha del cacao sobredicho molido, y de miel y agua caliente, con lo cual echan otras mezclas y materiales de cosas calientes; es esta bebida muy medicinal y saludable. (Antonio de Ciudad Real, 1999:23,24)

La descripción sobre el cacao que relata Antonio de Ciudad Real no sólo detalla la característica física, la textura, la práctica de siembra y secado para su consumo del mismo, sino que también lo describe como un fruto comestible y comercial entre los indios del Soconusco y Guatemala, con el que se elaboraban diversas bebidas frías y lo combinaban con otros muchos ingredientes. Además informa sobre su uso como moneda de cambio, como lo hicieron Hernán Cortés en sus *Cartas de Relación* y Fray Diego de Landa en *Relación de las cosas de Yucatán*.

Las referencias históricas en torno al cacao construido a partir de los relatos que aparecen en los textos de la época de la Colonia dan cuenta sobre el uso del mismo, como una forma de organización alimentaria y económica. Sin embargo, existen otros relatos de carácter mítico a partir de esta semilla.

Un mito acerca del origen del cacao en Tabasco aparece en el primer cuento que narra Norman D. Thomas acerca del origen del maíz en Rayón:

Entonces después de eso salió la viejita. Llorando salió. Entonces dijo (ella), “Ahorita, hijos, ya me voy.” (Esto) es (lo) que me hizo su papá. Así, así, pues, por eso aquí yo me había venido, pero ahora me sacaron (de) aquí. Ya me voy. Me voy (al) rumbo de Tabasco. Por allá yo me voy a quedar. Si (ustedes) quieren saber yo soy el cacao, dice la viejita. “En esta forma me van a sembrar. Y (ellos) me van a limpiar (mi huerta) voy a dar otra fruta... “Así es que ya me voy”. Salió la viejita, llorando se fue. Se fue en rumbo de Tabasco. Por eso en Tabasco se da mucho cacao y acá (en Rayón) no. (D. Thomas, 2005:144)

El mito es la mejor manera de justificar las carencias de un pueblo en relación a otro, en este caso los zoques de Rayón justifican a través del mito la no presencia del cacao en Rayón y el por qué de su abundancia en Tabasco.

Otras fuentes recientes revelan que, en los últimos años, científicos sociales han descubierto polen de cacao, el más antiguo, en la zona zoque de Ocozocoautla, Chiapas (Acosta, 2010:3); esto indica, posiblemente, que la distribución del consumo de cacao en el estado de Chiapas se haya originado desde dicha zona.

Los textos de la época de la Colonia citados con anterioridad ya informan sobre el consumo del cacao en las prácticas alimentarias de los indios de la Nueva España. Así como la práctica comestible de mezclar el maíz con el cacao y hacer con ella varias bebidas, quizás, desde entonces, se sabía sobre la preparación del pozol.

El pozol no sólo tiene como base el maíz y el cacao, sino también para su consumo se le ha incorporado el uso de la jícara como un recipiente de origen prehispánico, ancestral y de uso actualmente tradicional, por lo que se considera necesario contextualizar los antecedentes históricos sobre el mismo.

2.3 LA JÍCARA. RECIPIENTE MÍTICO, PREHISPÁNICO Y SU USO TRADICIONAL ACTUAL

La jícara es uno de los utensilios que media entre los ingredientes mezclados de maíz y cacao para el consumo del pozol. Recipiente prehispánico, ancestral, que como el maíz y el cacao, se le atribuye una historia mítica según se narra en el *Popol Vuh*, ya que en uno de sus pasajes del segundo capítulo relata la aparición del árbol de jícara donde es colgada la cabeza de Hun-

Hunahpú, por el que sus frutos toman forma de una cabeza y es hueco porque Hun-Hunahpú desprende su carne al engendrar su descendencia en el vientre de la hija de Cuchumaquic.

El árbol de jícaro, describe Diego de Landa, también era considerado entre los indios de Yucatán como un árbol sagrado porque era considerado como un árbol proveído por Dios:

Que las indias echan el maíz a remojar en cal y agua una noche antes, y que a la mañana (siguiente) está blando y medio cocido... que lo muelen en piedras y que de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas y que duran algunos meses con sólo acedarse; y que de aquello toman una pella y deslíenla en un vaso de la cáscara de una fruta que cría un árbol con el cual les proveyó Dios de vasos...⁷ (De landa, 1959:36)

La jícara era, según los relatos en *Historia general de las cosas de Nueva España* de Fray Bernardino de Sahagún, unos de los recipientes más utilizados y tan comunes para el servicio doméstico entre los indios mayas. Durante los sacrificios que realizaban depositaban los corazones en jícaras. Sahagún describe varios tipos de jícaras, las cuales servían para distintas funciones:

Que venden jícaras

3.- el que vende jícaras cómpralas de otro para tornarlas a vender, y para venderlas bien primero las unta con cosas que las hacen pulidas; y algunos las bruñen con algún betún, con que las hacen relucientes, y algunos las pintan rayendo, o raspando bien lo que no está llano, ni liso, y para que parezca galanas úntalas con el *axin*, o con los huesos de los zapotes amarillos molidos, y endurecelas o cúralas al humo, colgándolas en las chimenea; y todas las jícaras véndelas poniendo a parte, o por sí, las que traen de *Guatimala*, y las de México, y las de otros pueblos, una de las cuales son blandas, otras prietas, unas amarillas, otras pardas, una bruñidas de encima, otras untadas con cosas que le dan lustre, unas son pintadas, otras llanas sin labor; una son redondas y otras larguillas, o puntiagudas; unas tienen pie, otras asillas o picos, unas asas grandes, y otras que de éstas venden también las jícaras muy pintadas de *Izucan*, y las jícaras como

⁷ El subrayado es mío.

bacines, anchas, y jícaras para lavar las manos, y jícaras grandes y redondas, y los vasos transparentes, y las jícaras agujeradas para colar, éstas suélelas comprar de otros para tornarlas a vender fuera de su tierra. (Sahagún, 1999:569,570, libro X, capítulo XXI)

La jícara, de ser un recipiente de uso común pasó a ser un producto comercial entre los indios. Sahagún describe que muchas de las jícaras que se vendían procedían de Guatemala y México; esto da cuenta que había una abundancia de árbol de jícara, algunas de las cuales se vendían artesanalmente, ya que se realizaba el trabajo en laca.

El uso de la jícara también sirvió como recipiente para los tamales y el chocolate, estos datos no sólo lo relata Sahagún, en *Nuevo Reconocimiento de la Indias Occidentales* de Thomas Gage se relata que a la estancia de Gage como obispo de “la Chiapa de los españoles”, las mujeres de la ciudad durante la celebración de misa exigían tomar una jícara de chocolate, al grado de mantener una rebeldía contra el obispo si éste se negaba a acceder:

Ese obispo como todos los demás de las Indias era sobradamente apegado al interés, pero varón de buenas costumbres, y cuyo celo en reprimir los abusos que se cometían en su iglesia le costó la vida...

Las mujeres de esa ciudad se quejan constantemente de una flaqueza de estómago tan grande, que no podrían acabar de oír una misa rezada y mucho menos la misa mayor y el sermón, sin tomar una jícara de chocolate bien caliente y alguna tacilla de conserva o almíbar, para fortalecerse. Con ese fin acostumbrada sus criadas a llevarlas el chocolate a la iglesia en mitad de la misa o el sermón, lo que nunca se verificaba sin causar confusión y sin interrumpir los sacerdotes o los predicadores. El obispo queriendo corregir tal abuso por los medios de la dulzura, las exhortó varias veces, y aún les rogó que se abstuvieran de semejante escándalo; pero como vio que de nada servía sus recomendaciones amistosas...mandó a fijar una excomunión a la puerta de la iglesia contra todas las personas que osaran de comer y beber en el templo de Dios durante los divinos oficios.

La excomunión desagradó sobremanera a todas las mujeres, con especialidad a las señoritas que dijeron a voz en cuello que si no las dejaban comer y beber en la iglesia,

no podrían tampoco ellas seguir yendo. (Thomas Gage, citado por Martha Poblett, 1999:69,70)

El dominico inglés Tomas Gage describe el ambiente eclesiástico de las mujeres, descripción donde se relata que eran éstas quienes bebían chocolate, un dato de mayor relevancia porque ningún otro texto de la época de la colonia menciona un caso de este tipo.

Por otro lado, en el caso más específico del uso de la jícara para las bebidas del atole y pozol lo describe Donald B. y Dorothy M. Cordry, quienes mencionan que en los zoques de Tuxtla se utilizaba distintos tipos de jícara según el tipo de evento, algunas de ellas eran laqueadas:

Jícaras pequeñas y decoradas se usan para beber atole y pozol. Estas Jícaras son muy apreciadas por los zoques de Tuxtla, ya que la costumbre de hacerlas desapareció y ahora se llevan a Ocozocoautla o de Copainalá. Otra clase de jícaras, llamadas *yuktzima* en zoque, se hace frotando la cáscara (de la calabaza), después de haber sido secada como grasa y luego colgándola sobre el bracerito hasta que se torna brillante por la acción del humo. Estas jícaras se usan por primera vez durante la Navidad. El tercer tipo se usa para beber pozol en las fiestas. Después de cortarse la tapa se raspa el interior con un instrumento especial hasta quedar delgada y transparente, luego se pule por la parte de afuera con las hojas de cupapé. Enseguida la jícara frota con grasa y luego con achiote hasta volverse anaranjada. Esta jícara, llamada *uquitzima* en zoque se marca frecuentemente con una cruz u otro signo, de tal manera que si se extravía en una fiesta puede ser reconocida y reclamada por su dueño. (Cordry Donald B. y Dorothy M. Cordry, 1988:54-56)

En la siguiente imagen se muestra esa costumbre de beber pozol en jícara entre las zoques de Tuxtla:



Fuente: Fotografía obtenida en el suplemento del *Diario Popular*, tomada el viernes 26 de julio de 2002

Foto 1. Mujeres zoques de Tuxtla bebiendo pozol en jícara

En otra descripción en torno a las fiestas y danzas de los zoques de Tuxtla se refiere el uso de la jícara como recipiente por donde se sirve el pozol:

En estas ocasiones el pozol de cacao se sirve en jícaras embadurnadas con achiote, o calabazas, *uquitzima*. Cada jícara se pasa en pequeñas servilletas bordadas a mano, que cubre la palma de la mano debajo de la calabaza y solo se usa para el *meké*. Estas servilletas en zoque se llaman *uquipayou*. Siempre se sirve primero a los hombres; las mujeres no comen sino hasta más tarde. (Cordry Donald B. y Dorothy M. Cordry, 1988: 83)

Dichas costumbres se han preservado como rituales a través de fiestas tradicionales, como la de las visitas de las zoques de Tuxtla a Chiapa de Corzo que se lleva a cabo durante la celebración de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo:



Foto 2. Pozoleras chiapacorceñas sirviendo pozol en jícaras laqueadas de color verde y rojo. Chiapa de Crozo, enero de 2018



Foto 3. Mujer vestida de zoque tomando pozol en una jícara laqueada, Chiapa de Corzo, enero de 2018

Actualmente, el uso de la jícara se ha conservado a través de los años por medio de la bebida del pozol. El pozol es una bebida que reúne y convoca, por su fusión con el maíz y el cacao, elementos prehispánicos, como la jícara.

Otro elemento de carácter simbólico necesario en la preparación del pozol es la figura de la mujer, ya que desde tiempos prehispánicos a la mujer se le encomendaba el trabajo relacionado con la cocina. Desde luego, la práctica de elaboración del pozol es una actividad relacionada directamente con la figura femenina.

2.4 LA FIGURA DE LA MUJER. SOBRE SU CONDICIÓN LABORAL EN LA PRÁCTICA ALIMENTARIA

La elaboración del pozol establece una clara distinción de género ahora y en el pasado. Es una bebida de carácter sexista porque su preparación lo desempeñan las mujeres. En el mundo prehispánico, el oficio asignado a la mujer era exclusivamente el del hogar, en ella incluía la responsabilidad que se le atribuía en torno a las labores de la cocina, condición que actualmente siguen ejerciendo algunas mujeres como parte de sus usos y costumbres.

A continuación se muestra un breve relato en relación a la distribución del trabajo que a la mujer se le asignaba en el momento en que nacía:

De lo que la partera decía al niño y la niña cuando le cortaba el ombligo

8.- Y si la criatura era hembra, habla la partera de esta manera cuando le cortaba el ombligo:

“hija mía y señora mía, ya habéis venido a este mundo; haos enviado nuestro señor, el cual está en todo lugar; habéis venido al lugar de cansancios y de trabajos y congojas, donde hace frío y viento.

9.- Nota, hija mía, que del medio de vuestro cuerpo, corto y tomo tu ombligo, porque así lo mandó tu padre y madre *Yoaltecutli*, que es el señor de la noche y *Yoaltícilt*, que es la diosa de los baños; habéis de estar dentro de casa como el corazón dentro del cuerpo, no habéis fuera de casa, no habéis de tener costumbre de ir a ninguna parte; habéis de ser la ceniza con que se cubre el fuego en el hogar; habéis de ser las trébedes, donde se pone la olla; en este lugar os entierra nuestro señor, aquí habéis de trabajar; vuestro oficio ha de ser traer agua, moler el maíz en petate; allí habéis de sudar, cabe la ceniza y cabe el hogar.

10.- Dicho esto la partera enterraba junto al hogar el ombligo que había cortado a la niña. Decían que esta era señal que la niña no saldría de casa; solamente había de vivir en casa; no convenía que fuese a alguna parte, y también esto significaba que había de tener cuidado de hacer la bebida y la comida, y las vestiduras, como mantas, etc., y que su oficio ha de ser hilar y tejer.” (Sahagún, 1999:13, Libro VI, capítulo XXXI)

En el mundo prehispánico se evidencia que la actividad de moler maíz estaba destinada a la mujer. A ella se le encomendaba, según el relato arriba citado, “moler el maíz en petate”, ya Landa en *Relación de las cosas de Yucatán* narra que eran las indias las que se dedican a moler y preparar el maíz. Bajo esta ardua labor se preparaba el pozol. Actualmente este procedimiento se realiza sofisticadamente por medio del molino, que sustituyó al metate y pasó a ser un oficio del hombre.

Si, bien, la distribución laboral en el caso de la mujer era asignada a la cocina, no es de extrañar que la elaboración del pozol en los actos ceremoniales, para el caso de los mayas lacandones, fuera una tarea exclusiva de las mujeres, tal como se narra en *Estudios Etnológicos. Los mayas* de Alfonso Villa Rojas:

Antes de deshacerse de los viejos incensarios, se les hacía un último homenaje, que consistía en rezos y ofrendas diarias durante las cuatro semanas que tardaba la hechura de los “rostros” o vasijas de barro era operación sumamente delicada que requería aislamiento y entrega absoluto al servicio de los divino; para ello se construía una choza o cierta de las demás, de modo que se tuviera completa soledad, durante el período de preparación los hombre debían de abstenerse de las mujeres y dormir aparte en el recinto del oratorio.... Incluso esto se mantenía en práctica hasta hace una década, pues Tozzer, que tuvo oportunidad de presenciarlo, nos dice que “...como un acto especialmente grato a los dioses, se acostumbra, algunas veces, cortarse la oreja con una punta de flecha y dejar gotear la sangre sobre los braceros que contienen los ídolos”. También se renovaban los tambores de barro o cántaros sonoros, así como los platos o bracerillos que es costumbre poner junto a cada ídolo. Mientras los hombres se ocupaban de esto, las mujeres dedicaban cada noche a la dura tarea de preparar el pozol para las ofrendas del día inmediato⁸. Como no es permitido a las mujeres acercarse a los lugares donde se está efectuando algún rito, se tiene siempre una enramada o simple cubierta de palma a un lado del oratorio para la ejecución de estas tareas de mujer. (Villa Rojas, Alfonso, 1995:346)

Lo antes citado es de suma importancia, ya que no sólo se trata de la primera evidencia que se tiene sobre el consumo del pozol como ofrenda dentro de los actos ceremoniales, sino también de aseverar que el oficio de preparar pozol es exclusivo de las mujeres, mismo que permanece vigente en la actualidad.

En el caso específico de los zoques de Tuxtla, según se narra en uno de los relatos etnográficos de los Cordry, se tiene como referencia que la elaboración tanto de la masa, como la del pozol y la tortilla formaban parte del quehacer de las mujeres en el modo de vida de los zoques de Tuxtla:

El *meké*, un término zoque, es una reunión de gente y una fiesta. Muy temprano, las mujeres habían preparado las tortillas, el pozol de cacao (*uqui*, en zoque) y un caldo de

⁸ El subrayado es mío.

carne llamado *meké-quikuy* por los zoques. Durante el *meké* los tambores tocan incansablemente por turnos. (Cordry Donald B. y Dorothy M. Cordry, 1988:83)

Dicho oficio entre las mujeres zoques ya ha formado parte de la costumbre, que se sigue reproduciendo para el caso de las descendientes zoques de Ocozocoautla, por ello es común que quienes así mantienen viva dicha tradición se encuentre el molendero al lado del torteador dentro de la cocina tradicional zoque coiteca, como se muestra en la siguiente imagen:



Foto 4. Mujer descendiente de la tercera generación zoque de Ocozocoautla. Refiere a doña Elena González Manga, quien aún preserva el oficio ancestral de moler en piedra y hacer sus tortillas como manda la tradición zoque coiteca. Ocozocoautla, mayo de 2019

Actualmente la venta del pozol es un trabajo del quehacer doméstico femenino e históricamente ha sido de esa manera, implícitamente lo menciona Sahagún en *Historia general de las cosas de Nueva España* cuando relata sobre la venta de cacao.

El pozol desde sus referencias históricas se contextualiza en que era una bebida exclusiva para el consumo de los varones, mientras que las mujeres eran quienes la preparaban, y quienes, seguramente, también lo llegaron a consumir a escondidas. Algunos viajeros argumentan el consumo cotidiano del pozol entre los indios, que además les servía como

alimento de viaje. Existen otros textos que relatan míticamente e históricamente sobre el consumo del mismo.

2.5 EL POZOL. SU CONTEXTO MÍTICO E HISTÓRICO

La historia mítica y fundacional que se narra en el *Popol Vuh* no sólo cuenta el origen divino del hombre, sino también, considero, la historia mítica del pozol, ya que en dicho libro se proporciona varios datos que pueden llegar a relacionarse con el origen del pozol en la cultura maya-quiché:

El primer dato textualmente refiere a que existe la posibilidad que dentro de las nueve bebidas que Ixmucané hace a base de mazorcas amarillas y blancas molidas, una de ellas puede ser el pozol porque cada una de esas bebidas fue el alimento que proporcionó la fuerza vital corporal para la creación del hombre; relato que se relaciona directamente con uno de los mitos en torno a dicha bebida: en relación a que se considera, entre las comunidades actuales, que el pozol proporciona la fuerza vital muscular para los trabajadores del campo y de la construcción, los albañiles. Además, existen otras referencias en donde se describe que el maíz era y sigue siendo un grano con el que se elaboran diversas bebidas, mismas que son consideradas comidas por ser un alimento sustancioso, entre estas destaca el pozol:

Lo mismo aplica para las bebidas preparadas con este grano. En Mesoamérica hay infinidad de ellas: frías, calientes, embriagantes, refrescantes, dulces, saladas, neutras, espesas, ralas, festivas, cotidianas, sacras, profanas... Algunas, como el atole y el pozol, son consideradas comidas más que bebidas, y constituyen parte de la columna vertebral de la alimentación de los pueblos. Ambas pueden, cual deidad mesoamericana, fisionarse en otras tantas y múltiples identidades. En el español corriente del centro de México podemos englobar en “atole” al champurrado y al chileatole, pero quien los haya probado sabe lo diferentes que son entre sí. (Vassallo Rodríguez, Miguel, 2015: 139)

El segundo dato que también se halla en el *Popol Vuh* y que coincide con algunas de las características del pozol es que su preparación se hace a base de masa de maíz blanco o

amarillo; desde luego, la masa de maíz que entró en la carne de nuestros padres fue, según se relata, de maíz amarillo y blanco.

El tercer dato refiere a que textualmente se cuenta que “Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres”. Esta descripción es un indicador de la elaboración del maíz en masa, y de masa es la base para la preparación del pozol, así como la del tamal, de la tortilla y del atole, tal como se narra en *Estudios etnológicos. Los Mayas* (1985):

El maíz es ingerido en forma de tortillas, pozol, pinole y tamales. Las tortillas se moldean a mano, y no sobre una mesita (banqueta) como lo hacen los mayas de Yucatán; otra diferencia son la que es la que son mucho más grandes, pues por lo regular, alcanzan unas diez pulgadas de diámetro. El pozol se prepara con la masa de maíz cocido sin cal a fin de que se conserve la cutícula o epidermis... (Villas Rojas, Alfonso, 1995:279)

El pozol era entre los mayas de Yucatán, según lo dicho por Tozzer en 1907, un alimento que se ofrecía en los ritos ceremoniales de los dioses tutelares, que se llevaba a cabo en la ceremonia de entrega de obsequios nupciales:

Entre los mayas de Yucatán, esta entrega de obsequios matrimoniales constituye una ceremonia muy formal y elaborada que se conoce como el nombre de *mubul*.

Por lo que se refiere a la boda propiamente, el acto es bien sencillo y de naturaleza privada, sin más participantes que los novios y los padres. Según Phillips Baer, el acto tiene lugar en la casa de la novia, allí sentados en banquitos, el jefe de la casa amonestaba y aconsejaba al muchacho...

Con todo esto termina todo y la pareja pasa a ocupar una hamaca en el extremo o rincón que se le ha destinado. Hasta hace algunos años subsistía la costumbre de santificar tal unión mediante sencillos actos ceremoniales; lo principal de estos actos consistía en el ofrecimiento ritual de pozol y balché que se hacían a los dioses titulares. (Villa Roja, Alfonso, 1995:298)

Sin embargo, existen otros datos donde refieren que el pozol que servía para los usos rituales se preparaba distinto al del consumo cotidiano. La diferencia en ambos es el tipo de agua que se utilizaba para su preparación, además una se cocía con cal y la otra sin cal.

El pozol de uso ritual se cocía con agua de cenote —considerada entre los mayas como agua purificadora y, por lo tanto, sagrada— y sin cal para llegar a obtener la masa más purificada posible, de tal manera que no perdiera su poder consagrado, a esto se le llamaba *Ꞥacá*. Mientras que el pozol de consumo cotidiano se cocía con cal y se batía con agua común y corriente, a esta bebida se le llamaba *keyem*:

Aunque el español subsumió a *saka'* y *k'eyem* en *pozol* o *posole*, son dos bebidas muy distintas en la taxonomía maya. Un gran etnógrafo, Alfonso Villa Rojas, escribió:

El pozole (*keyem*) es otra de las bebidas importantes; para hacerlo se cuece ligeramente el maíz en agua con cal y, después, en agua limpia hasta reventar o abrirse; la masa obtenida del grano así cocido se deja agriar por uno o dos días antes de ser usada; para tomarla se disuelve en agua [...] El *Ꞥacá* es la bebida reservada para ofrecer a los dioses y espíritus paganos; se le prepara diluyendo en agua la masa del maíz sin cal. Se le atribuyen propiedades altamente refrescantes.

Es decir, el *k'eyem* tiene un empleo cotidiano y profano, mientras el *saka'* es de uso exclusivamente ritual. Alfonso Dzib, *j-men* de Xocén, me lo explicó así:

[...] sí, los campesinos utilizan *k'eyem*, posole, allá en el monte donde se trabaja, en tumbando también, sembrando tambiéneste..., cosechando también, tomando como posole, es mero como para trabajo con la milpa, no es para ofrecido de dios. [...] pero el maíz de *saka'* es para ceremonias, o sea el monte, para ceremonias de *Ch'a' cháak* entonces; pero el posole *k'eyem* es para llevar campesino, pues están preparado gasto para hacer el trabajo en la milpa, cuando se están bien hambre, entonces pues se preparan, se toman. Pero el *saka'* no, es de material para invocar de los santos *Cháak* y los santos *Balames* y también todo lo *Me'etan kaax*, donde que se trabaja, duende de un monte, duende de la tierra; como tienen cuatro puntos y también como también que te haga un trabajo en el monte, pues entonces te haga este *saka'* se pone en la mesa, así ande arriba, dos maderitas, se [a]marran dos, este, dos barreras de madera, entonces para preparar la mesa, entonces para hacer invocación, se ponían como este jicaritas chicas, entonces poníamos allá en la mesa, pues le rogaron a Dios, que pidió tu bendición para abrir donde que te van a hacer la tumba, entonces tumbando las maderas, porque hay peligro, tienen

víbora, tienen este..., vientos. Pasamos entonces una ocasión que te cae enfermedad, pero antes es mejor que lo este..., rogaron a Dios para que damos poderes, para bendecir un trabajo todos los días, entonces es *saka'* se necesita para rogar de Dios es bendecido como maíz. Sólo maíz se pone allá en la ollita, y ponga el agua hasta [que] se *coc* bien.

Podemos ver que ambas sirven para el trabajo del milpero, el físico y espiritual. Aunque similares en sabor y en que se preparan a partir de pellas de masa desleídas en agua, *k'eyem* y *saka'* se diferencian (sin tomar en cuenta su uso sacro o cotidiano) en que el primero se bate con agua común y corriente, mientras el segundo con agua proveniente de cenotes especiales, a fin de que sea desleído en “agua virgen”. Retomemos otra parte de la plática con Alfonso Dzib: “Pues entonces personas saben donde hay el cenote de *Chuyul ha'*. Pues te van a buscar un poco para que sirve [para] hacer la ceremonia, para hacer con *saka'* y para preparar con vino de *balche'* es esto... necesaria agua de *chuyul ha'* antigua”.

Además, el *k'eyem* se prepara con maíz nixtamalizado (es decir, cocido con cal), y el *saka'* solamente con maíz, pues se considera que la cal mata su espíritu o contamina la bebida. Cuando le pregunté qué pasaría si le pusiesen cal, don Alfonso comentó:

[...] ya rebaja el poder, como el poder consagrado de antiguo, no más sólo maíz pide. Entonces van a preparar, ya están listo con masa, van a poner azúcar, van a poner miel, es más bueno endulzado con miel, y para preparar para rogar a Dios, entonces, cuando ya terminamos la ceremonia, [...] puede vas a tomar, ¿sí? Está bueno, está consagrado. (Vassallo Rodríguez, Miguel, 2015:141,142)

Los antecedentes que en Vasallo y en Villa Rojas se hallan son de suma importancia porque no sólo revelan el uso ritual y sagrado que tuvo una bebida como el pozol entre los mayas, sino que además exponen la teoría de que el pozol tiene su origen en los pueblos mayas:

Los primeros traductores al castellano de la palabra náhuatl *atulli*, utilizaron, al igual que las primeras descripciones de españoles, referentes ibéricos como *mazamorra*, *gachas*, *puchas*, *poleadas* y *zabínas*. Más tarde, a finales del siglo XVI, se acuñó el neologismo *atole* o *atol*, que era usado indistintamente por los hablantes de castellano,

incluso en las mismas regiones geográficas. Dos ejemplos de esto se encuentran en las *Relaciones Histórico-Geográficas de la Gobernación de Yucatán*:

De los mantenimientos de maíz que antiguamente usaban, y pan, usan ahora de lo mismo, y de beber sus atoles, que es a manera de poleadas, hechos de la masa del maíz molido y deshecho en agua (*Relaciones Histórico-Geográficas de la Gobernación de Yucatán*, 1983, t. II:40.)

Una gran variedad de bebidas mesoamericanas elaboradas a base de maíz fueron subsumidas en nuevas palabras del español, que si bien tenían un claro origen en las lenguas americanas no reflejaron a cabalidad las taxonomías indígenas. Surgieron vocablos como *atole*, *pozol*, *puzunque*, *tiste*, *pinolate*, *téjate*, *tascalate* y *chilate*. A esto debemos sumar el hecho de que muchas bebidas se siguen elaborando de la misma manera, y otras evolucionaron o desaparecieron, al tiempo que otras tantas fueron creadas.

Durante el siglo XVI, en la península de Yucatán, se utilizó por los españoles el vocablo *poçol* (“pozol”) para llamar a varias bebidas mayas. No fue sino hasta finales de la centuria siguiente cuando se estandarizó en la región el uso de la palabra que se utiliza actualmente, *posole* o *pozole*, para describir a una serie de bebidas de maíz bien diferenciadas en el maya peninsular: *saka'*, *ke'eyem*, *puk'*, *akalix* y *ab tech kela'*.

El *Calepino de Motul* (siglo XVI) contiene las siguientes entradas relacionadas con bebidas hechas a base de maíz:

Ah the ch cele: poçol y bebida clara sin cacau.

Ah the ch cela: *idem*.

Akalix: Bevida hecha de maiz tierno.

Ça: atol. Que son gachas puches de masa de maiz /tac uçail venga el atol/de aqui uçail mah: *semen mulieris metafborice*.

Çaca: 84 atol. En lengua mexicana, hecho de agua y maiz y bevese frio sin cozer ni calentura, ya entrado el dia: es bevida fresca y sustenta: algunas bezes mezclan cacao en ello.

Coppen puchas o atol azedo y sabroso echo de maiz viejo con mezcla de batatas.

Keyem la masa que hazen de maiz molido por despigar.

Koyem lo mismo que keyen.

ma⁸⁷ la masa de que se hace el poçol de maiz por espigar, y la masa del atol, y el asiento del mismo atol: y el maiz que se cueze sin cal como para hazer atol.

Si analizamos la lista podemos ver que el *Calepino* subsume *sa* y *saka'* en el recién acuñado neologismo *atol*. Aunque ambos vocablos pudieran compartir una misma raíz, se trata de bebidas diferentes como se aprecia en otra entrada del mismo diccionario

relacionada con el verbo llorar (*okol*): “*okol ça, okol çaca*. Llorar porque no le dan *atol* o *poçol*”.

Otro de los diccionarios tempranos de español-maya, el *Bocabulario de Maya Than*, lista estas otras:

Bevinda ordinaria de los indios, de maíz cozido, agua y cacao *çaca*.

Bevinda llamada chocolate *chacau haa*.

Bevinda o poçol de maíz nuevo (para refrescarse) *akalix çaca*.

Bevinda que acen en tiempo de hambre de las espigas de las cañas *çaca yijh*.

Bevinda echa de cacao maíz y pepitas de çapotes *tzune*.

Masa de que hazen el pozol bevinda de los indios *keyem, koyem*.

Masa, por despigar el maíz *mao*.

(Vassallo Rodríguez, Miguel, 2015:140,141)

Otras referencias ya han clasificado al consumo del pozol de procedencia maya porque algunos textos obtenidos por internet —información muy vaga pero interesante— arrojan el dato que “a partir del año 1519 cuando los conquistadores españoles comenzaron a llegar a Tabasco conocieron el *pochotl*”, que lo clasificaron como atole por ser este una bebida espesa. Se considera míticamente que se “le denominó *pochotl* en memoria del príncipe tolteca Pochotl, gran divulgador de las propiedades del maíz entre la población mesoamericana de Tenochtitlán” (Félix Zavala en “el oficio de historiar.com.mx”, consultado en mayo de 2012).

En diversos escritos de la época colonial, los españoles dieron cuenta del pozol como un atole que se elaboraba a base de las dos monedas que circulaban entre los indios, maíz y cacao: “su comida de ellos era el mismo mantenimiento que ahora se usa, del maíz, y le sembraban y beneficiaban, así el blanco como el de los demás colores de maíz con que se sustentaban, y compraban y trataban con ello por moneda” (Sahagún, 1999:597, Libro X, capítulo XXIX).

Los españoles dieron cuenta del pozol como un atole porque los atoles eran preparados a base de masa de maíz, como actualmente se consume el *K’oyem* o *K’eyem* —cuyo significado es pozol— y *Sak* en Yucatán, según comenta Otto Schumann Gálvez, reconocido lingüística de las lenguas mayas:

“Yo creo que ha sido general, inclusive para los otros porque digamos lo que es interesante el de Yucatán originalmente lo llaman *K’oyem*, después pasó a *K’eyem* y a

Sak. *Sak* que es como atol de hecho. Y los de todas las penínsulas si toman y los del Petén, en Guatemala todos toman”...

Ahora, en Guatemala le llaman **chilate** al atol blanco y eso si lo toman mucho en Guatemala los obreros, cuando es hora de comer van las mujeres con sus grandes cántaros viejos, llenos de telas para que no se enfríen. Y con el atol blanco, que es atol de masa blanca y ellos le ponen frijol negro, así unas cucharaditas de frijol y chile y eso es lo que toman. (Entrevista a Otto Schumann Gálvez, San Cristóbal de las Casas, 3 de agosto de 2012).

Pero también existe la posibilidad que entre los españoles confundieran al pozol por atole, ya que toda bebida espesa, como lo es el pozol, para ellos significaba atole por el referente de sus culturas alimentarias del que procedían, ya que siempre comparaban las cosas de la Nueva España con la de España.

El pozol era desde tiempos prehispánicos, por la anterior referencia de Sahagún, una bebida exclusivamente para el consumo de los hombres o varones, dato que también aparece en otros textos como en *Diario del viaje a la Nueva España* de Francisco de Ajofrín, que relata por el año de 1763 lo siguiente:

En esta provincia usan los indios de una bebida que llaman pozol, compuesta de cacao y maíz con algunos otros ingredientes, de que hacen una masa blanca que beben desleída en agua fría y tiene un agrito no desapacible. Llevan esta masa en los caminos con algunas tortillas de maíz, que es toda su prevención para viajar [De Ajofrín, 1986: 169-170].

El relato de Ajofrín también da cuenta sobre la costumbre entre los indios de mezclar cacao y maíz con otros ingredientes, que bien pueden ser algunos de los que menciona Sahagún. Ajofrín también describe que eran los indios chontales quienes bebían dos tipos de pozol: pozol de cacao y pozol agrio a base de masa blanca.

El pozol agrio de masa blanca servía entre los indios chontales, sobre todo para los varones —porque entre los indios el rol laboral de la mujer se concentraba en el oficio doméstico—, como alimento de viaje, ya que éstos eran quienes viajaban y posiblemente lo

hacían a través de las famosas rutas comerciales selváticas, caminos de largos trayectos, por lo que llevaban consigo una porción de masa maíz descompuesta o que bien se descomponía durante el viaje, de tal manera que así lo consumían para sustentar el hambre y resistir el calor del clima tropical y ambiente selvático.

Si los indios viajeros llevaban consigo, para saciar la sed y el hambre, masa molida, esto indica que las rutas comerciales por donde transitaban eran rutas de conexión para entrar en contacto con otras culturas, pueblos e individuos, y es posible que a través de esas rutas de conexión se hayan dado los intercambios alimentarios del pozol.

A continuación se muestra una posible ruta por donde se considera que se conoce y consumen el pozol:



Foto 5. Mapa que muestra las posibles rutas donde se consume el pozol

La posible ruta que se ilustra en el mapa de arriba se obtuvo a través de la información recabada por medio de la consulta de textos de la época de la Colonia, y de la entrevista realizada a Otto Schumann Gálvez. El mapa muestra que el origen del pozol se inclina más hacia el sur de las áreas culturales mesoamericanas, ya que en dicha entrevista hace la referencia que el pozol se consume en algunas partes de Guerrero, Veracruz, Guatemala, Yucatán y Chiapas, cuyo nombre varía de un lugar a otro:

Pues quien sabe por qué los guerrerenses también lo toman en algunas zonas, no en todo el estado, ellos le llaman *chilates* al pozol de maíz con cacao. De lado de

Guatemala lo usan algunos grupos indígenas, también lo usan los mames, no todos, de ciertas zonas, aquí de Huehuetán, los chujes, los jacaltecos, los canjobales si lo usan; los quechuas de cierta zona y los mayas del Petén.

Otto Schumann deduce, a partir de los diversos nombres y clasificaciones del pozol, que éste es un consumo muy antiguo:

En las penínsulas si toman y los del Petén, en Guatemala todos toman. Pero del lado mexicano si se extiende bastante más en el estado de Chiapas y el sur de Veracruz, sí, no estoy seguro si los zapotecos del istmo lo consumen, eso si no sé. Yo que trabajé en el Istmo, pero no recuerdo porque yo estaba trabajando lingüística y no me daba tiempo de hacer una cosa y otra. Ahora iba decirle, lo que sí es interesante es que la población ladina lo toman menos. Ahora, los nombres varían mucho de una zona a otra, lo cual implica que sí podría ser viejo porque si tuviera un solo nombre tendría que ser muy reciente...

Otto Schumann señala un consumo extendido del pozol con sus variantes:

Entre chujes el que hacen en su casa tiene un nombre y el que hacen en la milpa tienen otro. Pero entre los demás es uno sólo. Ahora, entre los guerrerenses le dicen el *chilate*, ellos lo hacen igual, igual, con maíz y cacao, pero lo toman en ciertas zonas nada más. Digamos en Chilapa si lo consumen y en Chilapa hay cosas muy interesantes porque hay bebidas a las que le ponen flores y en Guatemala a lo que aquí llaman tepache allá en Guatemala le llaman suchil, que es la palabra náhuatl para flor, y eso me sospecho que han de haber tenido flores también, sospecho, lo se puede garantizar, pero por su nombre. Ahora, los que tienen más variedad de pozoles son los choles porque ellos hacen pozol de maíz, pozol de camote y hacen pozoles con jengibre y maíz; es decir, ellos si tienen una variedad, cosa que no se ve muy frecuente en los otros, los otros tienen cacao o no cacao o sólo maíz, pero aquellos tienen más cosas. (Otto Schumann Gálvez, San Cristóbal de las Casas, 3 de agosto de 2012)

La combinación del maíz con el cacao, según Otto Schumann, se da a partir de los principales alimentos que produce la región, para el caso de Chiapas y Guatemala se combina con el cacao porque son regiones donde existe una mayor producción de cacao. En cambio, en la zona chol existe una variedad de pozoles porque son zonas que producen camote y jengibre, a su vez dichos productos se mezclan con el maíz, el producto obtenido es una variedad de pozol. A partir de esta tesis se puede llegar a comprender que la base principal del pozol es el maíz, y su mezcla con el cacao queda en segundo término, esto indica que la masa de maíz puede ser combinada con otros productos, sin dejar de ser pozol.

La información que Otto Schumann proporciona en la cita anterior muestra que el pozol es una bebida que se consume más en el lado sur del territorio mexicano, que al centro o al norte del mismo, así lo sostiene uno de los entrevistados:

La calidad es muy importante porque a mí que me tocó estar fuera, de estar viviendo 7 u 8 años fuera, en ese tiempo cuando yo venía a vacacionar agarraba y llevaba mi pozol. La masa la congelaba y así me lo llevaba porque en el centro del país no se consume el pozol, me lo llevaba. Parece mentira, pero es algo que aprendes a valorar cuando estás fueras y extrañas muchas cosas. Pero como ya estoy aquí siento que tengo el compromiso con la gente que nos visita. Hay gente que viene en el negocio que no es precisamente de acá, sino de otros estados y vienen acá a probar el pozol. La idea es precisamente que la gente lo pruebe y se vaya contenta, si yo cuando estaba fuera le daba a la genta a probar, les decía “tienen que probar esto porque es riquísimo”. Ahora, yo que estoy acá y lo preparo que mejor manera de sentirse orgullo de ser chiapaneco e invitar a la gente que no conoce que lo pruebe y que lo que prueben sean algo rico. Y decir “bueno, vinieron y que se vayan con ese sabor de boca rico y que digan que acá en Chiapas se hacen cosas ricas. (Entrevista a Carlos Miguel Osorio Rodríguez, Tuxtla Gutiérrez.)

Para el caso de Chiapas puede considerarse, por los datos que arrojan algunos textos de la época de la Colonia y por algunos comentarios de Otto Schumann, que su origen está en los mayas y olmecas, aunque no se puede precisar a qué raíz maya y olmeca pertenece, pero es evidente que por ser esta una región fronteriza con Guatemala —además de haber pertenecido

por muchos años a la Provincia de Guatemala—, su influencia alimentaria haya penetrado desde las direcciones norte y sur del propio sureste mexicano.

Otros textos de los europeos que anduvieron por tierras tabasqueñas comunicaron la presencia del pozol, como bebida agria de los indios chontales que los hacía resistentes al calor (Martínez Fausto en *Revista México Desconocido*, consultado en mayo 2012), según Mario Humberto Ruz Sosa y Jan de Vos mencionan que en el año de 1579 en "*Relaciones Histórico-Geográficas de la Alcaldía Mayor de Tabasco*" se consigna lo siguiente:

Tenían por costumbre, especial los indios chontales, no comer sino sólo beber, y si comían era muy poco, y bebían una bebida que se hace de la moneda suya, que es el cacao, de suerte que se hace un brebaje algo espeso, el cual es grande mantenimiento, y asimismo otro de maíz cocido que se dice pozol... hacen alguno de esto acedo para beber con las calores, porque es fresco y esto es lo más sano (Ruz Sosa, 2001:67)

Los dos autores antes citados informan que los indios de la selva solían comer poco y sus comidas eran en forma semilíquida. Es Jan de Vos que en *La paz de Dios y del Rey. La conquista de la selva Lacandona (1925-1821)* afirma que “el pozol era el plato básico de los indios de la selva y menciona un tipo de pozol mezclado con cacao y pimienta, a esta bebida le llamaban *súchel*” (Jan de Vos, 1988:45).

También Fray Diego de Landa en *Relación de las cosas de Yucatán* relata que el pozol era uno de los alimentos básicos de los indios de Yucatán, lo preparaban las indias y se servía en Jícara:

Que el mantenimiento principal es el maíz, del cual hacen diversos manjares y bebidas, y aun bebido como lo beben, les sirve de comida y bebida, y que las indias hechan el maíz a remojar en cal y agua una noche antes, y que a la mañana (siguiente) está blando y medio cocido y de esta manera se le quita el hollejo y pezón; y que lo muelen en piedras y que de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas y que duran algunos meses con sólo acedarse; y que de aquello toman una pella y deslíenla en un vaso de la cáscara de una fruta que cría un árbol con el cual les proveyó Dios de vasos... (Diego de Landa, 1959:36)

Los textos de Gaspar Antonio Xiu mencionan la preparación y las tres comidas que se servían entre los mayas, dos de sus primeras comidas consistían en tomar pozol:

Las fuentes históricas coloniales, como los textos de Landa y Gaspar Antonio Xiu, mencionan la preparación y consumo de tres comidas al día: un desayuno al amanecer, un almuerzo al mediodía y una comida más abundante al final de la jornada. Las dos primeras comidas consistían en pozol acompañado por chiles, frijoles, vegetales o frutas, mientras que la comida al final del día tenía un valor proteínico más alto, incluyendo platillos con carne (López Bravo, 2012:4)

El pozol era para los mayas una bebida y, al mismo tiempo, comida. Los datos que ofrece Landa y Xiu coinciden con otros mitos actuales del pozol: se cree y se acostumbra, en algunos municipios de Chiapas, que el pozol debe ingerirse al medio día, y que el campesino come pozol para el almuerzo porque es sustancioso y acostumbra a tomarlo también al medio día, horario más apropiado para consumirlo previo a la comida porque contrarresta el calor corporal y le hace más resistente a las altas temperaturas. Así, también, se acostumbra beber pozol acompañado de chile o agua de chile para el caso del pozol blanco o agrio.

También los piratas holandeses, ingleses y franceses que durante la Colonia asediaron al territorio tabasqueño llegaron a saber del pozol. El famoso pirata inglés William Dampier habla de los indios y el pozol hacia 1680:

Si viajan dos o tres días cargan con un poco de este maíz molido, envuelto en una hoja de plátano, y con guaje a la cintura para hacer su bebida; no se preocupan más por vituallas hasta que vuelven a casa. Esto se llama posol; poorsoul para los ingleses. Es de tanta estima {...} que nunca falta en sus casas (Ruz Sosa, 1994:110).

Para el pirata William Dampier como el relato de Fray Diego de Landa, el pozol era un alimento para el viajero que duraba dos o tres días fuera de casa, así como una bebida que básicamente no debía de faltar en la casa de los indios chontales. Dampier señala que solamente entre los indios se consumía esta bebida, y en ninguno de los textos que he citado

mencionan que también lo era entre la gente de *élite*, como el rey, sacerdotes u otra clase social alta. En el libro de Sahagún tampoco menciona que la bebida hecha a base de maíz haya sido una bebida para la clase social alta, sí menciona que el chocolate lo era y se servía en recipientes de cerámica.

El pozol era, según las referencias citadas y conclusiones del arqueólogo Roberto López Bravo, una bebida exclusivamente para la gente del pueblo, ellos eran quienes consumían el pozol agrio y con cacao. Uno de los mitos acerca del pozol también refieren que es una bebida para la gente común, el colectivo popular o la gente del pueblo, la clase social baja, que entre la clase social alta, por su condición de vida. Su consumo es, sobre todo, muy común entre la población obrera —la gente del campo, los albañiles o, bien, para quienes se dedican al trabajo rudo—, estos que requieren de mayor resistencia posible en sus actividades laborales:

la preparación del pozol, *K'eyem* en maya yucateco, bebida refrescante elaborada con masa de maíz agria y agua, que era el principal alimento de la gente común y que hoy continua siendo un platillo o bebida común del sureste mexicano (López Bravo, 2012:4)

Sin duda, los alimentos entre los mayas también estaban clasificados de acuerdo a la condición de vida de las clases sociales.

El pozol es un alimento que tiene su origen en la cultura maya. Palabra que proviene del maya yucateco *K'eyem* o *K'eyen* que significa pozole (López Bravo, 2012:4), cuyo significado refiere al pozole como bebida y no al platillo fuerte que se conoce en el centro de México.

El pozole —platillo fuerte a base de carne, chile y nixtamal entero— que se consume en el centro de México sustituye, de alguna manera, al pozol que se conoce y consume en la parte sur del territorio mexicano, ya que su preparación tiene como base fundamental: granos de maíz cocidos y enteros, mismos que le hace ser un platillo fuerte porque dicha base sustituyen a la tortilla, además que proporciona al comensal fuerza corporal por la cantidad de carbohidratos contenidos en el maíz.

K'eyem o *K'eyen* es un término que se utiliza para nombrar tanto el pozol blanco como el pozol de cacao. El origen de esta palabra, según versión de Otto Schumann y a diferencia de lo

que comenta López Bravo, era *K'oyem*, después pasó a *K'eyem* porque en las lenguas mayas la segunda parte influencia mucho en la primera. En el norte de Guatemala los quichés que toman pozol lo llaman *K'oyem* que vienen del yucateco —maya del Petén— *K'oyen*:

En lengua yucateca vamos a ver. Lengua yucateca es *k'eyen*. Sí, originalmente era *K'oyem*, pasó ahora en *K'eyem*. En las lenguas mayas la segunda parte influencia mucho en la primera, por eso pasó a *K'eyem*. Y en el norte de Guatemala los Quichés que toman pozol lo llaman *K'oyem* que vienen del yucateco *K'oyen* seguro de ellos lo aprendieron, es decir de los mayas del Petén que son los mismos de Yucatán. Aunque las variantes del Petén propias de ahí son diferentes. (Entrevista a Otto Schumann, San Cristóbal de la Casas, 3 de agosto de 2012)

El *Suts'-K'eyemya* en maya yucateco refiere al pozol o pozole agrio. En Yucatán sólo se conocen tres tipos de pozol: pozol blanco, pozol de cacao y pozol agrio, mismas preparaciones que los indios consumían, según refieren documentos históricos de la época de la Colonia, y que en la actualidad se consumen.

En Tabasco se tienen registros que desde la época prehispánica, los mayas chontales llamaban *Pochotl* a una bebida espesa a base de cacao y maíz. A la llegada de los colonos españoles el término se deformó en pozol o posol, como actualmente se le conoce en varios municipios de Chiapas.

En Chiapas, el término pozol o posol varía de acuerdo a las variantes dialectales o lenguas originarias, según el lugar donde el comensal se encuentre. En *náhuatl* el pozol se le conocía como *pozolli* o *pozolalt* que significa bebida densa o espesa a base de maíz y cacao. En términos lingüísticos la palabra *pozolalt* no necesariamente es palabra náhuatl, aunque algunos escritos así lo señalen, esto lo aclara con mayor precisión Otto Schumann:

Pozolli es náhuatl, pero no necesariamente es náhuatl con tl porque estaban los náhuatl del sur que son diferentes y ahí estaban los aztecas que se asientan en el Valle de México de acuerdo a sus propios datos en 1325 y los pipiles que son los que habían por acá, ya estaban acá en el siglo VIII, es decir hay 6 siglos de diferencia, entonces no pueden ser los mismos.

De los náhuatl lo hay que tener cuidado esos pichiles que son mucho más viejos que los aztecas y fueron los que influenciaron toda esta zona porque los aztecas vienen con los españoles en la conquista y vienen en calidad de conquistador, pero no de conquistado, igual que los tlaxcaltecas, pero entonces los españoles muy astutamente donde formaban una ciudad ponían un barrio de aztecas que siempre se llamaban real de mexicanos, como se llama un barrio de aquí, y Tlaxcala el de los tlaxcaltecos para que se vigilaran unos a otros y en Centroamérica también lo hicieron. En el Salvador hay varios mexicanos y en Guatemala hay preferencias de cantidades de pueblos que fueron tlaxcaltecas y que ahora hablan quiché, pues, obviamente el quiché de allá es el grupo más grande de hablantes de lengua maya que todas, pasa del millón y medio, se los comen vivo de verdad. Lo interesante de esto es por el pipil y es porque ellos no tenían tl sino todo pasa en t y en español pasa todo a t. Es decir, que es más fácil que de ahí viniera, y porque no decir mi ubicación esto porque los españoles en el primer contacto que tuvieron es con la Malinche y las otras mujeres que les dieron en Tabasco, pero ellas hablan la variante de Tabasco que es como el pipil, obviamente por eso los textos coloniales aparecen con t todo porque es el náhuatl de Tabasco, y los investigadores de historia dicen es españolizado, dónde, son bastantes ignorantes. (Entrevista a Otto Schumann, San Cristóbal de las Casas, 3 de agosto de 2012)

En lengua tojolabal y chuj, el pozol se le llama *pichí*. Aunque en chuj la palabra pozol tiene varias variantes:

En tojolabal se llama pichí y también en Chuj hay una variante que también se llama Pichí, una variante es chupichú, pero en chuj tienen varias variantes entre sí, en Chuj se tiene varias variantes para el pozol. Los chujes originalmente ocupaban todo el valle de Comitán y que los corren y de ahí salen los Tojolabales cuando llegan los Tzeltales que tratan de sacarlos y la guerra resultante entre tzeltales y chujes produce el tojolabal. El tojolabal como lengua léxicamente es totalmente chuj, pero la gramática es tzeltal, así que es una lengua criolla, y eso sólo se da por enlace de guerra o comercio de esclavos. (Entrevista a Otto Schumann, San Cristóbal de las Casas, 3 de agosto de 2012)

A continuación se muestra una tabla lingüística sobre los nombres que adopta el término “pozol” en distintas lenguas:

Tabla 1. Acerca de la lingüística del pozol

Denominaciones del pozol	Idioma o lengua	Traducción literal	De otras palabras que tienen relación con la bebida del pozol	Fuentes
<i>K'eyem o K'eyen</i>	Lengua maya yucateco (derivados del Petén)	Pozole=bebida de maíz	Jícara	“Diccionario Básico Español / Maya / Español”. 1era edición en la Biblioteca Básica del Mayab.
<i>k'eyem</i>	Lengua maya yucateco	Posole o pozole cotidiano		Villa Rojas, Alfonso. <i>Estudios etnológicos. Los mayas.</i>
<i>K'oyem</i> (nombre original)		Cuyo origen es <i>K'oyem</i> , y después pasa a <i>K'eyem</i>		Entrevista con Otto Schumann (27 de agosto de 2012)
<i>Suts'-K'eyemya</i>	Lengua maya yucateco	<i>Suts'</i> =agrio <i>K'eyem</i> =pozole El significado literal es pozole agrio		“El maíz, la milpa” en <i>Culturamayaaanecdotasycatanmagico.wordpress.com</i>

<i>poçol</i>	Vocablo que utilizaron los españoles en Yucatán durante el siglo XVI	pozol		Vassallo, Rodríguez, Miguel. <i>Evanescencia en las traducciones del Chilam Balam de Chumayel: el maíz, el frijol del sur y los ibes del oriente y el poçol ritual.</i>
<i>Saka'</i>	Lengua maya yucateco	Pozol sagrado y ritual		Villa Rojas, Alfonso. <i>Estudios etnológicos. Los mayas.</i>
<i>Pochotl</i>	Lengua maya-chontal (variante de Tabasco)	Agua de maíz con cacao	<i>Sbisb</i> o <i>sbis</i> = resto o residuo. Palabra con que se le conoce al asiento de la masa que queda en la parte inferior de la jícara. Su origen es con la palabra <i>xxix</i> = residuo, cualquier	Entrevista con el Dr. Otto Schumann (27 de agosto de 2012)

			residuo y no necesariamente la del pozol	
<i>“Posolli”</i>	Náhuatl	Posol, bebida espumosa		Entrevista con el Dr. Otto Schumann (27 de agosto de 2012)
<i>pozotl</i>	Deriva del morfema náhuatl del sur (aztecas)	De <i>atl</i> =agua y Pozol= cosa espumosa		Alonso, M. 1958. <i>Enciclopedia de Idioma</i> . Madrid. Entrevista con el Dr. Otto Schumann (27 de agosto de 2012)
<i>Naa’ nbima</i> <i>Naa’ nbima yasi</i> <i>Nambimba</i>	Chiapaneca (variante de Acala, Chiapa, Suchiapa y Chiapilla) (deformación de la palabra chiapaneca <i>Naa’nbima</i>)	Naa’= Partícula nominal, antepuesta a algunos nominales, indica la presencia del maíz en estos Yasi, del sustantivo Na’yassi= cacao		Aguilar Penagos. <i>Diccionario de la lengua chiapaneca</i> .
<i>Pichí</i>	Tojolabal y Chuj	Posol		Entrevista con Otto Schumann (27 de agosto de

				2012)
<i>Mats</i> o <i>Matz</i>	Lengua tzeltal (variante de Bachajón, Villa las Rosas)			Ruz Sosa, Humberto. <i>Copanaguastla en un espejo.</i>
<i>Sakil mats</i>		<i>Sakil</i> = blanco <i>mats</i> = masa <i>sakil mats</i> = masa blanca		
<i>Kakawil mats</i>		<i>kakawil</i> = cacao <i>mats</i> = masa <i>sakil mats</i> = masa con cacao		
<i>Matz</i>	Lengua tzotzil	Masa		Zavala, Félix. “El pozol en Chiapas” en <i>oficio de historiar</i> . <i>com.mx</i>
<i>Uqui</i>	Lengua zoque (variante de Tuxtla)	Pozol de cacao		Donal B. y Dorothy M. Cordry. <i>Trajes y tejidos de los indios zoques de Chiapas, México</i>
<i>Popóhujcúy</i>	Lengua zoque (variante de Tuxtla y	<i>Popó</i> = blanco <i>Hujcuy</i> =verbo infinitivo de tomar o beber	Musú=Asiento o poso del café, masa sobrante del posol	Rodríguez León, Felix, Gustavo Ruiz Pascacio, Omar López Espinosa y Omar

	Ocozocoautla)	El significado literal= tomar o beber blanco		Zea Chávez. <i>Los zoques de Tuxtla</i> .
<i>Cacáhujcúy</i>	Lengua zoque (variante de Tuxtla y Ocozocoautla)	<i>Cacá</i> = cacao <i>Hujcuy</i> =verbo infinitivo de tomar o beber El significado literal= tomar o beber cacao		Castillejos Mota, Irene del Carmen. <i>Vida y obra de Don Antonio Escobar Paredes</i> (“ <i>don toñito</i> ”).
<i>Wayenjkúy</i>	Lengua zoque (variante de Francisco León)	<i>Waye</i> = masa <i>Ujkúy</i> = verbo infinitivo de tomar o beber <i>Wayenjkúy</i> = tomar masa		Obtenidos de Entrevistas con Marilú Altunar Rueda
<i>Kakjúa</i>	Lengua zoque (variante de Francisco León)	<i>Kak</i> = cacao <i>Júa</i> =pozol, pero también indica el verbo tomar o beber Literalmente significa tomar o beber cacao o, bien, pozol de cacao.		Obtenidos de Entrevistas con Marilú Altunar Rueda

<i>Poor soul</i>	Lengua inglesa	Palabra inglesa, según algunos textos coloniales		Según se describe en alguna literatura de viajes
------------------	----------------	--	--	--

La tabla está construida y sustentada a partir de una investigación fundamentada textualmente y verificada por el Dr. Otto Schumann, investigador y lingüista especializado en lengua maya, tojolabal y chuj, entre otras ramas de investigación de las culturas mesoamericanas. Es una tabla que registra lingüísticamente las variantes de la palabra pozol y su relación con otros términos, y da cuenta que para que exista la bebida del pozol es necesario tener como base el maíz, mas no el cacao.

Sobre el consumo del pozol en Chiapas también se tienen algunas referencias en los relatos de Fray Francisco Ximénez y de los de Donal B. y Dorothy M. Cordry.

2.6 LA PRESENCIA DEL POZOL EN CHIAPAS

El pozol es una bebida que para el caso de Chiapas, sus costumbres y tradiciones alimentarias, forma parte de la cultura popular chiapaneca. Es un alimento representativo del estado por su preparación y consumo vigente. Considerado parte de la dieta y comida de viaje de los zoques de Tuxtla, siendo este un derivado del maíz, según describe Donal B. y Dorothy M. Cordry cuando refiere acerca de la “Comida y rutas de comercio” de los zoques de Tuxtla:

Comida y rutas de comercio

El maíz, los frijoles y la calabaza son alimentos preparados de diversas maneras. Los huevos más que destinarse al consumo, se comercializaban. Los frijoles y las tortillas forman la dieta principal de las familias zoques, aun en la capital, Tuxtla Gutiérrez...

El pozol, es una bebida hecha de maíz molido suspendido en agua, es muy importante en la dieta de los zoques siendo muy conveniente para los viajeros que solamente tienen que detenerse en donde hay agua y mezclar la masa que llevan consigo. También se agrega cacao a esta masa, lográndose una bebida en extremo refrescante. (Cordry Donald B. y Dorothy M. Cordry, 1988:68,69)

En la *Historia de la Provincia de San Vicente de Chiapa y Guatemala de la Orden de Predicadores* de Fray Francisco Ximénez aparecen pequeños relatos sobre el consumo del pozol en Chiapas, como un alimento básico entre los indios de Cancuc:

Acabada la fiesta de Cancuc volvieron los alcaldes a sus pueblos con orden para que publicasen en los pueblos que a los padres nadie les diese de comer pena de la vida, lo que ejecutaron con puntualidad en todos los pueblos y así padecieron infinitas necesidades. A todos los dexaron en los pueblos, solo al padre fray Juan Gómez, que fue traído a Cancuc en donde padeció indecibles trabajos, pues además de ser religioso enfermo, cargaba su leña para haber de calentarse y su agua para beber, un poco de pozol, que alguna de las ladinas le daba y esto lo conservaba de manera que ni para el natural sustento le bastaba; y si llegaba a pedir tortilla lo despedían los indios con oprobios, porque decían ser enemigo de la Virgen porque no quiso decir misa en su ermita, razón por que se enojaron con él. (Fray Ximénez Francisco, 1999:237, Tomo IV, capítulo LXII)

Uno de los acontecimientos que Fray Francisco Ximénez narra, en relación a los sucesos de la muerte que dieron los indios a los ladinos del pueblo de Chilón y la salida de Fray Juan Arias con los ladinos de Ocosingo, refiere que muchos de los sacerdotes maltratados subsistían por las provisiones de pozol que se les daban. Dicho acontecimiento permite comprender que el pozol era un alimento de mayor acceso para la gente popular y servía como sustento alimentario para contrarrestar el hambre o, bien, suplía la comida, ya que en otro relato sobre la batalla de “La trinchera” cuando los indios mal heridos perecieron de hambre les daban de comer tortilla y pozol:

Esta diligencia hacían los padres en todos los pueblos, adelante encargándoles a los soldados que todo lo registraban, que les dieran aviso. Dábanles lo primero el bautismo espiritual y daban gracias a Dios estos miserables de que hubiesen venido los padres para lavar sus almas. Bendecían al rey, porque con su gene había venido a librar de las tiranías de los indios y preguntados ¿Cuáles fuese?, respondían que llegaba a un

pueblo orden de Cancuc que fuesen allí 80 o 50 hombres, que estos habían de venir con sus mujeres, lo cual executaban con puntualidad los alcaldes de cada pueblo. Erales preciso obedecer a los tales pena de horca y que cargaban con mujer e hijos a Cancuc, que allí si no compraban con el dinero el sustento, que perecían de hambre, si no es en tiempo que tenían refriega con los españoles, que entonces les daban tortillas y pozol y así padecían muchas necesidades, principalmente los de los pueblos distintos y los de tierra caliente... (Fray Ximénez Francisco, 1999:257, Tomo IV, capítulo LXVIII)

Al parecer, la tortilla y el pozol eran los alimentos básicos que portaban los zoques de Tuxtla cuando estos se iban de viaje, así lo relata etnográficamente Donal B. y Dorothy M. Cordry en uno de los relatos míticos en torno al personaje de *Chalucas* y el *Yukpún* en el momento en que *Chalucas* decide terminar contra los *Yukpún* o gigantes negros:

Chalucas y el Yukpún

Por aquellos tiempos, cada año en la noche del Viernes Santo venían a Tuxtla Gutiérrez de catorce a quince gigantes negros. Estos hombres eran muy raros y la gente los llamaba *yukpún*. Entrada a las casa cortando las cabezas de la gente mientras estaban dormidas...

Chalucas (el héroe cultural de los zoques) estaba muy disgustado por este estado de cosas, así que en cierta ocasión, durante el Jueves Santo envió a su mujer a comprar una cantidad de sal, “cal viva”, y una porción de chili piquín. La mujer molió la sal y el chile, los tostó y puso el polvo en dos calabazas (*pokehoi*).

Después, Chalucas dijo a su mujer que preparara tortillas y pozol porque se iba de viaje. Cuando todo estaba listo, se dirigió a donde él sabía que se encontraría con los *yukpún*. Caminó y caminó hasta que casi oscureciendo los encontró.

Los *yukpún* preguntaron: “¿A dónde vas?” y Chalucas respondió: “A un lugar adelante”. Entonces los *yukpún* dijeron: “Esta noche termina tu vida, vamos arrancarte la cabeza”

“Muy bien, muy bien”, dijo Chalucas. Pero estoy hambriento, ¿Me permitirían tomar mi cena primero? Después les daré mi cabeza con todo gusto.”

Los *yukpún* estuvieron de acuerdo, así Chalucas se sentó y comenzó a sacar sus cosas de la bolsa. Los *yukpún* se sentaron en círculo cerca de él.

Para este tiempo ya estaba muy oscuro y Chalucas comenzó a arrojar sal y chile a los ojos de los *yukpún*. Por supuesto no podían ver, así Chalucas les cortó rápidamente la cabeza. Puso dos cabezas en su bolsa para llevarlas a enseñar a la gente de Tuxtla.

Chalucas fue muy inteligente y toda la gente quedó muy agradecida. En años anteriores se ofrecía una fiesta en su honor por haber matado a los *yukpún*, pero ya no se hace, porque todo ha cambiado. (Cordry Donald B. y Dorothy M. Cordry, 1988: 93,94)

El pozol fue durante la batalla entre los indios de Cancuc, los ladinos y sacerdotes, el alimento que sirvió como sustento básico y producto fácil de ser portable para el camino o viajes que los sacerdotes hacían, ya que a la muerte y al encuentro de los restos del Fray Nicolás de Colindres, según narra Ximénez, se encontraron con cargas de agua y pozol:

Hallóse un pedazo del guante de algodón que traía en la mano perlática y en la cabeza, por la parte de atrás un poco de pelo de cerquillo, todo para mayor conocimiento de dicho padre. Le habían dado un hachazo que parece que todavía estaba vivo. Allí junto estaban dos pedazos de petate con un pedazo de mecate que les servía de broche, con que se guarnecían del agua en las espaldas y hombros, que solo para eso bastaba. A otro lado estaba un calabozo en que llevaban los pobres religiosos agua. Allí junto estaba un metatillo en que llevaban pozol. También se registraban zapatos de ambos, pero según el lugar donde estaban debían de ir descalzo como hicieron con los otros padres y ladinas. (Fray Ximénez Francisco, 1999:270 Tomo IV, capítulo LXXI)

En otra narrativa de los Cordry —en donde el personaje de *Chalucas* reaparece pero ahora enojado porque un hombre que no le ha querido vender maíz se transforma en un remolino para terminar con todo el pueblo—, se cuenta que el pozol con la tortilla eran los dos alimentos que se consumían juntos para sustentar el hambre entre los zoques de Tuxtla, por lo

que es posible que esta costumbre se halla heredado generacionalmente, al grado de mantenerse viva en la actualidad:

Los ancianos acudieron de nuevo con el *moyó* quien dijo: “Sólo hay una cosa que hacer. A lo mejor Chalucas sale a ver a su mujer.” Por aquella época la gente entendía de magia, así que uno de los ancianos se transformó adoptando la apariencia de la mujer de Chalucas. Cuando la gran bola se acercó, la mujer estaba parada en la orilla del río gritando: “¡Chalucas!, ¡Chalucas!, vení, tomá tu pozol. Soy la única de aquí. Aquí están tus tortillas, soy tu mujer y nadie va a dañarte.”

Para eso, Chalucas tenía ya mucha hambre, así que vio hacia fuera y dijo: “¿De veras no hay nadie vigilando?”, y la mujer contestó tres veces: “No hay nadie, sólo yo estoy aquí; vení y toma tu pozol de cacao.” (Cordry Donald B. y Dorothy M. Cordry, 1988:98)

El pozol no sólo sirvió como alimento básico entre los indios de Cancuc, sino que también los frailes lo utilizaron como alimento de viaje, tal como lo transportaban los zoques de Tuxtla cuando estos también salían de viaje, cuyo uso en Chiapas sigue vigente actualmente entre los campesinos o albañiles, y su consumo se arraiga más al colectivo popular. Este dato coincide con lo que relatan William Dampier y Fray Diego de Landa.

Chiapas, territorio con una diversidad cultural milenaria, persiste entre sus pueblos y municipios toda una tradición y costumbre de alimentos artesanales, como la del pozol.

Hoy, el pozol es una bebida que se consume en todo el territorio chiapaneco, pero sobre todo en los municipios de la Depresión Central. Precisamente en este estudio se analizan las variedades simbólicas y discursivas en torno al pozol en los municipios de Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla, como bebida representativa en estos municipios.

La mayor parte de la literatura recopilada muestra que el pozol era una bebida consumida por los indígenas, para la sociedad de clase popular, entre los mayas y los zoques. Sin embargo, por los antecedentes recabados existen evidencias que prueban que el pozol tiene su origen entre los mayas, quienes no sólo lo tomaban de manera cotidiana, sino que formó parte de los alimentos ofrecidos ceremonialmente en rituales. Además de que era considerado más como comida que una simple bebida, por ser este un alimento sustancioso.

CAPÍTULO 3

VOCES DISCURSIVAS EN TORNO AL POZOL

Este capítulo se construye a partir de tres temáticas relacionadas con el tema central de este capitulado que es: interpretar y comprender los diferentes discursos construidos en torno al pozol a través de las frases, arengas y dichos. Se interpretan a partir de la propuesta hermenéutica de Hans-George Gadamer. Por el cual se retoma parte de su teoría sobre “el mito, el discurso y su verdad que se oculta en el ser dicha”, además de aplicar su método de la comprensión a partir de las imágenes, discursos de las entrevistas realizadas a algunas pozoleras y consumidoras de pozol, y de los poemas recopilados.

Este capítulo tiene, en el marco de la concepción del lenguaje de Gadamer, como tercer objetivo específico el de “interpretar los discursos poéticos construidos en torno al pozol como bebida emblemática en algunos poemas de la poesía escrita en Chiapas en el siglo XX” y un segundo objetivo específico que refiere a “la revelación de los mitos construidos en torno al pozol por medio de su consumo en los tres municipio de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla”. Mismos que se hallaron como parte del trabajo de campo etnográfico a través de las entrevistas que se realizaron a algunas pozoleras tradicionales, consumidores y escritores.

3.1 FRASES Y ARENGAS EN TORNO AL POZOL

Alrededor de la práctica alimentaria del pozol, en el caso de los tres municipios estudiados, se ha desarrollado un sistema lingüístico discursivo que se manifiesta de manera oral en el ámbito de lo público a través de su comercio y consumo, el cual ya forma parte del manejo discursivo que se ha creado en torno al sentido que representa el pozol culturalmente por costumbre y tradición guardada dentro de la memoria de los tuxtlecos, chiapacorceños y coitecos, en general de cualquier comensal que disfruta de un buen pozol, ya que son discursos que por su manifestación oral de dichos y arengas se han convertido en mitos generacionalmente heredados.

Para el caso específico de este apartado, se interpretan algunas frases y arengas como discursos que contienen sentidos representativo en torno al pozol, los cuales forman parte del

registro etnográfico que se realizó a través de las notas de campo. Por lo que se utiliza la teoría de Gadamer para dicho propósito interpretativo.

Si para Gadamer, el lenguaje “es un sistema vivo, un signo abierto”; por ello que “las palabras que nos ofrece el lenguaje tienen, frecuentemente, en el uso lingüístico vivo muchos significados y sólo adquiere su valor conceptual mediante el discernimiento que se acredita en la conversación pensante.” (Gadamer, 1997:118). Por lo tanto, la tesis del lenguaje de Gadamer se fundamenta en “una teoría de la interpretación de los sentidos y no de un sistema de signos que establezcan una relación de significados” (Gadamer, 2000:320).

Para el caso de las comerciantes, muchas de las frases y arengas halladas durante la recopilación de información son herramientas discursivas que su mismo oficio les demanda para atraer al cliente. Muchas veces califican a la persona por el color de su piel, cabello o tipo de vestimenta, tal como sucede con las siguientes frases extraídas de las notas de campo que realicé en los mercados públicos y durante mi estancia en algunos de los puestos de mis informantes —toda vez que cuando realizaba la pregunta directa a los comerciantes sobre los discursos o frases que ellas utilizaban para atraer a la clientela sucedió que la mayoría de ellas no me respondían la pregunta—. «Trabajar en un puesto de pozol no era tarea fácil de ingresar, primero porque no sabía con quien acudir de los 15 puestos ubicados en el mercado. Así que me tomó semanas recorrer, todos los días, los puestos de las pozoleras. Recuerdo que sólo asistía al mercado para dar vueltas y más vueltas a los puestos de las pozoleras, cuyas miradas me acosaban, sus labios me llamaban “güerita va querer su pozol”, “aquí tenemos su pozol”, “güerita qué busca, qué le damos, va a llevar su pozol”, “pozol, pozol blanco, de cacao, bien calentito”, “pase a tomar su pozol”, “tome su pozol”, “hay pozol blanco, pozol de cacao, de que va a querer, pásele, hay empanadas, tacos, qué le damos”, o el clásico “pozol, pozol, pase a tomar su pozol, de qué le sirvo, hay blanco, hay cacao, venga, pásele”, “que busca chulita”, “chula que busca, venga pruebe”

Cada día que recorría el mercado, el discurso era el mismo, me recitaban el mismo acoso de siempre, hasta llegué a imaginarme que quizás las pozoleras ya me habían identificado, aunque me vistiera de distintas maneras. En fin, una serie de discursos que hacían que me confundiera para no poder elegir el puesto adecuado. Ante dicha situación apliqué uno de los métodos más recurrentes que utilizan las cocineras tradicionales de un pueblo: fijarme qué puesto tenía más antigüedad por sus propias propietarias o encargadas, y en seleccionar el

puesto cuya textura de la masa estuviera bien preparada y desprendiera un olor muy atractivo; estas dos últimas condiciones sólo llegan por intuición cuando alguien sabe de cocina tradicional, porque sólo alguien que crece junto con personas o comideras tradicionales aprenden esos conocimientos del gusto y la vista.

Dicho método nunca falla, eso me lo enseñaron mi madre y mi abuela, costumbre de casa, gajes del oficio que una mujer de pueblo muy tradicional debe aprender, sobre todo, cuando uno es de condición muy, muy humilde y sólo tiene como consumo el maíz. Ser humilde y pobre también te enseña a comprender y a conocer pequeñas cosas que para muchos, quizás, no tengan significado, pero si uno sabe descifrarlo no cabe duda que te brinda muchos conocimientos.»

De esta experiencia se pudo reparar en las siguientes frases, que ponen en juego prácticas de hospitalidad, el pozol y las pozoleras generando espacios afectivos, proximidad, relación, intersubjetividad:

Güerita va a querer su pozol.

Güerita qué busca, que le damos, va a llevar su pozol.

Pase a tomar su pozol.

Chula, chulita que busca, venga pruebe.

Va a llevar su pozolito. Lleve su pozolito.

De que va a tomar su pozol mi vida, mi cielo. Hay blanco, de cacao.

Aquí tenemos su pozol.

Tome su pozol.

Las arengas arriba citadas son expresiones o maneras discursivas de llamar la atención de los transeúntes, que caminan sobre los andadores del mercado, y de esa forma invitarlos a consumir el pozol. De ahí que dichas frases incluyen una retórica de pertenencia, por lo que se le otorga el pronombre “su” para indicar que en ese negocio está lo que buscan.

Pero también detrás de esas frases se oculta el sentido de relación afectiva y de reunión entre los consumidores de pozol y el comerciante. Se convierte en el primer contacto fraternal entre el comerciante y el consumidor. Expresiones como “güerita” o “chulita”, aunque la persona no reúna esa característica física definida, son calificativos de cariño por parte de las

pozoleras comerciantes porque, según lo dicho por doña Florinda García Méndez —una vendedora de pozol ya de muchos años en Chiapa de Corzo—, lo utilizan como un acto retórico de hablarle al cliente cariñosamente:

Aquí hay que tratar con amor a la clientela, a la gente se le trata bien que papacito, mi amor, mi vida qué vas a tomar

Se llama al cliente con puro amor:

Qué va a querer mi vida

Que va querer mi amor

Qué le damos papacito hay de cacao, de blanco

De qué le sirvo mi vida

Por eso dicen, pues, en la radio: si no te consienten en tu casa, ve con doña Flori, ella te va a consentir.

Se debe de tratar bien a la gente, más que nada, de manera amorosa, familiar para que regrese, a pesar de que el pozol está rico. (Entrevista con Doña Florinda García Méndez, originaria del barrio de San Miguel de Chiapa de Corzo)

Pero, también, el sentido oculto detrás de esos discursos es que va implícito un código de atención entre el cliente y el comerciante, aunque no aceptado abiertamente, se sabe que así ocurre porque se trata de esa relación inmediata con el sentido de lo alimentario y de la cocina tradicional, por lo que el trato debe contener esa sensibilidad humana y cercanía al trato familiar como lo cuenta doña Florinda.

Así como existen expresiones que denotan cariño, existen otras arengas que pueden llegar a ser ofensivas, sin proponérselas, como el caso específico de la siguiente frase:

Pozol, pozol, pase a tomar su pozol, de qué le sirvo, hay blanco, hay cacao, venga, pásele.

Si, bien, es una frase que invita al transeúnte al consumo del pozol, se convierte en un agresión verbal en el sentido de que la frase lleva implícito el carácter impositivo que obliga el

consumo del mismo, ya que “pareciera” que se exige su consumo, de tal manera que no permite observar otros puestos más que de quien te lo ofrece.

En otros casos, el sentido de las arengas en torno al pozol lleva implícito otras cargas de significaciones, como sucede con la siguiente frase:

Pozol, pozol blanco, de cacao, bien calentito.

La frase arriba citada refiere de manera indicativa y descriptiva que la preparación del pozol es de ese día y está recién preparado y no debe confundirse que se sirva a una temperatura elevada. En cambio, otros discursos denotan al público la variedad de los productos con que cuenta el local para consumir el pozol en ese establecimiento:

Hay pozol blanco, pozol de cacao, de que va a querer, pásele, hay empanadas, tacos, qué le damos.

Resulta que el pozol es una bebida refrescante que suele acompañarse con otros alimentos para su consumo porque muchos lo consideran como una bebida sustanciosa, por lo que significa que es una comida más. Es por ello, que en el caso específico de Tuxtla Gutiérrez y Chiapa de Corzo se acostumbre a tomar el pozol acompañado, por lo general, con empanadas y tacos fritos; además suele acompañarse con dulces tradicionales como: melcocha, panela, nuégados, dulce de coco, de cupapé e higo; y también se consume acompañado de algunas frutas de temporada combinadas con agua de chile y limón, como: manguito verde, sazón o maduro, jícama, pepino y coco fileteado. (Cfr. el subcapítulo 7.3)

La vasta costumbre y tradición que existe por el consumo del pozol ha permitido que la palabra “pozol” por sí sola contenga una variedad de significaciones porque lo han verbalizado, y dependiendo del modo en que se conjuga dicha palabra puede llegar a significar muchos sentidos, como ocurre en los siguientes casos:

Vamos a pozolear o, bien, vamos por un jicarazo son indicativos para ir a tomar pozol en algún establecimiento o comercio de pozol.

Pozolera, calificativo que refiere a la persona que se dedica a vender pozol.

Pozolería, palabra que indica el lugar donde se expende el pozol, tal como se indica en la siguiente fotografía:



Foto 6. Logotipo de uno de los establecimientos donde se expende el pozol

Sin duda, las frases y arengas que se ha estudiado interpretativamente en este subapartado son discursos que brotan de manera casi inconsciente de nuestra memoria, como parte de esos conocimientos heredados por generaciones.

3.2 MITOS CONSTRUIDOS ALREDEDOR DEL POZOL A TRAVÉS DE LOS DICHOS POPULARES

A través de entrevistas realizadas tanto a consumidores como a comerciantes de pozol, como parte del levantamiento de información, se hallaron algunas frases o discursos que se han generado en torno a su consumo y comercio, algunos de ellos califican al estado u otras entidades federativas de donde proviene el cacao, al espacio de las pozoleras y sobrevaloran a la bebida como un alimento saludable.

Si como dice Gadamer “con la creciente conciencia lingüística que en el tardío siglo V acompaña al nuevo ideal educativo retórico-dialéctico, *mythos* viene a ser casi exclusivamente un concepto retórico para designar en general los modos de exposición narrativa. Naturalmente, narrar no es «probar»; la narración sólo se propone convencer y ser creíble.” (Gadamer, 1997:26). Luego entonces, que esos discursos o frases construidos alrededor del

pozol exponen un modo de narración, los cuales se han convertido en mitos que han sido heredados generacionalmente, por lo que aún continúan vigentes en la memoria de los chiapanecos.

Algunas de las frases populares más representativas son una narrativa para estigmatizar el lugar o municipio. Se dice por ejemplo que Chiapa de Corzo es la cuna del pozol:

Porque aquí somos más pozoleros. Porque donde quiera que vaya, va usted en alguna casa o entra en alguna casa se le recibe con su pozolito bien frío, sabroso. (Entrevista con doña Florinda García Méndez, originaria de Chiapa de Corzo)

Ese acto de recibimiento lleva implícito el sentido de una ética hospitalaria. Esa generosidad de invitar o entregar un vaso o jícara de pozol al visitante contiene un lenguaje simbólico porque es una forma de decir que “eres bien recibido”, es una manera de generar lazos fraternales, intersubjetividad.

En una conversación colectiva que tuve con tres mujeres jóvenes, defendían con orgullo la calidad del pozol de Chiapa de Corzo:

¡No hombre! es que aquí es la cuna del pozol, prácticamente, aquí en Chiapa de Corzo. Entonces este, allá luego en Tuxtla le ponen más agua que cacao.

—: O más masa.

—Sí, o más masa que cacao. Pero, pero aquí es una mezcla, sí se siente el sabor, obviamente, muy diferente. Aquí es una mezcla entre el cacao, la canela, este, el famoso pozol sobaqueado de aquí de Chiapa de Corzo, ¿verdad?

Se cuenta que Chiapa de Corzo se ha caracterizado como la cuna del pozol porque existen muchos comercios de esta bebida. Por donde uno camine se encuentra con un puesto de pozol. Esto indica, de alguna manera, que su consumo se ha conservado y preservado por costumbre a través de las generaciones y a pesar de las gaseosas industrializadas.

Chiapa de Corzo no sólo ha tenido esa buena fama de ser el centro u origen del pozol, sino también se ha ganado, gracias a la mamá de doña Florinda, su mala fama, por el siguiente

dicho construido alrededor del batido del pozol, que hace alusión a las axilas, el pozol sobaqueado:

No, ese es un mito, como decimos acá en Chiapa: pura argüendería. No para nada, aquí somos bien limpios, no se mete toda la mano. Pero hay gente que le gusta hablar y lo está tomando y después dicen ‘ese es el sabor tía’. (Información obtenida de doña Florinda García Méndez de Chiapa de Corzo)

:

— es una, es una

— es un mito

— Exacto, es un mito, que este, pos cuenta que como la gente o las señoras están amasando el pozol, válgase la redundancia, la masa del pozol meten toda la mano y se manchan todo el brazo y se lo tienen que escurrir, por eso se le llama pozol sobaqueado.

— Pero solamente es mito, pues.

El origen del mito del pozol sobaqueado se generó a partir de observar la manera tradicional en que la mamá de doña Florinda⁹ batía el pozol: ella sumergía todo el brazo a la olla hasta alcanzar una parte de la axila, de tal manera que cuando terminaba de batirlo se sacudía el brazo frotándose la mano sobre la misma extremidad manchada de cacao, por lo que se cuenta que ese residuo caía dentro de la olla de pozol. A partir de esa historia nace el mito del pozol sobaqueado.

Si, bien, ese mito, en su tiempo, le generó fama a la mamá de doña Florinda —de ahí que actualmente mucha gente concurra a su pozolería— ha sufrido cambios a través de las generaciones, ya dice Gadamer que “el mito está expuesto constantemente a la crítica y a la transformación”, por lo que actualmente dicho mito ha quedado como una consigna para

⁹ El negocio de doña Florinda García Méndez o Flori, como es conocida, es una pozolería que tiene muchos años de existir, ubicado en la esquina del Mercado Municipal de Chiapa de Corzo. Es un puesto muy concurrido y reconocido por mucha gente, tanto de Chiapa de Corzo como del turismo local, regional y extranjero.

descalificar la manera tradicional en que las pozoleras baten el pozol, ya que lo hacen con las manos.

Ese mismo mito le valió, para el puesto de doña Alicia —la mamá de doña Florinda— un valor agregado de fama popular, local y regional; por esa misma razón se ha convertido en una pozolería muy tradicional para el caso de Chiapa de Corzo. Es una pozolería muy concurrida por el turismo local, regional, nacional y extranjero, así lo revela las siguientes fotografías:



Foto 7. Se ilustra la pozolería de doña Florinda García Méndez

A través de los años la pozolería de doña Florinda se ha fortalecido por la mucha afluencia que le asiste. Lo mismo le ha valido, de manera peculiar, que esa pozolería tenga algo de especial, de manera tal que ha sido frecuentada por personajes de la política local, estatal o nacional, así como de personajes reconocidos en el medio cultural y artístico. Por dichas razones se le ha creado otro mito referido al lugar:

Aquí en Chiapa de Corzo se dice que cuando alguien viene de visita debes de saborear todo lo que te ofrece Chiapa de Corzo y si tú no quieres, que pones pretexto, andas como de chocantona, como nosotros decimos, pues entonces para que venistes sino quieres saborear todo lo rico que te da Chiapa de Corzo. Se debe de comer sus cochitos, sus comidas tradicionales y su pozolito. Entonces para que veniste si no vas a saborear todas esas linduras de bebidas y comidas.

Por eso es cierto ese dicho que dicen que los que vienen a Chiapa y no toman su pozol, es como que no vinieron. (Entrevista con doña Florinda García Méndez)

Y este dicho está bastante presente en el discurso de la pozolera:

Se dice que cuando alguien viene a Chiapa, viene de visita y no toma su pozol, es como que no vino a Chiapa. (Entrevista con doña Candelaria López Hernández)

Es importante reparar como las prácticas y los discursos en torno al pozol son parte de una intersubjetividad que incluye varias generaciones. Por ejemplo Areli y Daniela, dos jovencitas, narran como el pozol se acompaña con otros alimentos representativos de la tradición:

Pues mira, con empanada o con tacos de cochito aquí en Chiapa de Corzo es como que lo ideal, ¡no!, las empanaditas pues están siempre aquí a un ladito del puesto del pozolito, y también puedes pedir o traer tus taquitos de cochito y te lo sirven al estilo de aquí de Chiapa de Corzo; es muy diferente a como te lo sirven en cualquier otro lugar; es muy diferente porque aquí te sirven los taquitos de cochito, de cochito seco y aparte te sirven el consomé, entonces te lo puedes tomar, le puedes darle la mordida al taquito de cochi y una cuchara al consomé o ponerle el consomé a los taquitos como salsitas o ya como tú quieras.

La interpretación que se hace de este mito es el hecho de que no sólo describe parte de la gastronomía que el lugar ofrece como espacio turístico, sino que también su sentido oculto lleva implícito la invitación simbólica de conocer parte de las costumbres y tradiciones representativas de Chiapa de Corzo, como lo es el consumo del pozol de cacao acompañado con tacos de cochito.

Otro de los sentidos que se oculta en este mismo mito o dicho popular, a través del consumo del pozol de cacao junto con el cochito horneado, es que por medio de ello se llega a representar simbólicamente parte de la identidad chiapacorcesa. El consumo de estos dos platillos es una característica singular por el que se identifica al chiapacorceso. De ahí que se

diga que “el que viene a Chiapa y no toma su pozol con su cochito es porque no vino a Chiapa”. Esta frase lleva sobreentendido un indicativo o muestra de que efectivamente se visitó el lugar, pero no consumirlos se vuelve una ofensa para los chiapacorceños.

Lo anterior es un mito que se ha construido de diversas maneras, pero siempre para referirse al lugar o, bien, como símbolo fehaciente de afirmar que se asistió al lugar visitado, como ocurre cuando alguien va de visita al Panteón Municipal:

Aquí el dicho que se tiene es que el que viene al panteón y no toma su pozol con sus empanadas es porque no vino al panteón. (Entrevista con don Fernando Hernández Flores, originario de Tuxtla Gutiérrez, cuyo puesto se ubica en las afueras del Panteón Municipal)

Un dicho popular entre los tuxtlecos cuenta que cuando una persona visita el panteón tiene que pasar forzosamente, por costumbre y tradición, a tomar su pozol con sus tacos o empanadas, que es señal de que la persona asistió al lugar. Sin embargo, el sentido oculto detrás de este mito es el hecho de que consumir pozol a las afueras de algún panteón es una representación simbólica del cierre como ritual de asistencia al lugar de los muertos mediante el nutrimento de los vivos.

Si como dice la propuesta gadamereana “el mito tiende a transformarse”; por lo tanto, el discurso de este mismo mito ha sufrido cambios o evolucionando al paso de las nuevas generaciones, por lo que lo han generalizado de la siguiente manera:

Aquí dicen que cuando una persona viene a Chiapas y no toma su pozol es porque no vino a Chiapas. (Benigna Gutú Flores, originaria de Chiapa de Corzo).

Una variante discursiva como esta señala simbólicamente una manera de cumplir con el rito de entrada del lugar que se visite, además de los otros sentidos ocultos interpretados con antelación.

Otros de los dichos populares que se narran ocultan el sentido de sobrevalorar al pozol como un alimento que enamora al visitante. No sólo lo enamora del lugar visitado, en el que se

queda a residir y en adoptar la costumbre chiapaneca, sino que también se enamora de alguna chiapaneca o chiapaneco, según el caso

Como en todo mito, y siguiendo con la teoría gadameriana, este mito tiene sus variantes narrativas, ya que se le llega adjudicar un lugar o municipio determinado del estado de Chiapas, esto depende de la ciudad que el viajero visita y prueba del pozol, como ocurre con el siguiente dicho popular:

Lo que dice la gente es que es cierto que el que prueba el pozol en Tuxtla, en la ciudad ya aquí se queda, ya no regresa de donde es. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez).

Esta narrativa popular también contiene otro sentido oculto: indica que a la pareja se le conquista por el estómago, ya que Tuxtla es un lugar donde la tradición alimentaria abunda. Por lo que también se cuenta que “cuando una persona que no es de Chiapas y llega a Chiapa de Corzo de visita, pero además prueba el pozol, si le gustó la bebida regresa nuevamente para casarse con una chiapaneca”.

Por todos los dichos populares citados con anterioridad, se puede interpretar que el pozol es una bebida muy representativa de Chiapas, su consumo, desde sus orígenes, está muy arraigado entre sus habitantes, por lo que forma parte de la costumbre alimentaria de la cocina tradicional chiapaneca. A partir de ello, se ha creado el siguiente dicho popular:

Sí, porque toda persona toma su pozol con jícara moviéndolo, con el meneadito.” (Entrevista con don Fernando Hernández Flores, originario del barrio Potinaspak de Tuxtla Gutiérrez)

Yo pienso que sí porque forma parte de nuestra tradición y costumbre. Y te digo que el chiapaneco se identifica por el meneo de la jícara. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez)

Esta narrativa es un dicho popular que caracteriza al chiapaneco en general. Además de convertirse en una identificación por el que se le llega a reconocer inmediatamente. A partir de ello, se derivan otras narrativas cuyos discursos circulan en torno a esa referencialidad de lo

identitario: Una persona que es de Chiapas y se va a estudiar fuera el estado o del país, cuando regresa se le olvida el nombre del pozol, pero nunca el meneadito, dice uno de los dichos:

Pero, bueno, también está el meneíto del pozol que es como un clásico, que si no sabes mover el pozol o la jícara ya no eres chiapaneco. O el otro dicho que dicen que cuando alguien que se va a vivir fuera de Chiapas, después de mucho tiempo regresa, y de vuelta llega a tomar pozol y éste no recuerda el nombre de la bebida, pero no se le olvida como lo menea. Por eso es que dicen “ya no recuerdas como se llama, pero no se te olvida como lo meneas”. Esto me acordé porque vino un amigo que ahora está en Saltillo, el se fue allá y yo me vine acá, vino hace 2 ó 3 semanas, y fue que vino y me dijo ‘ya ni me acordaba como se llamaba, pero no me olvido como se mueve’. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez)

Estos enunciados forman parte ya de una discursividad sedimentada:

Como decía un hombre que vino de México, que allá estaba trabajando, regresó y cuando su mamá le dio su pozol, éste le dijo a su mamá: “hay mami que es esto”. A lo que la mamá respondió: “si lo estás meneando, como no lo vas a saber qué es. Ni que no sepas hijito, si lo estás meneando”. Por eso dicen que cuando uno se va afuera, ya viene hablando diferente, pero el meneadito no se le olvida. Por eso ese hombre estaba tomando su pozol y movía la jícara para levantar el muzú que queda abajo. (Entrevista con doña Elena Manga, originaria de Ocozocoautla, Coita)

El otro dicho está que cuando una persona se va afuera a estudiar o a trabajar y luego regresa hablando diferente sin conocer nada. Eso fue cierto con un señor que se llama Arquímedes Corzo que lo mandaron a estudiar afuera para que se pusiera más vivo y que viene y le batieron pozol y que dice “que será esto mami”. La mamá le responde porque aquí somos mal hablada “hay como sos, hijo de tal por cual, ya te olvidaste del nombre, pero mira la movidita no se te olvidó. Te fuiste caballo y regresaste burro. Ah! Pero ahí no termina todo, después le dieron su caldo de shuti y le vuelve a decir a su

mama “que son estos tornillos mami” y la mamá le dice “cómo no vas a saber que es, hay que burro venistes hijo”, otra regañiza le metieron al muchacho. Según él ya se quería olvidar de sus tradiciones. Pero la movida lo delató. (Entrevista con doña Florinda, originaria del barrio de San Miguel de Chiapa de Corzo)

La acción del meneo o movimiento circular de la jícara contiene en sí misma un sentido de carácter simbólico porque describe la manera correcta en que el pozol debe de ingerirse, ya que sirve para remover el asiento o *muꝛú* que se guarda debajo de la jícara. Dicho movimiento debe hacerse de adentro hacia fuera, contrario a las manecillas del reloj, como da cuenta uno de los versos del poema *Migrancia del pozol* de Gustavo Ruiz Pascacio: *El pozol se bebe de pie / Como cuando llevamos el alma en vilo. / Se pulsa contrario al sol*¹⁰. Este conocimiento o sabiduría sólo prevalece en la memoria de los chiapanecos, por lo que esa misma acción emerge de manera casi inconsciente entre los mismos cuando estos degustan de otras bebidas, lo que les hace recordar su origen. De ahí que se considere toda una tradición mover de manera circular todo tipo de bebida. Aquel que no lo mueve es porque no es chiapaneco.

La vigencia de los dichos populares expuestos en este subcapítulo permiten observar la existencia de una construcción de la memoria que atesora actos de comunión, más allá del espacio geográfico y de la cultura presente en la que los sujetos o actores sociales se encuentran; de ahí que cuando se realiza el “meneadito” se rencuentren nuevamente con esa heredad de su dieta alimentaria que constituye, de alguna manera, sus fronteras culturales de identidad.

Otro elemento simbólico que caracterizan a la costumbre alimentaria de los chiapanecos, a través del consumo del pozol, es el conocimiento de que dicha bebida debe tomarse al medio día, como si este fuera una colación. A partir de ello, surge el siguiente mito, que hace alusión a la hora en que debe tomarse el pozol, cuando hice la pregunta, estas fueron las respuestas:

Lo tradicional era a las 12 pm, pero no importa a qué horas lo tomes. Tal vez en mí no encuentres esa respuesta porque como nosotros lo preparamos, llegábamos de la escuela como la una y comíamos nuestro taco con pozol. Aquí hay gente que viene a

¹⁰ El subrayado es mío.

tomar su pozol desde temprano porque desayunan, pero puede ser a la hora que sea. Pero aquí. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez)

Don Miguel: Como en el hogar que se toma a las 12 pm, a las 12 hay que tomarlo, y ya a las 3 pm su comida. Aquí no. (Entrevista con los priostes zoques de la mayordomía del Cerrito en Tuxtla Gutiérrez)

A la hora que sea. A la hora que sienta mi estómago, que tengo hambre, en ese momento tomo mi jícara de pozol. (Entrevista con doña Asunción Hernández Ovando, originaria de Ocozocoautla)

La costumbre es al medio día (Entrevista con don Fernando Hernández Flores)

Anteriormente, esta costumbre solía realizarse porque se consideraba que el pozol era una bebida muy sustanciosa. Y se refiere que se debía de tomar al medio día porque es cuando el sol está más radiante y el calor es más intenso; lo que servía para bajar el calor corporal, por eso se toma el pozol bien frío.

Porque “los mitos se transforman”, este es un mito que ha ido perdiendo vigencia entre las nuevas generaciones porque con tanta comercialización del pozol, la costumbre y el ritual de consumirlo al medio día ya nadie lo hace, tal como da cuenta los diversos discursos de los entrevistados.

Existen otros dichos populares que se han creado entre las mismas pozoleras, como el que a continuación se enuncia, con respecto a la calidad del cacao:

El cacao era más bueno el que traen de Copainalá o Tecpatán, que el que traían de Malpaso, que era Quechula primero. Por allá era el mejor cacao. Porque el que se cosechaba de Quechula o de Luis Espinosa también lo traían a vender acá. El que tengo ahora es el de Luis Espinosa. Pero el cacao que traen de Tapachula tiene grasa y es moradito. Y el que traen de Pichucalco y Tabasco es más bueno porque tiene más grasa... (Entrevista con doña Elena Manga, originaria de Ocozocoautla)

Este mito comparte el dicho o creencia que existe entre algunas pozoleras de Tuxtla, que creen y consideran que hay varios tipos de cacao, según la región en donde se produzca. Pero el mejor cacao para preparar el pozol de cacao es el que llega de Pichucalco, por su textura y forma. Aunque hay quienes difieren con lo dicho, por lo que este discurso llega a ser una mera especulación. Sin embargo, describe las rutas comerciales del cacao para el caso de Ocozocoautla.

Otra especulación que ha entrado a debate entre los científicos, médicos y la creencia popular es el dicho de que “tomar el pozol acedo o agrio es bueno porque contiene penicilina”. El pozol suele consumirse agrio, pero en determinados contextos:

En algunas festividades no. Ese solamente cuando el dueño de la casa le gusta tomar agrio o con masa fría. Ese es de nixtamal reventado, pero que sea reventado, se deja la masa agriar, se deja descomponer, hasta dejar que le crezca una lanita, ese es la medicina. Pero en las casas particulares no lo toman porque dicen ¡uy, ya se les agrió el pozoll!, ¡uy, ya se les acedó el pozoll! dice la gente cuando lo toman y ya se pasó.

Pero también se les aceda porque ponen a cocer su maíz un día antes y en la mañana sólo lo lavan y lo llevan al molino para sus fiestas. Así no es, tiene que ser del día, para que no me agarre la tarde, madruga uno para que no se le agree el pozol. (Entrevista con doña Inés Montúfar, originaria de Ocozocoautla)

Actualmente, este mito da cuenta sobre la creencia que ha surgido entre los chiapanecos, por considerar que tomar el pozol agrio o acedo es bueno para la salud porque contiene penicilina natural. Es una manera de sobrevalorar, en general, el consumo del maíz, al mismo tiempo de anteponer primero su dieta alimentaria, antes que modificarla, porque no hay que olvidar que el maíz ha sido milenariamente para las antiguas culturas mexicana su base alimentaria. Por lo que la práctica alimentaria del consumo del pozol agrio es un mito que tiene su fundamento desde que “los indios utilizaban el pozol como alimento de viaje”, tal como lo narra Francisco de Ajofrín en su *Diario del viaje a la Nueva España* (Cfr. subcapítulo 2.5 del capítulo 2).

Por lo anterior, la práctica de consumir el pozol agrio viene siendo una herencia desde los tiempos prehispánicos, y se debe gracias a las rutas comerciales, cuyos caminos eran muy largos, y como los indios no conocían la rueda como medio de transporte, sus viajes lo hacían caminando, esto les tomaba muchos días, por lo que cargaban consigo un alimento que soportara al viaje y que fuera accesible de transportar, además de que les proveyera de energía y resistencia, este alimento era el pozol.

Si el consumo del pozol era considerado entre los indios viajeros un alimento que les sustentaba de energía y resistencia, actualmente entre los médicos se ha desacreditado el valor nutricional del pozol, por lo que se ha creado el mito de que su consumo es malo porque contiene mucha grasa, por lo que engorda y enferma. Esta especulación también ha entrado a debate entre el conocimiento médico y la costumbre popular:

No, eso es mentira, como yo tomo 3 o 4 pozol y como 6, 7 tortillas de mano y no engordo ni me enfermo. Dicen que engordan porque la gente no trabaja, sólo acostadas están. (Entrevista con doña Asunción Hernández Ovando del barrio de san Bernabé de Ocozocoautla)

Aquí como uno está acostumbrada. Nosotros no nos engorda porque lo consumimos diario y vea no estamos gorda. Ahora la persona que es gordita aunque sea con un vaso con puro agua ya se engordó porque el organismo ya lo permite, pero la que no le permite ser gorda no. Tampoco enferma, porque le digo, aquí la gente está acostumbrada, que al contrario le nutre, le sustenta el estómago y lo pone más fuerte. (Entrevista con doña Benigna Gutú, originaria de Chiapa de Corzo)

En efecto, se tienen argumentos nutricionales que dicen que el pozol de cacao engorda cuando se abusa de su consumo porque contiene propiedades altas de calorías por su mezcla con el azúcar, mas no por su fusión con el cacao, y porque el maíz es un grano que contiene una densidad alta de carbohidratos. Por lo tanto, la mezcla de azúcar con el maíz hace que el pozol se convierta en una bebida alta en carbohidratos y calorías, de ahí parte esa creencia entre los indios viajeros de que el pozol da energía y resistencia.

Pero no es cierto que el pozol de cacao engorda porque contenga cacao, esto es una aberración y una falacia, porque la cantidad de cacao que se utiliza es mínima, así lo narra doña Elena que es una pozolera tradicional ya de muchos años:

De 10 kilo de masa, molía 1 kg de cacao. Pero ahí no era todo para la masa porque también vendía masa blanca, digamos que la mitad era blanco y la otra mitad para cacao y le ponía 1 vaina de vainilla.

A partir de los datos arriba citados, se puede concluir que por cada 5 kilos de masa, se utiliza 1 kilo de cacao, lo que da como resultado que por cada kilo de masa se le agregan 200 grs de cacao. Pero una persona no toma un 1 kg de pozol de cacao batido porque la cantidad en litros que resulta de ello es mucha, y la porción que se bebe es muy mínima.

Dentro de los dichos populares, el pozol también se le ha otorgado grandes propiedades o beneficios nutricionales, de ahí surge la siguiente expresión “a una mujer en etapa maternal hay que darle pozol blanco para que produzca más leche”:

Si es cierto, pero es el pozol blanco, puro pozol blanco porque con chile no lo puede comer porque se ensarna, como está fresca la matriz. Si se alivian en las casas lo cría uno con mucho cuidado, no les da uno grasa ni cochi ni la gallina, no se le da que porque dicen que a veces la mamá tiene mucho cólico y le cae mal a la criatura. (Entrevista con doña Elena Manga, originaria de Ocozocoautla)

Ah sí, pero para ese caso ahí funciona el caliente y debe de ser blanco. Y si quieren con poquita azúcar, pero tiene que ser blanco porque como acaban de tener su bebé, el cacao es fresco y se le puede inflar la panza. En cambio, el blanco es como leche, más si es de una cocida, esa que es como leche. Pozol blanco se le debe de dar a la mamá para que la leche abunde.

Aquí viene gente así a comprar la masita. (Entrevista con doña Florinda, originaria del barrio de San Miguel de Chiapa de Corzo)

En Chiapa de Corzo, Tuxtla y Ocozocoautla, como en otros municipios de Chiapas, se tiene la creencia de que a la mujer que no le baja leche materna hay que suministrarle pozol blanco porque contiene vitaminas que ayudan a la reproducción de la leche materna. Esta teoría popular no tiene un argumento avalado por la científicidad médica, el cual carece de su veracidad. Pero contrariamente a los discursos médicos, existen narrativas como el de doña Florinda y doña Elena que lo afirman.

La afirmación de que el consumo del pozol blanco coadyuve a la reproducción de la leche materna en las mujeres en etapa maternal tiene interpretativamente una explicación nutricional a partir de su dieta alimentaria milenaria, ya que el pozol como está elaborado a base de maíz contiene nutrimentalmente propiedades de hidratos de carbono, llamado también como carbohidratos, “que son macronutrientes, lo que significa que son una de las tres formas principales de sustancias que usa el cuerpo humano para obtener energía o calorías. Los carbohidratos proveen al cuerpo de glucosa, que se convierte en energía, que a su vez se utiliza para mantener las funciones corporales y la actividad física” (www.fao.org). Y si las glándulas mamarias son un músculo formado por tejidos conjuntivos, grasa y tejido mamario, que al entrar en contacto con la penetración gestual de extracción bombea el músculo haciendo que la contraiga, lo que genera una fuente de producción de leche, y la leche es carbohidrato, grasas saturadas, que funcionan como reserva del organismo.

Otras de las propiedades benéficas que popularmente se le ha otorgado el pozol es el hecho de que el pozol blanco sirve para curar la resaca:

Algunos dicen que sirve para curar la resaca. Pero cuando es lunes acá luego vienen personas que se lo pasaron un día antes tomando sus copitas, entonces vienen al otro día crudos y lo primero que piden es una jícara de pozol blanco para que según esto le ayude. Entonces ya le sirve uno su pozol blanco con su agua de chile o chile curtido y le sirve para su resaca. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez)

Algunos discursos han afirmado, especulativamente, que consumir el pozol blanco con chile ayuda a neutralizar la resaca por ser este una bebida refrescante. Según mi interpretación,

este dicho es un mito para sobrevalorar el consumo del pozol, lo mismo ha sucedido con los caldos.

Todos estos dichos populares construidos alrededor del consumo del pozol expresan elementos que caracterizan parte de la cultura alimentaria chiapaneca a partir de sus modos de vida, de sus costumbres y tradiciones forjadas con el paso del tiempo y que han quedado en la memoria de los mismos porque les ha sido heredado generacionalmente, por lo que algunos han ido evolucionando o “transformando” a partir de las nuevas generaciones. Por ello, que se han convertido en mitos, y el mito, según el postulado gadamereano, “no es más que discurso”, y los discursos tienden a modificarse porque sólo “queda en lo dicho”.

3.2.1 DE DICHOS POPULARES ACERCA DEL POZOL RELACIONADOS CON LA POLÍTICA

Dentro de los dichos populares que se han construido alrededor del consumo del pozol, se pueden hallar algunas expresiones relacionadas directamente con la política. Narraciones construidas en mitos que, en este subapartado, van relacionados alrededor del movimiento de la jícara, como si las señoras hicieran una mancia o lectura a partir de ese movimiento. Por lo que en Tuxtla, como en Chiapa de Corzo y Ocozocoautla se dice que para que alguien pueda asumir la presidencia municipal o una gubernatura “la persona debe saber tomar pozol y mover la jícara”. Cuando les preguntaba si un político debía saber tomar pozol, las respuestas fueron unánimes:

Sí [un político] debe saber porque es importante que sepa mover la jícara para que no pierda la costumbre.

Yo pienso que sí porque forma parte de nuestra tradición y costumbre. Y te digo que el chiapaneco se identifica por el meneo de la jícara.

Don Silvano. Sí, debe seguir con la costumbre y la tradición. Debe saber mover la jícara, el meneadito, pues, eso no se debe de olvidar uno. Todo presidente debe de saber de la costumbre, aunque no nos apoyen porque todos somos zoques. (Entrevistas con don Fernando Hernández Flores, Carlos Osorio Rodríguez y con los de la mayordomía del Cerrito)

Esos dichos o discursos que se han construido en Tuxtla, Ocozocoautla y Chiapa de Corzo refieren a elementos de carácter identitario, como si fueran un sello de identificación arraigado entre los chiapanecos. A partir de ello, se puede llegar a identificar si la persona que asume la presidencia municipal o la gubernatura se trata de un chiapaneco o, por lo menos, conoce parte de la tradición y costumbres chiapaneca.

Por ese mito en particular, a Chiapa de Corzo también lo han mitificado con la narrativa de que “Chiapa de Corzo es la cuna del pozol”, sobre todo que el puesto de doña Florinda ha sido caracterizado y considerado muy representativo porque es donde han desfilado, a lo largo de los años, figuras políticas:

Ah, sí, desde luego que sí debe tomarlo en jícara y saber mover la jícara. Acá en mi puesto han venido presidentes, gobernadores, diputados, senadores, licenciados, magistrado,s artistas, de todo viene acá. Los gobernadores de repente vienen, cuando vienes a ver aquí están tomando su pozolito. Se escapan y vienen a tomar su pozolito conmigo.

Vienen acá porque es un lugar reconocido. Aunque ahorita hay muchos puestos a raíz de que te miran que vendes bien, ya cualquiera pone su mesita. Pero aquí gracias a Dios me viene gente porque no se le ha quitado el sabor, todo sigue igual. (Entrevista con doña Florinda García Méndez, Chiapa de Corzo)

El acto de saber tomar pozol o mover la jícara correctamente, como un sello de identificación, devela simbólicamente una vía de comunicación, el cual permite una relación más estrecha con los otros estratos sociales. Y desde la política, muchas veces puede servir para apoyar a la persona o, bien, para desprestigiarlo.

Pero como dice Gadamer “todo mito está expuesto constantemente a la crítica y a la transformación” (Gadamer, 1997:16). Es así que el acto de que ese mito lo lleven a cabo los presidentes municipales o los gobernadores es nulo porque esa costumbre se ha ido perdiendo, ya que muchos de los que asumen ese cargo político desconocen —o poco les importa— de la costumbre y tradición. De ahí que actualmente doña Chonita nos comparte su narrativa o discurso al respecto:

¡Ah! Claro, porque él debe conocer nuestras tradiciones. Ahora ya nadie lo hace. Pero antes los presidentes tomaban su pozol en el mercado. (Obtenida de la entrevista con doña Asunción Hernández Ovando)

Ese discurso que relaciona a la bebida del pozol con la política es un rito que también significa una lectura del cómo esos personajes se comportarán con el pueblo durante su administración.

Los discursos relacionados con el consumo del pozol son una narrativa que simbólicamente van cargadas de significaciones porque describen a la identidad cultural de un pueblo o lugar. Así ocurre con los relatos o fábulas que se cuentan alrededor del maíz y el cacao, pero que refieren al pozol.

CAPÍTULO 4

RELATOS POPULARES Y VARIEDADES DE PREPARACIÓN DEL POZOL

A partir de las entrevistas que algunas pozoleras me brindaron, durante la recopilación de información, me percaté que existen algunos mitos que refieren al maíz y al cacao por ser dos productos base con el que se elabora el pozol. Mitos que ha quedado en la memoria de las coitecas y que generacionalmente han sido heredados. Por lo que se interpreta en ellos los sentidos míticos que se ocultan en cada una de esas narraciones, ya que a decir de Gadamer “una cultura sólo podría florecer en un horizonte rodeado de mito. Nietzsche sólo dio un pequeño paso hacia adelante cuando, en la «Segunda consideración intempestiva», vio en el mito la condición vital de cualquier cultura.” (Gadamer, 1997:16).

4.1 RELATOS SOBRE EL MAÍZ Y EL CACAO EN DONDE REFIEREN AL POZOL

Si como dice Gadamer que “el mito es la condición vital de cualquier cultura, y la cultura sólo puede florecer en un horizonte rodeado de mito”, por lo tanto la cultura zoque coiteca ha florecido también en sus mitos contruidos alrededor del maíz y el cacao, por ser estas dos semillas de consumo básicas dentro de su práctica alimentaria y su cocina tradicional. Es así que en el caso específico de Coita (Ocozocoautla) se cuenta que existió en algún tiempo una gran escasez de maíz, y con ello el consumo de la tortilla y el pozol:

Se cuenta que en el siglo pasado, aproximadamente entre 1956 y 1957, en “Coita hubo un año en que escaseó de maíz y frijol, debido a una plaga de chapulines o de gusanos que llegó a comer toda la milpa. Algunos decían que el gusano bajo tierra comía y mataba la milpa.

Por la presencia de la plaga no llovía, ni humedecía la tierra, por eso el gusano iba comiendo la siembra. Fue un año de sufrimiento. Un año que se padeció de hambre porque no hubo maíz para que nos alimentáramos.

Ese año no llovió, sino hasta el año siguiente que fue cuando la plaga desapareció. Pero la milpa ya no se daba igual a otros tiempos, era escasa su

producción. Por eso, ahora, la tierra quedó con esa maldición porque antes se cosechaba toneladas de maíz. Ahora se cosecha poquito, sólo para nuestro servicio.

Cuando en ese año no llovió hubo gente que se colocaba un grano de maíz debajo de la nariz, para que lo pudiera oler y no se olvidara del maíz.

Hubo gente que comió raíz de palo o mujú con maíz podrido o tiernito sin que desarrollaran granos, plátano verde tierno, que se preparaba en tortillas y en pozol.

Los que tenían reservas de frijol, lo consumían de poquito en poquito para que aguantaran la escasez. Lo preparaban en tortilla y en pozol.

Por esa época sólo don Leonel Burguete tenía de reserva un maíz puntiagudo y negro que lo vendía a un centavo por kilo, que era lo que se ganaba en ese entonces. Pero un centavo de ese tiempo valía muchísimo. Para comprar un kilo de maíz se tenía que hacer cola y dormir afuera de la bodega vieja que tenía don Leonel.

Le decíamos la bodega vieja porque era una gran tienda que vendían de todo para el hogar o herramientas para el campo.

Nunca se llegó a saber sobre el origen de la plaga, pero algunos municipios cercanos a Ocozocoautla también se vieron afectados por la plaga, como Jiquipilas y Cintalapa. (Entrevista con la Sra. Inés Sánchez Montúfar)

De esos datos no se tienen ninguna evidencia o registro dentro de los archivos históricos ni en los archivos que guarda el sistema agrario, sólo ha quedado en la memoria de los coitecos como parte de los mitos que circulan en el municipio, y que enriquecen, aún más, el contexto cultural.

Cada ciudadano coiteco sufrió la escasez del maíz, según su condición social y sus necesidades que padecieron en ese tiempo. Muchas fueron las historias de cómo las personas sobrevivieron a la escasez del maíz, y el caso de doña Inés es una de ellas. Pero lo cierto es, en términos de las historias orales o discursos que se cuentan, que las tierras coitecas dejaron de ser grandes productores de maíz.

El maíz sigue siendo, por excelencia, entre la cultura zoque, y en general en muchas de las culturas mexicanas, una de las semillas por el que se construye y define la raíz de su base alimentaria. A partir de este grano se edifica su cultura y tradición dentro de la cocina tradicional chiapaneca, en donde también se tiene por costumbre local el arraigo del consumo

del pozol. Por lo que ante la falta del maíz, las personas se las ingenian para simular consumirlo, como se narra en el discurso arriba citado.

El arraigo del pozol es tan vital en la cultura chiapaneca, y tan apreciable en Coita que ha formado parte de sus festividades tanto de carácter religioso como de carácter social (Cfr. el subcapítulo 4.2 de este mismo capítulo), al menos así nos lo relatan doña Elena y doña Inés, cuando cuentan la importancia del pozol en “la pedida de mano”:

Se cuenta que cuando una persona iba a casarse tenía que juntar su dinerito para ir a pedir la mano de la novia.

Para pedir la mano de la novia, le pedían que llevara sus *prestados*, para que estos hablaran con el papá de la novia. Entonces venían los *prestados*, la suegra, el suegro y el novio –quienes- nos traen un traste con cacao, 400 cacaos, un corte -de tela-, un anillo, pan, un par de candelas y flor. Los *prestados* son los que van hablar con el papá de la novia para pedir la mano, por eso traía uno.

Le daban todas esas cosas porque era un compromiso que se hacía, y si ese compromiso no se llegaba a realizar tenías que regresar todo. Si no se casa uno se tiene que regresar todo. Porque antes se llevaba “ramiete” de colores.

Porque como mi comadre Petrona que se iba a casar y la fueron a pedir le llevaron todo eso, pero como no se casó tuvo que devolverlo todo, ahí cuentan –que- de prestado llegó el padre Francisco.

Antes no había plática de novios en la iglesia, por eso te llevaban tus candelas porque venía la mamá y lo encendía en el altar y ponían las flores, después empezaban hablar los *emprestados*. Y ahí empezaban a tratar si estaban de acuerdo que la muchacha y el muchacho se casaran, si aceptaban ya se empezaba a repartir la botella, el pan.

Mientras no aceptaban no repartían, tenían sus botellas guardado. Si decían que sí ya destapaban la botella y empezaban a repartir su traguito, mientras no. Si la muchacha no aceptaba dejaban que las cosas se fueran, lo llevaban nuevamente.

Te daban tus 400 cacaos para que lo repartieras en la fiesta porque la muchacha, la novia, tenía que saber moler en piedra. Ella tenía que hacer el pozol de junta y repartirlo entre las madrinas. (Entrevista con las Sras. Elena González Manga e Inés Sánchez Montúfar)

El rito alrededor del compromiso nupcial entre los coitecos ha ido evolucionando al paso del tiempo, y con ello modificándose los elementos rituales de nuestros antepasados. Sin embargo, en la memoria de los mismos se ha preservado esas historias, que en la medida de su oralidad se han convertido en mitos heredados generacionalmente, que al momento de ser contadas o narradas, nos acerca, nos traen de vuelta, con nuestros ancestros. De ahí que este mito de “la pedida de mano de la novia”, si bien ya no se llega a realizar a la manera tradicional, es interesante porque mantiene esa relación inmediata con el consumo del pozol a través del cacao.

El pozol por su mezcla con el cacao se le ha considerado un alimento simbólico, por el que su consumo de pozol de cacao está más relacionado con los ritos, ceremonias, festividades, tanto de carácter religioso como social (Cfr. subcapítulo 4.2 de este mismo apartado), tal como lo narra doña Inés y doña Elena. Sin embargo, en el mito arriba narrado se ocultan dos elementos de carácter simbólico: la numerología antigua que era utilizado entre los antiguos mexicanos, por el número 400; y el oficio doméstico de la mujer, que se la asignaba tareas relacionadas con la cocina.

Es importante mencionar que el número 400, según lo dicho por Miguel León-Portilla, formaba parte de la representación numérica de los antiguos mexicano porque “tenía como base en su modo de contar al número 20, y el 400 es el resultado de multiplicar 20×20 ”:

Comenzando por los numerales, debe notarse expresamente que constituyen una representación precisa y clara de lo que con todo derecho puede llamarse un sistema indígena de numeración. Como se sabe, los indios del antiguo México tenía como base en su modo de contar al número 20, al que designaban en náhuatl con la voz de *tempoalli*, que significa precisamente “una cuenta”. Tratándose, pues, de un sistema vigesimal, resultan de fundamental importancia los siguientes números: del 1 al 19; el 20 y las varias veintenas; el 400, que es producto de 20×20 ; y el 8 000, que viene hacer el producto de $20 \times 20 \times 20$. (León-Portilla, 1985:56)

Por lo anterior, se puede deducir que la cultura zoque también adoptó el sistema numérico de los antiguos mexicanos, y que la mantenían presente dentro de sus ceremonias o festividades. Por ello, los 400 cacaos que se llevaba a los padres de la prometida eran no sólo

una forma de pago del novio hacia los padres por obtener la mano de la novia, sino también, considero, una ofrenda vinculada con la agricultura, demostrando así la capacidad y posibilidad de mantener a la futura esposa.

El acto de que la novia tuviera que moler el maíz y el cacao en metate para preparar el “pozol de junta” era una actividad que tenía que realizarlo frente a los invitados, con ello demostraba la capacidad de cumplir con las obligaciones domésticas, porque el oficio otorgado a la mujer, en el mundo prehispánico, era el del hogar, específicamente las labores relacionadas con la cocina (Cfr. subcapítulo 2.4 del capítulo 2). De ahí, que moler el pozol en el metate indicaba si la joven iba ser buena cocinera o no.

Como el maíz y el cacao son dos semillas que han servido como fuente y base alimentaria en todas nuestras culturas mexicanas, así también se le han atribuido cualidades curativas, en el caso de Coita se cree míticamente que el maíz no sólo alimenta nuestro organismo, sino que también cura, por lo que existen ritos ceremoniales de sanación. Uno de ellos es la soplada de maíz:

Aquí en Coita utilizaban el de maíz colorado para soplar. Una señora que se llamaba doña Mélida soplaba con maíz colorado; ella ponía su maíz en la boca, agarraba con su mano un puño de maíz y lo chupaba y con eso soplaba. Pero todo se lastimaba la boca de la señora por el maíz y el trago. (Doña Elena)

Dicen que es muy bueno para curar de espanto porque saca toda la frialdad. Por eso decía mi mamá que es el más bueno porque le está chupando la frialdad. Por eso la señora todo lastimado tenía la boca. (Doña Celia)

Este tipo de rito continúan vigentes entre la comunidad coiteca, sólo lo realizan aquellas mujeres que guardan dicho conocimiento, y únicamente es dirigido a los niños y no para los adultos, como sucede con el ritual de “la cura del aguante”:

También el totomoste, totomoxtle morado, de maíz morado, ese era bueno para sacar aguante. Cuando los niños son muy *chelones*¹¹ y a veces se mueven la cabeza para atrás. Entonces agarran con el totomoste morado y lo restriegan en la espalda porque tienen aguante, buscan ese totomoste para que lo pasen rascándolo bien, y si lo sacan, después lo echan en la basura. Porque a veces son muy chelones, molestos porque les estorban el aguante. (Doña Elena)

Y sí es verdad porque bien sale en el totomoste porque hay algunos niños que en la cama parecen *chichicaste*¹², saber que aguante es que tiene, ahí es que le manda uno a quitar el aguante. Por eso hasta que le quitan el aguante, ahí paran los niños de llorar y moverse para atrás. (Doña Celia)

En los dos rituales de sanación dirigida para los niños se observa el uso de distintas variedades de maíz. Es así que el maíz morado y el rojo al tener propiedades curativas, según la comunidad coiteca, no forman parte de su consumo alimentario, sino que se guardan para cualquier evento de sanación o curación que se requiera.

Como todo mito contiene su verdad en el ser dicho, estos mitos presentados en este subapartado contienen su verdad desde los discursos expuestos, por ello que han sido interpretados porque son mitos que han florecido en la cultura zoque coiteca y han enriquecido la cultura alimentaria del maíz y el cacao a través del consumo del pozol.

4.2 LAS VARIANTES DE POZOL SEGÚN LAS DISTINTAS CEREMONIAS DE CARÁCTER RELIGIOSO Y SOCIAL

Si el sentido de las acciones humanas está representado por medio de signos simbólicos que funcionan como vías de comunicación social, como sucede en los ritos ceremoniales de carácter religioso y social, donde el consumo del pozol está presente, su interpretación es posible porque todo símbolo es un sistema abierto a la cultura que se construye a partir de los modos de vida y costumbres de un conjunto social, es un sistema construido por símbolos

¹¹ Chelón: Localismo coiteco que refiere a una persona que generalmente es llorona. / Legañoso. Persona que tiene mucho chele.

¹² Chichicaste: Localismo coiteco que significa molesto o incómodo, en alusión a la planta del mismo nombre. / Bejuco pequeño de la familia de las loasáceas, cubierto de pelos urticantes. Planta molesta que no produce tanta comezón como las chayas.

abiertos para interpretarse a través de la comprensión de los sentidos porque contiene lenguaje y, según la propuesta gadamereana, “el lenguaje es un signo abierto”.

Por lo anterior, el pozol es una bebida que forma parte de una práctica cultural alimentaria arraigada en la cocina tradicional de los municipios de Chiapas, entre los que destacan: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla. Ciudades en donde sus sociedades tienen como base alimentaria, por costumbre local, el consumo del pozol que ha llegado a formar parte de los alimentos sagrados, por ser alimento derivado del maíz; de ahí que su consumo esté presente en las festividades de carácter profano-religiosa, como: en las sentadas de niño, rezos de algún santo, fiestas patronales o carnavalescas y enrames; y de carácter social, eventos celebrativos como: cumpleaños, XV años, bodas, bautizos y muerte.

En un ámbito reservado para cierta comunidad, el consumo del pozol por su mezcla con el cacao desarrolló un sistema de creencias en el uso de su práctica alimentaria a través de algunas ceremonias de carácter religioso y social, que han formado parte de los usos y costumbres, y en algunos casos por su desuso han quedado como relatos en la memoria de quienes así lo vivieron. Al menos así lo narra pozoleras tradicionales, quienes proporcionan versiones variadas de cómo se consumía el pozol en las distintas ceremonias antes mencionadas.

En el caso particular de Ocozocoautla me encontré con un tipo o variedad de pozol que se prepara exclusivamente en dicho lugar, los cuales se le llama: “pozol de junta”. Se le nombra así porque es pozol de fiesta o, bien, el que se sirve tanto en los ritos ceremoniales profano-religiosos como en los eventos sociales. Este mismo pozol tiene dos variantes en la técnica de su preparación: puede ser “pozol de junta trenzado” o, bien, “pozol de junta repasado”. Su preparación es a base de masa para pozol de cacao y de masa caliente:

Se le llama “pozol de junta” o “pozol repasado” al pozol de fiesta. Es el pozol que se hace especialmente para alguna fiesta social o religiosa.

A la junta se le llama junta porque es una fiesta o reunión y se llegaba hacer comida y teníamos que estar ahí haciendo la comida. Eso era la junta. Lo hacían cuando iba a ver un casamiento, que iba a ver ramada.

En Coita¹³, las que saben la tradición acostumbran a repartir pozol de junta a las madrinas de Bautizo, Confirmación, Primera Comunión, de Sentada de Niño Dios, de algún Santo o Virgen, de enramas, a los padrinos de XV años y de Casamiento.

El pozol de junta se sacaba en piedra o metate. El molendero y la piedra lo utilizaban para el pozol de junta.

El pozol de junta se saca en piedra, sacado en listones, decía mi mamá, sale así en fajitas como para peinar así los listones. Depende cómo lo hagas, si lo hacés trenza sale ancho, si lo hacés recio sale ancho, si lo haces delgadito sale la tira delgadita. Después trenzabas los listones de pozol, hacías tres o cuatro trenzas y se lo mandas a los padrinos.

Sale muy bonito el pozol para junta no muy cocido el nixtamal, medio durito, para caliente. Tiene que ser el nixtamal un poquito durito para que salga enterito. Entre más lo haces con el movimiento de las muñecas sale delgadito. Cuando está muy recocado el nixtamal sale la tira doble y es pegajoso porque se pega en la piedra porque no es la fuerza, sino las muñecas de tu mano que trabaja en la piedra. (Entrevistas con las Sras. Elena González Manga y Celia López Pérez)

En el caso del municipio de Ozococoautla, el pozol de junta es un tipo de pozol que, como bien describen doña Elena y doña Celia, lo preparan las mujeres que tienen ese conocimiento marcado por una herencia generacional para continuar con la costumbre, ya que su técnica de preparación es también tradicional, toda vez que para ello se utiliza utensilios tradicionales como el molendero y el metate, tal como se muestra en la siguiente fotografía:



Foto 8. Se muestra un molendero tradicional que se conserva por generaciones, debido a que se trata de una herencia familiar

¹³ Coita es el apócope con el que se le conoce popularmente al municipio de Ocozocoautla. A partir de aquí me refero indistintamente a Coita u Ocozocoautla en toda la tesis.

La imagen del molendero pertenece a doña Elena González Manga, actualmente tiene 77 años de edad, originaria de Coita, ella cuenta que ese molendero ha sido heredado generacionalmente desde que la mamá de su bisabuela se la regaló, por lo que dicho utensilio data de más de 100 años. El molendero es, como bien lo describe doña Elena, la base de madera en el que se monta el metate y sobre ello se muele el nixtamal:

Todo el tiempo que vendía lo hice en piedra. Por eso tengo todavía mi piedra y mi molendero. El nixtamal si se llevaba al molino y ya yo lo revolvía en el molendero y se pasaba en la piedra, para el nixtamal caliente. Y el pozol reventado se vendía en bolitas. El molendero era un tablero hecho a base de madera de cedro. En el molendero se ponía la piedra y ahí se agarraba la piedra. Pero como tiene años que no lo uso encima le puse trastes. (Doña Elena)

El molendero y la piedra lo utilizaban para el pozol. El tortiador para echar tortilla, pero ahora ya no lo hacen así, ahora con pura prensa. El tortiador era una base redonda para que ahí echara uno su tortilla. (Doña Celia)

El molendero le tenías que poner una tablita para que no se rodee el agua. Como el molendero tiene sus canalitos, en ese hoyito donde pasaba el agua le ponías un traste para que capee el agua ya sea en una tina, balde o donde lo fueras a capear en el molendero donde estas lavando. (Entrevista con las Sras. Elena González Manga y Celia López Pérez)

Por la práctica, la técnica y el uso de utensilios tradicionales que se requiere para hacer el pozol de junta son muy escasas las mujeres o cocineras tradicionales en Coita que guardan dicho aprendizaje. Por lo que mucha de esa práctica ancestral, tradicional y artesanal de elaborar el pozol se ha perdido entre la comunidad coiteca. Actualmente se le considera muy emblemático y de suma importancia porque se le ha revalorado el oficio y el tiempo dedicado a ello.

Por otro lado, en el discurso que se narra en torno al “pozol de junta” sobresale un dato de suma importancia y que además contiene una carga mitológicamente simbólica para la

cultura zoque: el acto de trenzar el pozol, que hace alusión al mito de que el maíz es mujer porque entre los zoques el maíz se le atribuye al género femenino, por lo que es “la maíz” y no “el maíz”, tal como se narra en los relatos de Norman D. Thomas, B. Donals y M. Cordy Dorothy (Cfr. apartado 2.1 del capítulo 2).

El sentido mítico y simbólico que subyace en el “pozol de junta trenzado” puede tener una relación inmediata con esa percepción mítica de que el maíz es mujer y, quizás, por esa razón en Coita, que es una zona zoque, se le trenza al pozol de cacao, ya que simula ser el cabello de la mujer. También cabe la posibilidad de que el acto de trenzar tenga otras significaciones relacionadas con la figura de la mujer: puede significar que el trenzado haga alusión al arreglo con listones en el cabello que se hacían las mujeres zoques cuando estas eran invitadas a algunas fiestas, como se representa en las siguientes fotos:



Mujer de descendencia zoque, 3era generación, peinada a la manera tradicional, pero sin listones.

Mujer peinada con listones portando una vestimenta zoque estilizada, en el carnaval de Coita 2020.

Foto 9. Mujeres de descendencia zoque que portan el peinado del trenzado

Ambas imágenes fotográficas muestran una representación de cómo es el peinado tradicional de las mujeres zoques. En la primera foto, se muestra una mujer de la tercera generación de familia zoque, que se dedica al comercio del pozol, y que habitualmente se peina a la manera tradicional en que las mujeres zoques solían hacerlo. La segunda foto refiere a una representación alusiva del cómo se vestían y peinaban las mujeres zoques en la fiesta del carnaval zoque coiteco. Pero el acto del trenzado contiene en sí otra significación porque con ella se devela que al pozol, si bien es femenino, se le adjudica una condición humana, como si este fuera una persona más, y es posible toda vez que es un alimento derivado del maíz, semilla

que entre los zoques también se le ha otorgado una condición humana, tal como lo narra don Theodoro Alias Gómez, originario de una de las comunidades zoques reubicadas en Chiapa de Corzo, quien narra un cuento sobre el maíz:

Bueno, estando allá mi papá me platicaba que hablaba el maíz, pero yo digo como va que habla el maíz sino es gente, el maíz hablaba, yo le decía cómo. Mi papá me platicaba que cuando en aquel entonces cuando no había día ni sol decía, había pura gente grande, habla el maíz, había un hombre que iba a traer su mazorca y le hizo su cargo con una red, entonces ahí colocó su carga de su mazorca, como 200 mazorcas en la red y ahí empieza a silbar y el maíz va rodando, rodando, rodando hasta la casa y llega a la casa hablando el maíz. (Entrevista con Theodoro Alias Gómez, de la colonia Nuevo del Carmen Tonapá, comunidad zoque reubicada en Chiapa de Corzo)

Si bien, el “pozol de junta” como el “pozol repasado” es un alimento en que suele servirse para ser repartido durante algún acto celebrativo, en el caso de Coita se utiliza por tradición y costumbre cultural en las celebraciones nupciales, tal como se narra en el siguiente discurso:

En un casamiento también se hace el repartido de pozol de cacao. Le mandan a los padrinos, madrinas. Se les manda pozol repasado que le dicen. El pozol repasado o de junta es porque pasan la masa en la piedra, que le dicen ahora, pero es el metate y lo sacaban por tira y lo iban trenzando. Hacían tres o 4 tejidas de pozol trenzado y así te lo llevaban. Pero era pozol de cacao, no blanco.

La mamá del novio y de la novia son las que mandan pozol porque van a ser comadres. La mamá del novio le manda a las madrinas de su hijo, igual ocurre con la novia. En el caso del novio le manda su comida a la novia, lo mantiene el novio a la novia, se le manda pollo con molito, pollo estofado, pollo en cochinito o adobado o, bien, sea cochinito de puerco. El pozol que manda es de cacao con su panela de azúcar, ya no mandan melcocha. Se le dice panela de azúcar porque la azúcar se hace en forma de panela, se hace en cuadritos con un vasito, son pequeños cuadritos y se le manda con su pozol. A la panela se le pone cacahuates, con ese va barnizado o engañado el

relleno de la panela o cuadritos de azúcar, que le dicen ellos. De eso es lo que te mandan.

Ahora, cuando es boda, se manda el pozol con panela. Para la boda no se hace melcocha, se da panela. Pozol con panela. Se reparte pozol de cacao con panela con su comida y pan. La comida era lo que iban hacer, que su cochinito, barbacoa, gallina con mole. (Información obtenida de la entrevista realizada a las Sras. Elena González Manga e Inés Sánchez Montúfar)

Ahora, bien, si el postulado gadamereano sostiene que la poesía como el mito contienen verdad en su ser dicha, de modo que lo dicho en ambos no necesitan ser experimentados sino justamente recibir lo dicho. En tanto se recibe lo dicho, en ello contiene su verdad. La “verdad” de la poesía como la del mito no es más que su sentido oculto que subyace en ellos.

Es, precisamente, ese sentido oculto el que se trata de desocultar en todo este apartado. Por lo que los sentidos ocultos que contiene el discurso arriba citado refiere a lo que implica el acto del repartido de pozol, ya que conserva esa tradición mítica de las ceremonias ancestrales: donde en toda celebración nupcial se ofrendaban alimentos o sacrificios a los dioses. Aunque actualmente dichos actos ya no se llevan a cabo tal cual fue en su origen, si permanece esa tradición de la ofrenda pero desde otra perspectiva: dirigida al sentido del parentesco o, bien, a la unión de dos linajes, en el que dos senos familiares se unen bajo el acto nupcial porque casarse implica no sólo la unión de la pareja, sino también el lazo fraternal en que se llegan a unir ambas familias. Por lo que la trenza simbólicamente representa, según lo dicho por Eduardo Cirlot, “el símbolo de la relación íntima, corrientes entrelazadas, dependencia mutua” (Cirlot, 1988:448).

Por otra parte, el sentido del acto del repartido del pozol en conjunto con otros alimentos que ambas familias se corresponden durante la celebración nupcial, implica otra significación: la evolución del trueque alimentario. El sistema del trueque alimentario, como se sabe, era una práctica que se daba entre nuestros antiguos prehispánicos. Pero esta evolución del trueque que se mantiene vigente en el caso específico de Coita, subyace otra significación: bien puede referirse al tributo o pago que anteriormente se le hacía a los padres de la novia cuando el novio se comprometía en matrimonio, tal cual lo narran las señoras Elena González

e Inés Montufar, ya que entre los bienes alimentarios que se daban como tributo contenía no sólo el maíz, sino también el cacao (Cfr. subcapítulo 5.3 de este capítulo).

El reparto de pozol acompañado con otros alimentos o platillos, según el tipo de ceremonia que se festeje, contienen por sí misma un discurso en el que se oculta elementos simbólicos de suma relevancia, que sólo pueden ser leídas e interpretadas por aquellas personas que conocen de la tradición y costumbre. Según se acompañe el pozol repartido indica el tipo de celebración.

Por lo que otros de los sentidos simbólicos ocultos que se halla en los ritos de bodas, corresponde al hecho de que es necesario, según marca la tradición y la costumbre coiteca, llevar o repartir el “pozol de junta trenzado” sobre una charola, preferentemente de color plata, y este debe contener panelitas hechas a base de azúcar morena, tal cual se narra en la entrevista arriba citada, esta representación denota el anuncio de que en efecto lo que se está festejando o celebrando es una boda.

A diferencia de lo que ocurre en el caso específico de las madrinas de enrame¹⁴, en donde también se hace el reparto de “pozol de junta” acompañado de panelitas de azúcar, tal como nos lo cuenta doña Inés Montúfar, originaria del Barrio de san Bernabé de Ocozocoautla:

El pozol de junta para la madrina de enrame se reparte cuando uno es madrina de enrama, un día antes te manda tu pozol de junta con panelita de azúcar.

Pero cuando se hacían los enrames y metías enrame, si vas a esperar te daban tu pozol o tu chocolate a la hora que llevan el rompimiento. Ahí lo baten y te reparten pozol batido.

El elemento simbólico con el que se puede llegar a diferenciar entre una y otra celebración, aunque ambas contengan como aditamento las panelitas de azúcar, es en los tiempos de entrega, ya que en las celebraciones nupciales la repartida de pozol se hace con una semana de anticipación, mientras que en caso de las madrinas de enrame se reparte el “presente” un día antes del rezo o rompimiento.

¹⁴ Se le llama indistintamente enrame o enrama.

En los actos celebratorios de carácter religioso, como en los rezos de Santos o Vírgenes, también se hace el repartido de “pozol de junta”, sólo que, simbólicamente, la forma en la que se prepara cambia, porque se reparte en forma de barritas o tablitas, de esta forma uno puede llegar a interpretar el tipo de evento a que corresponde esa repartida de pozol, así como lo cuenta doña Elena González:

A los que les toque rezo para algún Santo, Virgen o imagen religiosa se les manda su pozol de junta en barritas. Por eso se sacaba en piedra el pozol. Pero ahora ya ni piedra hay ni lo utilizan, ya no se saca en tablitas, lo reparten como si fuera de difunto.

En el caso de Tuxtla, la repartida de pozol también era una práctica cultural que por costumbre y tradición permanecía presente entre nuestros ancestros zoques, y que actualmente dicha práctica se ha perdido entre los descendientes de los mismos a través de distintas generaciones; empero, sigue vigente en la memoria de quienes así lo han vivido, el cual ha quedado como parte de un mito o leyenda, tal como lo han compartido don Silvano y don Octavio, pertenecientes a la priostería zoque del barrio del Cerrito en Tuxtla Gutiérrez, quien explica como en Tuxtla Gutiérrez se repartía el pozol a las madrinas del Niño Dios:

—Igual cuando es las nacidas de Niños, de Niño Dios, igual ocurre. Recuerdo que mi abuelita repartía comida y pozol a las madrinas. Si eran 8 Niños, a las 8 madrinas tenían que mandar sus comidas: sus trastes de arroz, su mole con gallina y su pozol. Se le repartía por la mañana o al medio día para que lo comieran ese día. (Don Silvano)

—Pero se repartía una gallina entera, no la mitad. La gallina es entera. (Don Octavio)

—En la sentada de Niño se reparte tamal. Ahora es que se da lo que quiera o ya ni siquiera te dan algo, sólo te dicen muchas gracias. Ya lo quitamos la costumbre de mi abuelita, eso que tiene que ser comida, esto o el otro porque se vio que era mucho el trajín, se dan los tamales. (Don Silvano)

Pero si como dice Gadamer en “una cultura sólo podría florecer en un horizonte rodeado de mito” (Gadamer, 1993:16). En la cultura zoque, particularmente la que floreció en

Tuxtla, está llena de mitos, leyendas y relatos que ha quedado guardado en la memoria de sus descendientes, como la que ahora se nos cuenta sobre “el Costumbre”¹⁵ que nuestros antepasados realizaban en torno a las ceremonias de carácter religioso relacionadas con el consumo del pozol, bebida que solía repartirse entre las madrinas de los Niños Dios, por el que se forjaba y se sostenía una amistad eternamente, por esta estrecha relación se llegaban a designar comadres.

Si el mito o la leyenda como dice Gadamer “tiene, en relación con la verdad, el valor de ser la voz de un tiempo originario más sabio... Se investigan los mitos y los cuentos por su significado, es decir, por la sabiduría de los mitos y de los cuentos” (Gadamer, 1993:16). Es así que el repartido del “pozol de junta”, que sigue vigente en el caso de Coita, es una práctica cultural por costumbre y tradición, que no sólo se lleva a cabo en los actos nupciales, en las enramas o en las celebraciones de algún Santo o Virgen, sino también en las celebraciones de los XV años:

La tradicional es cuando se cumple XV años se acostumbraba a llevar, las abuelas o la madrina llevaban dos corona de melcocha blanca trenzada con tu pozol, para coronarte y repartir pozol entre los invitados; por eso es que te llevaban tu charola de masa de pozol de cacao y encima tu corona de melcocha blanca trenzada, que es preparada con miel virgen, pero para hacer eso te quema la planta de tu mano.

Pero el pozol que te mandan no te lo dan en bola o aplastado, el que se daba era el repasado, que le dicen, el trenzado en metate, llenaban tu charola de pozol y encima iba la corona de melcocha blanca adornada con grageas porque es de fiesta, pues, que se vea la alegría.

Lo llevaba al medio día o las 11 de la mañana para coronar con melcocha a la quinceañera. En el momento en que se corona la festejada se reparte pozol a los invitados con melcocha. Por eso se lleva dos melcochas: uno para coronar y el otro para repartir. (Entrevista con Sras. Inés Montúfar y Celia López Pérez)

¹⁵ Los zoques de Tuxtla designan como “el Costumbre” a su idea del mundo construido “en un microcosmos religioso, en las relaciones interpersonales, en obligaciones y devociones, todo ello manifiesto principalmente en ritos, celebraciones y fiestas” (Rodríguez León, et. all., 2007:20).

Sólo dentro de los ritos de celebración de los XV años, el “pozol de junta” también suele ser una bebida de reparto y consumo, en ello toma su importancia porque el sentido que se oculta refiere a que el pozol de cacao sigue siendo una bebida exprofesamente para las fiestas, ya que son eventos de reunión y convivencia. Otro elemento simbólico que se resalta es el hecho de que el pozol, para este tipo de evento celebratorio, se consume acompañado de melcocha¹⁶. La melcocha es un dulce tradicional y típico que suele consumirse en Ocozocoautla. En este caso, el pozol que se reparte según lo narrado es el “pozol de junta repasado”, que es, como se ya se mencionó en el inicio de este subapartado, una variante del “pozol de junta o fiesta”. Se le llama “pozol de junta repasado” porque la masa ya mezclada con el cacao se vuelve a moler en el metate, se repasa en la piedra de moler, como aparece en la siguiente fotografía:



Fuente. Doña Celia López Pérez preparando “pozol de junta repasado” para la boda de su hija, Ocozocoautla, 2018



“Pozol de junta repasado”, Ocozocoautla, 2018.

Foto 10. Describe la preparación del “pozol de junta repasado”

Estas fotografías son una narrativa visual tanto de la preparación, como la obtención del “pozol repasado”. La segunda imagen da cuenta de la representación visual de cómo debe ir presentado el “pozol repasado”. Es importante señalar que el “pozol de junta repasado” se diferencia del “pozol de junta trenzado” por las grietas que las contienen, porque no sólo se repasa en la piedra, sino que debe darle forma parecida a la de una sábana agrietada, por esta

¹⁶ La melcocha es un dulce tradicional que se elabora a base de azúcar blanca refinada, que en Ocozocoautla (Coita) lo llaman *finique* (de finito), y derretida a leña o, bien, a fuego lento; se prepara artesanalmente y técnicamente con la palma de la mano una vez derretida el azúcar.

razón se lleva en charola y encima se le agrega las dos melcochas redondas y trenzadas porque estas simulan ser la corona de la cumpleañera.

Otro de los sentidos simbólicos que subyace con la presencia de la melcocha en el repartido de pozol, para el caso específico de los XV años, es que ésta debe de ir adornada con grageas de colores porque de esa forma refiere el sentido de la celebración. El acompañamiento de otros elementos alimentarios en la repartida de “pozol de junta” contiene un discurso que sólo puede ser descifrado o leído por aquellas personas que conocen y reconocen la costumbre y la tradición del lugar.

Otro dato importante que se cuenta en el discurso arriba citado es el hecho de que es la madrina o los abuelos de la cumpleañera quienes deben de llevar el “presente”¹⁷ al medio día o a las once de la mañana, esto sucede porque dentro del rito celebratorio se mantiene viva la costumbre por tradición de que el pozol se toma al medio día, aunque dicha práctica se ha ido perdiendo, gradualmente, en cada generación, tal como lo cuenta doña Asunción Ovando:

A las 12 pm es la costumbre. Pero ahora la gente a la hora que sea lo toma. (Entrevista con doña Asunción Hernández Ovando, originaria del barrio de san Bernabé de Ocozocoautla)

Al igual que en Ocozocoautla, en el caso de Tuxtla Gutiérrez también se acostumbraba, dentro de la tradición zoque, a repartir el pozol como un “presente” en las celebraciones de carácter religioso y social, al menos así lo recuerda don Silvano y don Octavio, integrantes de la priostería zoque del Cerrito en Tuxtla. En la tradición zoque tuxtleca se acostumbraba a repartir el pozol de cacao para algún evento social. Se cuenta que cuando alguien celebraba una boda, XV años o bautizo, se le repartía a los padrinos pozol de cacao, un pollo entero con mole y arroz:

—Cuando uno celebra alguna fiesta llegando los invitados se les da su pozol, después se da sopa de fiesta que es sopa de fideo con huevo, plátano frito encima y con pasita. Eso se le daba a los invitados primeramente. Y en la comida se daba mole. Como mi

¹⁷ El “presente” es un término con el cual se designa el obsequio arriba citado.

papá le gustaba el jolote, se daba mole con jolote. Pero mi papá no fue prioste, así era la costumbre de mi abuelita, su mamá de mi papá, así lo acostumbraron.

Anteriormente, los que saben todavía la tradición a los padrinos se les mandan su pozol y te mandan tu traste con sopa de arroz y tu mole. Esto sucede cuando alguien se casa. Los padrinos de bautizo, de quince años o de evangelio o de bodas, a ellos se les mandan. (Don Silvano)

La repartida de comida con su pozol se hace en las bodas, en el bautizo y a todos los que son padrinos en su momento se les lleva. (Don Octavio)

En el caso de Tuxtla, se puede apreciar que los intercambios alimentarios que se hacían en la repartida de pozol varía, porque el pozol que se repartía iba acompañado de dos platillos de la cocina tradicional mexicana: el arroz y el mole, comidas que han sido estigmatizados emblemáticamente como exclusivos para las fiestas. Pero este tipo de prácticas culturales por costumbre y tradición se han ido perdiendo, y a su vez dicha costumbre ha ido evolucionado al paso del tiempo, lo que han generado otras prácticas vigentes en la repartida del pozol, porque lo que actualmente se hace es que se reparte pozol pero entre los invitados, cuando se asiste a la fiesta, como se hace en el caso de Chiapa de Corzo, y ya no se envía un “presente” a las madrinas, padrinos o cumpleaños.

Aunque actualmente la repartida de pozol ha ido evolucionando, en el caso de Ocozocoautla a pesar de las transgresiones culturales vigentes, se mantiene dicha costumbre, por lo que también se da la modalidad del repartido de “pozol de junta” durante la celebración de los sacramentos de bautizo y de confirmación, tal como se narra en la siguiente entrevista:

Se repartía pozol de cacao de junta. Y lo llevaba uno en charola blanca para que vaya bien arregladito con su melcocha de corona, pero chiquito no grande, porque era de niño. Eso era cuando uno era madrina de niño, pero de bautizo de algún niño que vinieron a pedirte

Te llevaban primero tu pozol y tu melcocha temprano. Después, tu comida de pollo con mole en la tarde o al medio día. (Entrevista con las Sras. Elena González Manga y Celia López Pérez)

En el caso del bautizo, el ritual para la entrega del pozol o repartido del “pozol de junta” cambia, a diferencia del “presente” que se da en las bodas o XV años, porque en él, el color de la charola, el tamaño de la melcocha y los tiempo de entrega para el “presente” u obsequio, que se le regala a la madrina del ahijado, juegan un papel importante y contienen en sí un sentido simbólico oculto.

El primer elemento simbólico que se oculta es el color de la charola, ya que esta tiene que ser necesariamente de color blanco porque representa la purificación, pero también revela el anuncio de que la celebración o festejo refiere, en efecto, a un bautizo. El segundo elemento oculto es que el tamaño de la melcocha cambia según el tipo de celebración, por lo que si es para un bautizo el tamaño de la melcocha que se reparte es chico, lo que devela simbólicamente que se trata de un bautizo, y el festejado es un niño. El tercer elemento simbólicamente oculto tiene que ver con los tiempos en el que se reparte o entrega el pozol y la comida, porque a partir de ello subyace por sí mismo un diálogo, se da una conversación recíproca entre los padrinos, los papás del bautizado y el ahijado.

Si, bien, las diferentes formas de repartir el “pozol” llevan implícitas un discurso, un diálogo, que ocultan sentidos a partir de ciertos elementos que lo acompañan, en el caso del pozol que se reparte para la celebración profana-religiosa del carnaval zoque coiteco se tiene los siguientes datos:

En el carnaval se reparte el pozol también el pozol repartido. Lo hacen 8 o 15 días antes reparten el pozol y la comida en las casas de los que tienen cargos. En un traste se les repartía su pozol y su comida. El pozol que se reparte es de cacao. Sólo se le repartía puro masa de pozol.

Los cargos que se tienen en carnaval son las que cuidan a los bailes, la caporal, porque las que tienen caporal buscan a sus *chores*¹⁸ que son lo que van estar cuidando al baile. Mi hermana sirvió mucho tiempo de caporal y compraba un saco de cebolla, un saco de repollo, un costal de papa, una reja de tomate, 2 kilos de cacao, 2 kilos de azúcar, arroz y frijol; todo eso ya lo partía para que toda la semana que dura el carnaval lo estuviera llevando diariamente porque el frijol lo guardaban para el miércoles de ceniza. El carnaval anda siempre con la Semana Santa porque pasando el carnaval ya

¹⁸ *Chore*: Uno de los personajes del carnaval zoque coiteco de Ocozocoautla.

viene la Semana Santa. Las que les toca meter “rompimientos”, a ese tipo de personas se les mandaba su pozol. Ahora el pozol batido se repartía los días de carnaval y así como iban llegando, iban repartiendo el pozol a la hora que llegaba la visita, primero era en jícara y ahora es en vaso. El caldo se daba en porcelana de barro. El pozol que se da en carnaval ahí es comercial porque no era como el que se da en una fiesta, un cumpleaños, boda u otra celebración que le ponen más cacao. Antes hasta le quitaban la cascarita al cacao. Ahora no se lo quitan que porque dicen que en la cascarita está la vitamina.

Pero el mero día de la fiesta también se reparte pozol batido todos los días que dura la fiesta. Se reparte el domingo, lunes, martes y miércoles, todo el día hasta las 3 pm, se reparte a según como va llegando la gente. Se reparte pozol batido de cacao. Se prepara el pozol batido temprano y se tapa con una manta y como va llegando la gente le dan su pozol. Pero como ahora es pura cochinada, por eso la gente llega temprano porque temprano está todo aseado. (Información obtenida de la Sra. Elena González Manga)

En el caso del carnaval que se festeja en Coita, el pozol repartido se les entrega únicamente a las que son madrinas o padrinos de rompimientos o rezos, ya que cada *cobuiná*¹⁹ tienen su propio “caporal”²⁰ y son estos quienes eligen a las madrinas que llevan o meten rezos al santo correspondiente de alguna *cobuiná* que le haya tocado. Sin embargo, el sentido oculto que hay detrás del hecho de que sólo se reparte el pozol sin más aditamento significa, simbólicamente, que su importancia es de menor grado y es comunal, por eso que su repartido se haga en cualquier recipiente o traste, además de repartirse batido entre los asistentes, tal como lo cuenta doña Elena y visualmente se narra en la siguiente imagen:

¹⁹ *Cobuiná*: Vocablo zoque que significa “casa del jefe” o “gran jefe” donde se celebra la fiesta.

²⁰ Caporal: Refiere a quienes tienen cargo en alguno de los *cobuinás* y hacen la función de un capataz.



Foto 11. Repartido de pozol preparado o batido en la *cohuiná* de la Mahoma durante el carnaval zoque coiteco, Ocozocoautla, 2017

El pozol de cacao continúa siendo una bebida muy consumida y de suma importancia en los ritos ceremoniales populares, como sucede en las celebraciones a la muerte de un familiar, por ello que el pozol que se reparte adopta el nombre de “pozol de difunto” o “pozol de muerto”, como nos lo comparte doña Celia López Pérez:

En el de los difuntos es la tradición de dar pozol, se le llama pozol de difunto, con su bolsita de azúcar o ya sea dos melcochas, pero de esas melcochitas chiquititas. No son igual que el de fiesta, el de fiesta por algo son grandes. El de difuntos son melcochas de coronas chiquitas. Pero el repartido de pozol se hace a los 9 días, antes del remate de la novena. También se hace a los 40 días, si hay paguita. Se le manda sus tamales y su pozol. Son 3 tamales de hoja y 3 de masa o 2 bolitas de masas o 2 masas de la medida de tu mano en una bolsita junto con su azúcar, ya no lo llevan en plato como antes, ahora ya pasó de moda el plato y ya lo mandan en una bolsita. Cuando antes llegábamos en las juntas —se refiere a preparar pozol de junta— nuestras comidas que nos daban lo tapaban con hojas de guineo.

El repartido de “pozol de muerto o de difunto” es muy diferente al “pozol de junta o de fiesta” porque este contiene otros elementos simbólicos: como el tipo de masa con el que se prepara, la cantidad y medida que se reparte, y el aditamento que lo acompaña. Por estas tres

características que lo diferencia, se interpreta o se lee el sentido implícito que posee dicho repartido.

El primer elemento simbólico por el que se teje el discurso es que el tipo de pozol que se reparte es de cacao pero de masa reventada. A diferencia de lo que ocurre con el “pozol de junta o fiesta” que se hace con masa fina y masa caliente.

El segundo elemento simbólico que la describe singularmente, y por donde se interpreta que el “presente” que le han compartido a la persona corresponde a un “pozol de difunto o muerto”, es en la medida y cantidad que se utiliza para su repartición, ya que su medición se obtiene de la palma de la mano y la conserva en su forma, sólo se reparte no más de tres unidades o palmos de pozol.

El tercer elemento simbólico refiere al aditamento con el que dicho pozol va acompañado, ya que debe portar una bolsita de azúcar morena, con la finalidad de suministrar por completo los ingredientes con el que se prepara el pozol, en este caso el hecho de endulzarlo.

Otro de los sentidos simbólicos que se oculta en la medición y cantidad que se utiliza en este tipo de pozol es que sólo se reparte tres unidades de pozol. Numerológicamente el tres está relacionado con la muerte, “con la trinidad (Dios Padre, Dios Hijo y Dios Espíritu Santo o, bien, con el padre, madre e hijo) y la unidad. Es un número que se sostiene en la dualidad y unidad” (Hans Biedermann, 1993:327). Sin embargo, la medición que se utiliza para obtener cada unidad de pozol corresponde a una medida antigua del sistema métrico: el palmo, unidad de medida de longitud que forma parte del llamado sistema antropométrico, unidad de medida que era usado entre los antiguos mexicanos de la cultura náhuatl, tal como lo cita Víctor M. Castillo cuando habla de las “Unidades Nahuas de medidas” en *Estudios de cultura Náhuatl*:

Pero tomando en cuenta que de las medidas indígenas muchas persistieron en el sistema español de explotación, el gran número que de ellas figura en los documentos novohispanos, justamente con otras occidentales, hace confusa su interpretación. Es decir que si en una misma relación se anotan dedos, palmos, varas y brazas, resulta difícil de precisar cuáles de dichas medidas son indígenas y cuáles no; y esto es frecuente...

Palmas y jemes. Las medidas del palmo y jeme se confunden generalmente en las fuentes. El primero tenía al menos para los españoles, dos versiones: “el palmo tendido”, o sea la longitud comprendida entre los dedos pulgar y meñique, reconocido oficialmente como un cuarto de vara o 0.029m; y el “palmo menor” o medida de uso habitual equivalente al ancho de los dedos unidos excluido el pulgar...

Respecto al mundo mesoamericano, dice Brinton —confundiendo palmas y jemes— que para los cakchiqueles era esta medida la distancia entre el pulgar y dedo medio, y para los mayas y aztecas entre el pulgar y el índice. Por lo tanto, creo conveniente considerar una en vez de dos medidas ya que, en todo caso la diferencia de longitud sería mínima...

Cemmacpalli. Significa literalmente “una palma de la mano”, es decir el ancho de dicha palma, tenemos datos confusos como el siguiente. En tanto que para los informantes de Sahagún las hojas de ciertas hierbas tenían esta longitud, es decir una palma, no palmo, el franciscano interpretó en su *Historia* que eran largas “como un dedo”. Obviamente, Sahagún no pudo haber relacionado el *cemmacpalli* con el palmo sino con la anchura de la palma de la mano, la cual es idéntica a la longitud del dedo índice. (Castillo Farrera, Víctor M., 1972:210-218)

La medida de longitud que puede llegar a asimilarse, según lo dicho por Castillo, con la unidad del pozol de difunto es comparable con la medida del “palmo menor”, por la característica que la contiene.

El contenido de estos tres elementos en el repartido del “pozol de difunto” son elementos claves que sirven para interpretar no sólo que dicha repartida se trata de una ofrenda devenida por parte de los familiares del fallecido, sino que los mismo se han tomado en cuenta o le eres importante o, bien, de agradecimiento porque se asistió al sepelio o porque esa persona envió apoyo materializado a la familia: ya sea porque se le haya llevado un arreglo floral, se le apoyó económicamente, ayudó en dispensa, en la cocina o apoyó como albañil en el panteón.

La siguiente imagen narra visualmente de qué manera se da el repartido de pozol de difunto, para el caso específico de Ocozacoautla:



Imagen tomada como evidencia de cuando mi familia le tocó realizar el reparto de pozol, en el novenario por el fallecimiento de mi abuela paterna.



Imagen tomada como evidencia de cuando a mi familia le entregaron pozol por el fallecimiento de mi abuela materna.

Foto 12. Imágenes que describen cómo se reparte el “pozol de difunto” o “pozol de muerto”

Si como dice Gadamer “«el mito» es lo dicho, la leyenda, pero de modo que lo dicho en esa leyenda no admite ninguna posibilidad de ser experimentado que justo la del recibir lo dicho” (Gadamer, 1993:17); por lo tanto, lo dicho que en la priostería zoque del Cerrito se cuenta en relación con el “pozol de muerto” es lo siguiente:

En la priostería zoque del Cerrito se cuenta que, anteriormente, a la muerte de una persona se llevaba a cabo la repartida de pozol en las casas. El pozol se repartía en un plato o en hoja. Se repartía tres tamales y su pozol de cacao sin azúcar. Antes de los 9 días se repartía tamal de mole con su pozol de cacao con su cacaíto encima, eso era antes. Otros repartían una bola de masa y tres tamales a los vecinos, a las priostas, los priostes, eso era a los 9 días, ya que remató la novena. Era en el remate de la novena. A los 40 días sino eran priostes, igual repartían el pozol de cacao o blanco y lo que era la priosta si el familiar quiere invitar, invita como es la costumbre. (Entrevista con don Silvano Mendoza Cuevas, quien tiene el cargo de Primer Ramillete dentro de la Junta de Festejos del Cerrito, priostería zoque)

Como en el caso de Tuxtla, la costumbre de repartir pozol por práctica tradicional se ha ido perdiendo generacionalmente al grado tal que nadie se ha interesado por recuperarlo, se narra esos eventos como parte de una herencia que ha quedado guardado en la memoria de los

descendientes zoques, y esto a detonado una evolución en el hecho del reparto, porque lo que actualmente se comparte es el tamal sin el pozol como bebida acompañante.

A lo largo de todo este subapartado se ha ido desglosando un discurso interpretativo que subyace alrededor del consumo del pozol, a partir del sentido representativo de lo que se ha denominado el “repartido” como producto emblemático y mítico, la vía por donde se ha realizado una lectura del mundo contenido en la bebida del pozol. Lo mismo sucede con los discursos poéticos que lo refieren.

CAPÍTULO 5

DISCURSOS POÉTICOS EN TORNO AL POZOL

Si la poesía es, según la propuesta poética de Gadamer, “autónoma y constructora de mitos porque por sí misma comunica sentidos, y en tanto que comunica representa”, se interpreta algunos poemas develando o revelando el sentido mítico que subyacen en ellos en torno al pozol como alimento emblemático, y cómo en esa representación mítica se representan elementos que caracterizan a una identidad social en el plano colectivo.

Se trata de analizar las representaciones simbólicas del pozol en algunos poemas que se hallaron durante el trabajo de campo y que específicamente refieren al pozol, como el caso de *Migrancia del pozol* y *Consulta propiciatoria* de Gustavo Ruiz Pascacio, que tuvo, desde luego, a bien compartírmelo porque son poemas inéditos, además de ser un poeta tuxtleco que en su discurso poético contiene ese acento por el terruño capitalino y, sobre todo, por ser un poeta comprometido con su oficio en el más estricto sentido. Por otra parte, el Ing. Mario Aguilar Penagos (QEPD) durante una entrevista que me permitió realizarle, me compartió un poema inédito sobre el pozol —según lo dicho por el Ing. Mario Aguilar Penagos— que lleva por título: *Elogio al pozol*. Sin embargo, realizando algunas lecturas de obras poéticas de escritores nacidos en Chiapas durante el siglo XX, me encontré con el poema *Chiapa de corzo* de Roberto Rico, que, si bien, no es un poema que refiere específicamente al pozol, subyace en él un discurso poético que contiene la construcción de una idea sobre el entorno espacial y geográfico de los elementos que la significan o representan a dicho municipio.

5.1 LA REPRESENTACIÓN DISCURSIVA EN *CHIAPA DE CORZO*

Si, según la hermenéutica de Gadamer, en “la poesía sólo hay una representación poética de los objetos”, mientras que “el poema es el medio que fija el discurso y revela sentidos porque desde ahí contiene verdad, el desocultamiento, ya que toda poesía es mítica, pues, comparte con el mito que solo alcanza su referendo en el ser-dicha”. Por lo tanto, en dichos poemas poéticamente se representa características, rasgos articulados en torno a la construcción de una identidad social del plano colectivo marcada por la costumbre y la tradición culinaria construida históricamente.

Si el pozol es una bebida que sólo se consume en el sureste del territorio mexicano, según lo dicho por el Dr. Otto Schumann (cfr. página donde se encuentra el mapa), Chiapas no es la excepción. Su sabor varía en las distintas preparaciones y el lugar en donde el comensal se encuentre. Aunque el pozol que se prepara en Chiapa de Corzo es *sui generis*, al menos así se discursa poética en el poema *Chiapa de Corzo* de Roberto Rico:

CHIAPA DE CORZO

CASA de las girándulas

el viento

—Sebastián

horadado a puntapiés

de la danza.

Bailan los Parachicos.

Después de largos tragos de mistelas

mis ojos arden en el cielo revuelto

que la pólvora gana entre el espacio mínimo de un guiño.

El viento arroja contra las campanas

la sal rojiza de los cohetes.

Palmira bebe un sorbo de pozol

—Agua

Maíz

Cacao: una jícara llena de vocales.

Bailan los Parachicos.

Bajo las máscaras

pudiera mantenerse en ayuno de penumbra
el delirio,
tropel mudo y danzario de la tierra.

Reloj de malvarena, Roberto Rico

El poema, desde su título, determina una geografía del imaginario territorial: Chiapa de Corzo; quizás, es la búsqueda del sujeto a la incorporación con el entorno espacial o, bien, el encuentro con el imaginario colectivo de identidad, aquello que los acoge como ciudadano, a la vez que los distingue de otros individuos y regiones o espacios de línea imaginaria.

El poema es, también, el elogio de una geografía cultural, a la tradición que reivindica un pasado histórico heredado por la conquista española, como la mezcla de valores simbólicos de los fenómenos culturales en relación con la sometida por los conquistadores y la resistencia de los conquistados.

El poema antes citado representa el mestizaje cultural que en sus representaciones de símbolos culturales, tal como sucede con los fenómenos de las fiestas carnavalescas, así como en las arquitecturas, los alimentos y bebidas, por lo general, reivindican simbólicamente, sobre todo en una región como Chiapas, la representación del cultivo de la tradición sociohistórica en los que fueron sometidos. Así parece cantarse en *Chiapa de Corzo*.

Chiapa de Corzo, poema donde el discurso es el referente al deseo externo del visitante para ser incorporado y aceptado por un instante de espacio-tiempo definido, dentro de la ilusoria comunidad de lo social, que se vuelve y se envuelve en convivencia homogénea, siempre en los momentos festivos.

Las fiestas son el paso de reunión con el contexto comunitario de lo social. Aún, más, las fiestas carnavalescas, como la de Chiapa de Corzo, son la reunión en magnitud de los individuos, sin importar las diferencias de género, raza, color y cultura.

El sentido del carnaval es, precisamente, el momento de ruptura convivencial y convencional entre lo familiar y amistoso de las estructuras ya establecidas, remarcadas por patrones sociales que sellan las diferencias e indiferencias. Es el tránsito de la reincorporación entre los humanos, el medio de reunión del hombre y sus semejantes, así como el encuentro consigo mismo.

La celebración carnavalesca es, en efecto, el período donde el individuo deja su lado político y se ve cubierto por el deseo, en él reina la voluntad y suceden las libertades; de ahí que *Bailan los Parachicos. // Después de largos tragos de mistelas / mis ojos arden en el cielo revuelto / que la pólvora gana entre el espacio mínimo de un guiño. // El viento arroja contra las campanas / la sal rojiza de los cobetes.*

El yo poético como visitante y observador-testigo rinde homenaje alegórico al entorno socio-cultural chiapacorceño, y lo traslada al escenario poético. Desde ese espacio escénico, se presenta un lenguaje grandilocuente, parafraseando a Eduardo Milán “a la grandilocuente tendencia europea barroca transformada en lo neobarroso verbal latinoamericano”, para proveernos de esa amplia mirada por la manifestación representativa de tradición, a su vez trocada en el tránsito de las libertades.

El poema nos muestra un abanico perceptivo de cómo es la festividad y cómo en ella sucede el tránsito de la libertad. Nos muestra cada escena representativa de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo:

1. Para cualquier visitante es extraño observar la escena de la *CASA de las girándulas / el viento* o, bien, el juego pirotécnico denominado “rehilete o remolino”, que forma parte del llamado “torito”, cuya construcción en ambas es de carrizo y pólvora. Suele utilizarse en algunos lugares de Chiapas para la apertura de alguna festividad relacionada con algún santo patrono.

En el caso de Chiapa de Corzo se queman rehiletes por cada día de los Santos al que se ofrenda en el transcurso de la Fiesta Grande.

2. Como en toda fiesta del pueblo, de lo *populis*, la fiesta va dirigida en honor a un santo patrono: —*Sebastián / horadado a puntapiés / de la danza*. Capital cultural que responde al santo patrono de Chiapa de Corzo, cuyo resplandor figurativo rinde homenaje entre lo culto-religioso y lo sensual erótico a que su figura responde:



Foto 13. Imagen de San Sebastián durante su festividad en Chiapa de Corzo

El homenaje al culto religioso, más allá de la implicación de honrar al santo patrono con las acciones de ofrendas, es, quizás, el sentido de representación del hombre en su mundo, reconociéndose a sí mismo mediante el otro, su semejante.

3. Como en toda festividad del pueblo, el homenaje no sólo rinde culto a un santo, sino que en él gira todo sentido simbólico de lo festivo, es la gama de implicación a todo juego pirotécnico como a todo encanto del desenvolvimiento escénico que seduce: la música de tambor y pito; de ahí, que en honor a San Sebastián *Bailan los Parachicos*.

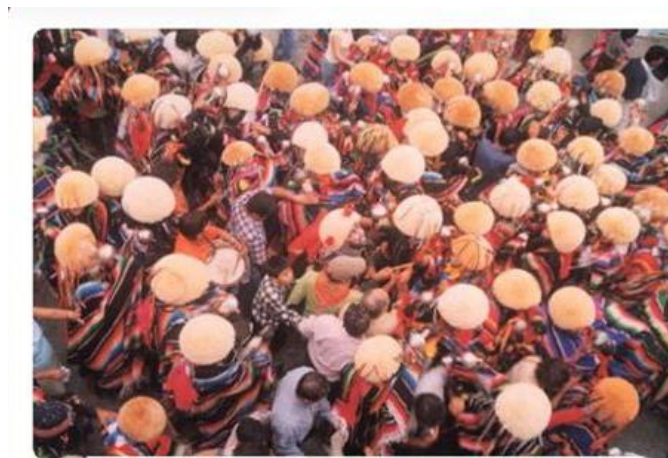


Foto 14. Parachicos y chiapanecas bailando durante el recorrido de San Sebastián

La correspondencia del baile entre la figura de los danzantes Parachicos, en relación con la danza que se le brinda a San Sebastián es contrastante porque, pienso, sucede en el caso de la festividad de Chiapa de Corzo, sólo la imagen del santo patrono responde por su condición figurativa corporal afeminada a la invitación del gozo, placer, locura, delirio, donde se da el desorden que es un nuevo orden del mundo. Pero, en ocasiones, las acciones humanas sobrepasan los límites del orden a través de ese apreciable y, para algunos, despreciable líquido embriagante, cualesquiera sea su título.

4. En toda festividad grande, se gusta y degusta del envite por las bebidas tradicionales, en este caso, la mistela. Fermentado líquido que en abuso trastoca los sentidos. El poeta ha experimentado que *Después de largos tragos de mistelas / mis ojos arden en el cielo revuelto / que la pólvora gana entre el espacio mínimo de un guiño.*

La técnica de obtener la mistela proviene de los europeos, posiblemente, introducida y heredada por los españoles. Hay que recordar que el estado de Chiapas, como el caso de Chiapa de Corzo, fue colonizada por éstos. Por otro lado, el azúcar es un producto introducido por los europeos y los franceses fueron quienes realizaron la técnica de obtener la cristalización del dulce de la caña. Aunque en Hispanoamérica la caña de azúcar como recurso natural ya existía.

El fermento de nanchi, como la de uva o jocote se acostumbraba hacerlo por la técnica de mantener conservadas y frescas las frutas, sin saber que al guardarlos mucho tiempo se obtendría una fermentación dulce. Posteriormente, pasó a ser una bebida que se servía o, aún, se sirve en algunos municipios de Chiapas en períodos celebratorios de implicaciones religiosas (como las llamadas “sentadas de Niño Dios”, rezos de santos o vírgenes y novenarios de difunto). Al mayor consumo de ese líquido, una segura embriaguez.

Lo que actualmente sorprende es que la mistela sigue siendo un producto no considerado como bebida alcohólica, pero embriaga, y su venta, aún consumida por niños y jóvenes, no es prohibida, como tampoco lo es la *taberna*.

La *taberna* es una bebida no considerada embriagante, pero embriaga corporalmente, ya que tiene la función de anestesiar el cuerpo, mas no afecta el cerebro, y se obtiene de la fermentación natural del jugo que se extrae del centro del tronco de coyol (2000: 76), basta con hacer una cavidad en la extremidad del tallo de la planta para obtenerla.

La tradición en Chiapas, en algunas zonas zoques, consiste en sorber el líquido directamente desde el tallo de la palmera. Antiguamente se sorbía con el segmento de un carrizo delgado, que simulaba ser un popote, y se consumía sólo en festividades religiosas.

5. Mientras se disfruta de largos sorbos de mistela, puede, mientras se tenga tiempo y una muy buena disposición, convertirse en espectador público de *la sal rojiza de los cohetes*. En el gozo de toda Fiesta Grande, es necesario anunciarlo a través de cohetes pirotécnicos para comunicar al pueblo entero la alegría asumida en ella.

6. Después de todo el recorrido dancístico y haber contemplado visualmente el espectáculo rojizo de los cohetes, si no basta saciar la sed con sorbos de mistela, afortunadamente Chiapa de Corzo es un lugar que se ha distinguido por su bebida típica y refrescante que ofrece a cualquier comensal: el pozol.

En el poema se recomienda para saciar la sed, el calor y el hambre lo que en Palmira se bebe *un sorbo de pozol*, cuyos ingredientes son: —*Agua / Maíz / Cacao*. Para servir el pozol se sugiere *una jícara llena de vocales*. Y es que por tradición, el pozol se sirve y se consume en jícara, tal cual se representa en la siguiente fotografía:



Foto 15. Refiere a la imagen del pozol de cacao contenido en una jícara

El pozol es una bebida que no sólo se consume en un estado del sureste del territorio mexicano: Chiapas. También se tienen registros que se consumían y, por ende, se continúa consumiendo en Tabasco, Guerrero, en el sur de Veracruz y Oaxaca, así como Guatemala,

según las crónicas de Ajofrín, Diego de Landa, William Dampier y los textos de Gaspar Antonio Xiu. (cfr. subcapítulo 2.5).

También los piratas holandeses, ingleses y franceses que durante la colonia asediaron al territorio tabasqueño llegaron a saber del pozol. El famoso pirata inglés William Dampier habla de los indios y el pozol hacia 1680. (cfr. subcapítulo 2.5).

Para el pirata William Dampier como el relato de Fray Diego de Landa, el pozol era un alimento para el viajero que duraba dos o tres días fuera de casa, así como una bebida que básicamente no debía de faltar en la casa de los indios chontales. Dampier señala que solamente entre los indios se consumía dicha bebida, lo afirma Fray Francisco Ximénez en *Historia de la Provincia de San Vicente de Chiapa y Guatemala de La Orden de Predicadores*, Tomo IV, y Jan de Vos en *La paz de Dios y del Rey. La conquista de la selva Lacandona (1925-1821)*.

Es el pozol una bebida de maíz que identifica a una colectividad social: Chiapas. Estado multicultural, plurilingüe y mestizaje híbrido de sabores y olores por donde se construyen identidades sociales colectivas y procesos transculturales que llegan a representarse simbólicamente en la alimentación.

El cacao es un recurso natural, que para el caso de Chiapas, proviene del Soconusco, ya Ponce de León también nos informa que el cacao sirvió como moneda menuda en dicha zona

Ante los ingredientes mezclados de maíz y cacao, el material que media entre esos dos: la jícara. Recipiente ancestral con el que se sirve el pozol, ya en el *Popol vuh*, se nos recuerda que en uno de sus pasajes del segundo capítulo, narra la aparición del árbol de jícara donde es colgada la cabeza de Hun-Hunahpú, por el que sus frutos toman forma de una cabeza y es hueco porque Hun-Hunahpú desprende su carne al engendrar su descendencia en el vientre de la hija de Cuchumaquic. Pero en otros mitos pueblerinos dicen es el árbol que guarda un tesoro.

7. Sin salirse de la festividad, se sugiere beber de una buena jícara de pozol de cacao, junto al disfrute visual continuo de la ejecución danzante de los Parachicos.

Son las figuras de los Parachicos lo que sorprende al visitante, sobre todo al turista, quizás, por el contraste del colorido que los viste o, bien, porque son personajes que imponen una autoridad. Los Parachicos son los personajes principales en el acto celebratorio de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo; por ello, sus contemplaciones presenciales en el discurso poético son constantes.

En el poema se atrapan dos momentos de la constante presencia de los Parachicos:

La primera, como danzantes que ofrendan su danza en honor a San Sebastián, como se señala en el paso tres.

La segunda refiere que la exaltación a los Parachicos se fija en comprender lo que hay detrás de la máscara, debajo de ella: el encuentro al delirio, por donde se violan las normas y sucede la libertad del placer: *Bailan los Parachicos. // Bajo las máscaras / pudiera mantenerse en ayuno de penumbra / el delirio, / tropel mudo y danzario de la tierra.*

5.2 MIGRANCIA DEL POZOL Y CONSULTA PROPICIATORIA

Si en Roberto Rico se nos muestra el pozol como la bebida tradicional y ancestral que identifica a la región chiapacorcesa, en *Migrancia del pozol*²¹ de Gustavo Ruiz Pascacio exalta al pozol desde su elaboración, cómo debe tomarse, la utilidad de la bebida, su vestimenta de color, sabor y olor, el aroma que suelta como producto de la mezcla con el cacao, y su efecto provocativo que resulta el acto de beberlo; todo ello son características de una identidad colectiva por lo alimentario y una continua empatía y metaforización de la naturaleza vegetal y animal:

Migrancia del pozol

El pozol se bebe de pie.
Como cuando llevamos el alma en vilo.
Se pulsa contrario al sol,
como una galaxia que vuelve en denuedo.
El pozol es un Brazofuerte
a punto de descender de la copa de un guapinol.
Una cascada mayor su cabellera blanca.
El aroma de la reina su cumbre de cacao.
El pozol es el fiel destino
de las ánimas encubiertas

²¹ Poema inédito, referido aquí previa autorización de su autor.

en el tramo de maíz tejido por ciertas manos
de fausto y comedimiento.

Gustavo Ruíz Pascacio

El poema arriba citado traspasa el escenario del referente cotidiano de lo común, aquello que aparentemente no denota algo, más allá del simple acto de beber una jícara de pozol. Migrar hacia el pozol connota, según el poema, otros referentes simbólicos de representación.

La semiosis de *Migrancia del pozol* contiene una exaltación exuberante a la acción de ingerir el pozol. En él se sostiene la tesis que el pozol sólo debe beberse de pie, característica singular que forma parte de la identidad colectiva regional chiapaneca. Beber pozol como comer tacos implican degustarlos de pie, ya que son alimentos de transición, así nos lo cuenta en una entrevista doña Candelaria López Hernández, originaria de Chiapa de Corzo del barrio de San Miguel:

[El pozol se toma] en jícara. Debe tomarse parado y con su movidita, eso no se le debe olvidar a uno. Por eso, uno lo debe de tomar moviendo la jícara para que se remueva el muzú. (Entrevista realizada en el 2012, durante la festividad de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo)

Pero en algunas entrevistas que se realizaron a algunos consumidores de pozol, también coinciden que el pozol debe tomarse de pie por costumbre y tradición, tal es el caso de doña Martha Nieto Coello, originaria de Chiapa de Corzo, a quien le pregunté cómo se toma el pozol:

¡parados! Pa que se llene uno más, si verdad. Es muy rico tomar parado porque se ingiere más rápido que estar sentado por el cacao.

Pero de preferencia se toma de pie el pozol de cacao, pues cuando le pregunté si también el blanco se toma de pie, su respuesta fue clara:

Pues sí, pero es más simple. Es más rico el cacao. En el caso del blanco también se puede tomar parado o sentado porque es más simple, pero en el caso del cacao por el mismo cacao se debe tomar parado. (Entrevista realizada en el 2012, durante la festividad de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo)

Sin embargo, en las generaciones actuales el hábito tradicional y por costumbre de beber el pozol parado se ha perdido, ya que hay jóvenes que consideran este acto de poca importancia, siempre y cuando no se deje de consumir el pozol, como así lo concibe la joven Aracely Gómez, originaria de Tuxtla Gutiérrez:

El pozol debe tomarse bien frío, como sea, ya sea sentado o parado, pero bien frío. Si hablamos del pozolito de cacao, yo creo que la mejor manera de tomarlo es este, es frío nada más. Sentado o parado yo creo que no tiene nada que ver. El pozolito blanco a veces dicen..., sí lo toman medio paradito que sí porque están agarrando que el manguito verde, que si el chilito y todo eso, pero, pero el pozolito de cacao como sea, siempre y cuando esté frío. (Entrevista realizada durante la Festividad de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo, 2012)

En el poema los referentes sensoriales perceptivos recorren no sólo el degustar sorbos de pozol, sino, también, la acción de beberlo satisface la sed y el hambre del comensal, por ello *Se pulsa contrario al sol*. El pulsar del que hace referencia es el meneo de la jícara, contrario al movimiento cósmico del sol y a las manecillas del reloj, cuya agitación adecuada de la jícara para el chiapaneco debe ser de adentro hacia fuera, y que es una característica singular por donde se identifica al comensal chiapaneco. Al menos así coinciden algunos de los comerciantes o vendedores de pozol que entrevisté durante el trabajo de campo:

Aquí en Tuxtla [el pozol se toma] en jícara y debe de ser con su meneadito que le dicen, para que no pierda su costumbre, más, más lo toma uno sentado o parado porque a veces está uno carrerando, como guste la persona. No necesariamente es parado, yo creo que depende de la persona, si la persona viene cansado de estar parado, pues se sienta y toma su pozol, contrario al que viene cansado de estar sentado, mejor se para o

puede mantenerse sentado tomando su pozol. A veces viene en parejas o no y se sienta a tomar su pozol. (Entrevista con don Fernando Hernández Flores, originario del barrio Potinaspak de Tuxtla Gutiérrez, pozolero comerciante)

Hay quienes consideran que la mejor manera de mover o menear el pozol es con el boche y no con jícara para que el líquido no se derrame durante el movimiento:

Aquí en Chiapas la costumbre que se tome pozol es en jícara y el meneadito, aunque aquí se vende en jícara y en bolsa. Pero para mí, para mí en boche porque el boche a diferencia de la jícara que se va abriendo, el boche se va cerrando. Es decir, la boca de la jícara es muy abierta, mientras que del boche es más cerrada. Entonces el boche es perfecto para menearlo porque lo meneas y no se cae. (Entrevista con don Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez, pozolero comerciante)

El particular movimiento de la jícara también se debe a que el pozol no sólo es una bebida, sino también comida, ya que menear o pulsar la jícara de pozol tiene la función de remover el *muzú*²², el asiento que queda en la parte inferior del recipiente, para ser triturado por los dientes. En la medida que se sorbe, se tritura el muzú.

No toda percepción se reduce al gusto y satisfacción, es necesario observar cada acción recurrente en ese espacio de migrancia del pozol. El estar presente como catador del pozol implica degustar de esa cascada que cae y llena la copa servida para el comensal. Esa cascada que continuamente se sirve en cada jícara solicitada, no sólo va disfrazada de cabellera blanca, sino también contiene el aroma cumbre de cacao “*El pozol es un Brazofuerte / a punto de descender de la copa de un guapinol. / Una cascada mayor su cabellera blanca. / El aroma de la reina su cumbre de cacao.*”, según se pida el servicio de un pozol blanco o de cacao; de ahí que *El pozol es un Brazofuerte.*

²² Se le denomina *muzú* al asiento de la masa que queda en la parte inferior de la jícara. Para comerlo se requiere menearlo o pulsarlo.



Foto 16. Se representa el momento de la caída o el descenso del pozol a la jícara

El *Brazofuerte* que se alude es el referente del mamífero Hormiguero arborícola, también conocido como Chupamiel o Brazo fuerte, cuyo asombro por su pelaje áspero y colorido que la cubre de color blanco cremoso con una especie de chaleco rasgado en la espalda, (1977: 42) dan la apariencia símil a la antítesis de la caballera que viste el pozol, ya se sirva de blanco o de cacao.

Como sea el servicio, la síntesis de migrar hacia el pozol llega a ser para el bebedor migrante *el fiel destino de las ánimas encubiertas*. Metáfora que sentencia el sentido de tomar pozol como el momento de descanso, el rito de convivencia en donde se reúnen y convergen los comensales, cuya convivencia es todo acto de compartir una bebida, como la de un espacio determinado, tal como se representa en la siguiente fotografía tomada durante la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo:



Foto 17. Fotografía donde se observa a las tuxtecas consumiendo pozol, a su vez conviviendo y descansando, después del recorrido que se hace durante la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo

El pozol se vuelve una bebida por el que los comensales no sólo se reúnen y convergen para disfrutarlo, sino que también es el medio inconsciente por el que llegan a identificarse con el medio espacial y natural.

La estructura poética en *Migrancia del pozol* está formulada por una dialéctica tricotómica:

Tesis: *El pozol se bebe de pie*. El poema sostiene la tesis que el pozol se bebe de pie.

Antítesis: *El pozol es un Brazofuerte*. Metáfora que refuta la posibilidad de que el pozol mantenga sólo una cabellera blanca. La imagen del Brazofuerte traslada la dualidad bebentoria del pozol, éste que también se corona del aroma cumbre del cacao. Así, su color, olor y sabor puede ser natural, blanco, como combinado con cacao. El poeta se vale del color del pelaje del Oso hormiguero o Tamandúa mexicana para establecer un cruce metafórico con los tonos del pozol blanco y de cacao.

Síntesis: Se concluye que *El pozol es el fiel destino de las ánimas encubiertas*. No importa del color y sabor que se adquiriera, lo cierto es que el pozol es el destino fiel de los hombres que los reúne en el arte de lo amasado y batido *por ciertas manos*, tal como se representa en la siguiente imagen



Foto 18. Representa a las pozoleras batiendo el pozol con las manos

La dialéctica tricotómica del pozol es, sobre todo, el referente a la *mater tellus*, a la *natura* por el recurso natural del maíz, que procesado en pozol es por ende una bebida que alimenta nuestros cuerpos y nos hace partícipes en el rito de comunión entre los seres humanos.

El pozol, una bebida estimulante ancestral y tradicional de ciertas regiones de Chiapas que suele compartirse en ceremonias carnavalescas, rezos, veladas o despedidas de difuntos,

sobre todo, continúa bebiéndose por costumbre y tradición al medio día (12 p.m.). Horario donde el astro del día se corona en su mayor resplandor de energía solar e irrumpe con el trabajo de los campesinos, albañiles, obreros y artesanos, entre otros oficios; éstos que aprovechan su tiempo para disfrutar del pozol, como bebida y comida reconfortante, como es el consumo de la hoja de coca o la yerba de mate en Bolivia, el Perú y Colombia. Funciona como estimulante, reactiva la energía física y permite continuar con las actividades.

El pozol antes de transformarse en bebida y comida es, ante todo, un arte de la pozolera que despierta para Gustavo Ruiz Pascacio una *Consulta propiciatoria*²³. Poema donde se consulta, a manera de una interrogación oracular, en seis versos, el arte culinario que implica la preparación del pozol:

Consulta propiciatoria

¿Qué torrente anuncia el périto brazo de la pozolera?
¿Qué exención de grietas alcanza su ritmo de manufactura?
¿Qué pueblo de luces ronda su amanecer sin frontera?
¿Qué moneda de curso irrenunciable provee este universo despierto de cacao?
¿Qué amasijo detrás del amasijo arriba inconmutable
con su hilo de jícara y canela?
¿Qué respuesta alumbraba el cometido de beberse en un puño de agua
el árbol y la noche?

Gustavo Ruiz Pascacio

En *Consulta propiciatoria* no sólo se propicia una consulta versificante. Es una consulta versificadora al poema mismo como espacio de conciencia y el medio para hallar alguna respuesta de esa duda alumbrante: el no saber por qué beber pozol.

²³ Poema inédito, igual referido gracias a la gentileza de su autor.

En él se cuestiona y con ello cuestiona a la costumbre, a la tradición de una cultura. Desafía a la razón ante el involuntario deseo que resulta de tomar una jícara de pozol, arraigado por la costumbre de una cultura.

Consulta que se desliza como abanico: va desde la extensión corporal del brazo, el ritmo de la manufactura, el espacio territorial de la pozolera y el tiempo de una realidad que despierta el quehacer doméstico; el valor monetario de la mano de obra, de la obrera, y el del consumidor; la imagen de la jícara y el aroma seductivo de la canela atrapado al ritmo de los dedos. Por último, una interrogante clave que brota, suelta, se pronuncia y se deja al aire para ser respondida: *el cometido de beberse un puño de agua*. Metáfora e imagen acompañada de dos símbolos: el árbol, cuyo símbolo representa a la vida pero, también, el del agua, y la noche, la obscuridad como símbolo representativo del cacao.

Consulta propiciatoria es un poema que, a diferencia de lo que se alude sobre el pozol en *Chiapa de Corzo* de Rico o en *Migrancia del pozol* del mismo Ruiz Pascacio, acentúa esa aguda sensibilidad de extrañamiento de ingerir el pozol como necesidad alimentaria. Rinde homenaje a otro tipo de arte desde el arte de la escritura, no el de la pintura o la escultura, sino el de la cocinera como alquimista de un lenguaje otro, el de la transformación del mundo vía los olores y los sabores como creación efímera y de reinención en sí misma.

5.3 ELOGIO AL POZOL

La cocina es otro espacio que mantiene en su centro otra manera de hacer arte. La cocinera, en este caso la pozolera, inconscientemente, es el medio de la construcción de ese arte magnífico, poco concebido y considerable que implica el proceso alquímico de la alimentación. Por ello, quizás, la afinidad analógica de la cocina comparable con la del lenguaje, porque ambas transforman y ordenan el mundo.

El arte culinario del pozol es una bebida capaz de combinar dos mundos de olores y sabores distintos: del maíz y del cacao, cuya combinación resulta la construcción de un solo mundo: el pozol de cacao.

El pozol de cacao se ha convertido en una bebida mítica que por tradición todo trabajador chiapaneco acostumbra ingerirlo, el movimiento de la jícara como su sabor implican un rasgo materializado de la memoria colectiva.

Pero es a través de la memoria que el discurso poético refleja elementos que pueden llegar a representar parte de la realidad. Por ello, que sea necesario desolcultar los sentidos ocultos en torno al pozol que en *Elogio al pozol*²⁴ nos cuenta:

Elogio al pozol

¡Oh! Bebida divina que, un Fausto día,
la diosa Maa maí al crear su ambrosía,
en su ser maternal fuiste engendrado.
Naciste de su ser... de maíz reventado.

Te consagró después y... más todavía:
les enseñó a todas las mujeres... Indias
chiapanecas (nuestra madre) el sagrado
saber hacer pozol de maíz reventado.

Y enseguida el pozol blanco y el de cacao,
las sagradas tortillas, y el tascalate dado.
¡Oh! Exquisito pozol... la fausta gloria
de tu génesis... trasciende en la memoria.
Naciste de una diosa: La madre Maa Maí.
Ella te dio tu láctea sangre en su matriz.

Aquilae

Ing. Mario Aguilar Penagos
Chiapa de Corzo; verano 2012

El poema arriba citado es, a diferencia del mito que se cuenta o narra en *Migrancia del pozol*, *Consulta propiciatoria* y *Chiapa de Corzo*, una loa o celebración dividida en torno a lo que el

²⁴ Poema inédito, publicado aquí con la autorización del autor.

pozol representa en cuanto alimento derivado del maíz y su relación inmediata con la cultura chiapaneca.

La construcción poética discursiva que se cuenta alrededor del pozol en la primera estrofa es una consagración sobre el maíz, cuyo nombre en lengua chiapaneca es *Naa maí*²⁵, según lo dicho por el Ing. Mario Aguilar Penagos; por lo que el primer verso con que el poema abre se le adjudica al pozol como una bebida divina, por ser descendiente directo del maíz, concepción que revive el mito de que el pozol “era una alimento que se ofrecía en los ritos ceremoniales de los dioses titulares entre los mayas de Yucatán, según lo dicho por Tozzer en 1907” (Cfr. subcapítulo 2.5).

Pero el verso con el que termina dicha estrofa califica al pozol como aquél que nacido del maíz reventado *Naciste de su ser... de maíz reventado*, se transforma en pozol. Resulta que el pozol de maíz reventado es sólo una de las muchas variedades en que se cocina el nixtamal y se consume la masa para el pozol, según lo dicho por una de mis informantes sobre las variedades de pozol:

Se le dice caliente no porque esté caliente la masa. Se le llama caliente porque es de una sola cocida, se le da una sola cocida al maíz; por eso se le llama de nixtamal caliente. Y a la hora que tú lo bates sale como leche, sale espeso, rico el pozol. Ahora, para el nixtamal reventado es porque ese mismo nixtamal caliente lo lavas bien y lo vuelves a poner a cocer con agua limpia ya para que salgan esponjaditos el nixtamal, lo sacas y lo lavas, después se lleva al molino. El pozol de masa reventada, el muzú te sale bien suavcito porque ya tiene doble cocida. Y muchas compañeras del negocio no lo hacen. El reventado lleva doble trabajo, doble esfuerzo. El caliente es más fácil porque lleva una sola cocida, hasta sirve para hacer tortilla.

Para el negocio viene aparte el caliente y el reventado y para batir lo combinamos los dos porque a veces quieren caliente y a veces puro reventado. Para el caliente tiene menos muzú porque es más finito, que el reventado. El reventado tiene

²⁵ Según lo dicho por el Ingeniero Mario Aguilar Penagos **Maa maí ñuma**: Diosa chiapaneca que enseñó a los hombres el maíz (*Naa maí*), y a las mujeres hacer las tortillas (*Naa ngüít*=Tortilla de maíz), y el pozol de maíz reventado llamado *Naa rimbo* (Maíz de doble cocido, reventados).

más muzú, aunque es muy suave. (Entrevista con doña Florinda García Méndez, originaria del barrio de San Miguel de Chiapa de Corzo)

La manera de elogiar representativamente el pozol reventado, como un tipo o variedad de pozol que se consume, contiene otras significaciones: 1) La importancia del elemento fuego como aquel que dio origen, según lo dicho por Levi-Strauss, a la transformación de los alimentos, generando una gama de sabores y olores. 2) El sentido tradicional de la cocina prehispánica con relación directa de la cocción entre el fuego y el maíz, dando como resultado el nixtamal o lo nixtamalizado. 3) La técnica tradicional de la doble cocida en la elaboración del nixtamal para ser transformada en masa y su consumo por tradición en una de sus diversas y variantes bebidas de pozol que existen: el pozol reventado.

En *Elogio al pozol*, el pozol de maíz reventado se convierte en una bebida emblemática para la comunidad chiapacorcesa. Por ello, que en la segunda estrofa del poema se le otorgue el crédito de que son “las indias chiapanecas” quienes aprendieron *el sagrado saber hacer el pozol de maíz reventado*, el sentido oculto que se reivindica detrás de este verso gira en torno a que el oficio del pozol es de carácter femenino, como ya lo describía Tozzer en *Estudios Etnológicos de los mayas* (Cfr. el apartado 2.4 del capítulo 2), y su conocimiento es sagrado.

El poema termina con una tercera estrofa en donde se confirma que el pozol al ser un alimento derivado del maíz puede mezclarse con otras semillas aromáticas como el cacao, por lo que el pozol puede mantener su sabor natural, blanco, como de sabor cacao. Sin embargo, se considera que con el maíz no sólo se prepara el pozol, sino también se elabora la tortilla, que forma parte de nuestra base y dieta alimentaria por costumbre y tradición cultural. Pero en combinación con el achiote, cacao, canela y azúcar se obtiene el tascalate o tazcalate, otra de las bebidas refrescantes elaborada a base de maíz triturado: *Y en seguido el pozol blanco y el de cacao, / las sagradas torillas, y el tazcalate dado. / ¡Ob! Exquisito pozol...*

Y todo ese conocimiento sagrado que se sabe acerca del pozol trasciende en la memoria, tal como se canta en el cuarto verso de la tercera estrofa: *La fausta gloria / de tu génesis... trasciende en la memoria*. Sucede que todo conocimiento y oficio de la cocina tradicional, como lo es el oficio del pozolero, se adquiere de manera informal, empíricamente, pero se hereda por costumbre y tradición, al igual que los mitos, de generación en generación; de ahí

que perdure en la memoria, ahí y sólo por medio de ella los oficios de la cocina tradicional continúan vigentes hasta nuestros días.

Los discursos contruidos alrededor del consumo del pozol contienen un entramado de significaciones, por lo que han sido interpretadas para desolcultar los sentidos simbólicos que la contruyen y subyacen discursivamente a través de la poesía que la contiene en su discurso poético, que han sido recopilados por medio de las entrevistas a algunos poetas.

CAPÍTULO 6

LA PRESENCIA DE LA MUJER EN LA PRÁCTICA CULTURAL DEL POZOL

El capítulo da cuenta de la presencia femenina en la práctica del comercio y la comercialización del consumo del pozol. Por lo tanto, en un primer momento me referiré a la “La importancia de la mujer en la herencia familiar del comercio del pozol”; y, posteriormente, a “La mano de obra femenina”.

Se interpretan a partir de los postulados de la antropología interpretativa de Clifford Geertz. Por lo que se retoma parte de su propuesta sobre cultura que éste mismo llega a desarrollar a partir de su método de “descripción densa”. Método que se llega a aplicar en todo este capítulo haciendo uso de las notas de campo, fotografías y de las entrevistas recabadas del objeto de estudio, que en esta ocasión son las comerciantes de pozol o pozoleras.

En este capítulo se interpreta la presencia de la mujer como un elemento de carácter simbólico, el cual llega a formar parte esencial y fundamental de la cultura de la cocina tradicional chiapaneca, así como de esa cultura alimentaria del pozol, que responde a uno de los objetivos específicos que contiene esta tesis: “Revelar los mitos construidos en torno al pozol como bebida emblemática que se generan por medio de su consumo en Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla”.

Este objetivo específico planteado refiere a que el pozol como bebida emblemática contiene símbolos, significaciones, posibles de ser interpretadas, pero, además, en torno a él se han construido diversos discursos, y uno de esos discursos es el que se interpreta a partir de la presencia de la figura de la mujer en práctica del comercio y comercialización del pozol. Por lo anterior, en este apartado se busca entrelazar no sólo la propuesta de Geertz, sino también el objetivo específico planteado y parte de la información que contiene los antecedentes históricos construidos a partir de una literatura de viajes.

6.1 LA IMPORTANCIA DE LA MUJER EN LA HERENCIA FAMILIAR DEL COMERCIO DEL POZOL

Si la cultura, según Geertz, “es una urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser por lo tanto una ciencia en busca de significaciones, y no una ciencia experimental en busca de leyes.

Lo que se busca es la explicación, interpretando expresiones sociales que son enigmáticas en su superficie.” Es así que dentro de la práctica alimentaria del pozol existe una expresión social enigmática en su superficie que es la presencia de la mujer como elemento simbólico de la cocina tradicional.

Como el pozol es una bebida que forma parte de los alimentos tradicionales de la cultura chiapaneca, su fuente de producción se lleva a cabo, en su gran mayoría, por la obra de mano femenina, más que del género masculino porque el pozol es un alimento cuya práctica en cuanto a elaboración y comercialización demanda la presencia de la mujer. En este sentido, puede clasificarse como una práctica alimentaria sexista, pero valorada y aceptada ante la sociedad, quizás, por ello se utiliza a mujeres “ayudantas” para su servicio y no hombres, ya que la figura masculina que se somete a este oficio es rechazado. Sucede lo mismo con el oficio del taquero o el hamburguesero trasladado a la figura femenina.

La manufactura y comercio del pozol en el caso de Tuxtla, Ocozocoautla y Chiapa de Corzo está ligada al género femenino porque es una de las actividades laborales domésticas en la que se autoemplean las mujeres —donde el jefe de la familia se puede dedicar o no a la producción agrícola—, que bien son analfabetas o tienen un nivel académico básico interrumpido.

La presencia de la figura femenina es sustancial para que la bebida continúe vigente porque la mujer y el oficio del pozol están sujetos a una transmisión hereditaria a través de la línea de parentesco, ya que su aprendizaje tiene que circular o rolar hereditariamente alrededor de la descendencia femenina, tal como lo cuentan Carlos Miguel Osorio, doña Asunción Hernández y doña Elena Manga:

Por supuesto. El negocio empezó con mi mamá. Mi mamá fue la que inició con el negocio. Es un negocio familiar. La apertura de este negocio fue abierto para continuar con el negocio como tradición familiar.

Ah bueno, claro que sí sucede. Antes con nosotros, antes lo que era el barrio La Pimienta, esta es una tradición que viene de familia, la que lo tiene es mi mamá, ahorita estoy yo; pero realmente antes que mi mamá estaba mi abuelita, ella lo hacía y lo vendía. Antes que ella estaba mi bisabuela, en paz descanse, también lo conocí, y que también lo preparaba para lo mismo, entonces es algo muy tradicional. Y cuando se

hacían las fiestas en la casa de la abuela ahí se tiene una virgen, la cual se le celebra, entonces cuando es su fiesta se acostumbra llevar el pozol, el parachico, entonces se lleva ahí la bebida tanto para los parachicos como para los que asisten. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez)

Mi mamá tenía la venta del pozol antes, después yo lo tomé. La venta de pozol porque mi mamá me lo heredó, pero también porque como no hay dinero hay que trabajar de algo. (Entrevista con doña Asunción Hernández Ovando, originaria del barrio San Bernabé de Ocozocoautla)

La venta del pozol no sólo es hereditaria, sino que los comerciantes han integrado paulatinamente la venta de otros productos:

Sí, la venta de pozol me lo dejó mi mamá, como ella se dedicaba a la venta de pozol, melcocha, pan y tamales. Todos mis hermanos se crecieron con pura venta. Ya mi hermana, la mayor, que se llama Natividad, que ahorita está muy grave, ella empezó con la venta de cacahuates; ella fue la primera que inició con la venta de cacahuates aquí en Coita. Primero empezó con la venta de los cacahuates enchilados. Ella tiene ahora 84 años, sólo que ya está muy enferma. Ella tenía 20 años cuando inició la venta de cacahuates, lo traía de Jiquipilas. Ya ahorita se regó en Villaflores, por Guadalupe y también aquí que ya lo siembran, pero antes mi hermana lo empezó a traer de Jiquipilas. Allá es el mero lugar de los cacahuates. Sólo que antes en Jiquipilas no se llama cacahuates, como ahora, sino manía.

Con respecto a la venta de pozol, mi mamá salía a vender en la calle, después lo tomó mi hermana Nati. Después de mi hermana Nati lo tomó mi hermana Petrona. Después de mi hermana Petrona, lo tomé yo. Fue una herencia que pasó de mamá a hijas. Antes sólo lo tomaban las hijas, no los hijos. Ahora ya hasta los hombres venden pozol porque antes les daba vergüenza vender en la calle. (Entrevista con doña Elena González Manga, del barrio Los Mangos de Ocozocoautla)

Entre la costumbre enunciada en las entrevistas no cabe la posibilidad de que dicha heredad alcance a sobrinas o hermanos, tiene que ser una línea consanguínea vertical o civil colateral femenina. Dicha heredad inicia, indefectiblemente, con algunas de las hijas, y en caso de que en la familia nuclear de la pozolera no exista tal descendencia, ésta pasa a algunas de las nueras, ya sea para su comercialización o simplemente adquirirlo por tradición, tal como lo cuenta doña Florinda García Méndez de Chiapa de Corzo:

Sí, primero fueron mis abuelitas, luego mi mamá. Ahora sigo yo. Yo ahora se lo voy a dejar a mi hijo, a mi nuera porque hay que dejarlo con mujer, no con el hombre. Sí debe ser con mujer.

Mi mamá se llamaba Alicia. Murió en el 2000, en el mero día de San Miguelito. Y yo a los 6 para los 7 años me sacó a vender mi mamá porque ella vendía en la calle con su canasto, vendí puro de blanco y de cacao. Yo también salía con mi canastita a vender pozol en la calle, ahí me iba de casa en casa.

La elección de quien recibirá el cargo de continuar con la venta tarde o temprano llega y se prepara el camino. Doña Florinda ilustra el proceso:

Para empezar hay que enseñarle. Ya mi nuera está viniendo a aprender, a servir, a tratar la gente con cariño, con amor porque no va estar uno con la gran cara porque yo las regañas le digo que con amor se atiende a la gente porque por la gente tiene uno. Porque si la gente, la clientela no viene con quien vamos a vender, ni modos que estemos con las manos cruzadas, por qué, por el mal carácter. Al contrario, hay que tratarlo con amor. (Entrevista con doña Florinda García Méndez, originaria del barrio de San Miguel de Chiapa de Corzo)

En el caso de Chiapa de Corzo, el pozol demanda la presencia de la figura femenina, la división del trabajo se marca por una condición sexista, y más con el tema del pozol, ya que al platicar más íntimamente, después de la entrevista, con doña Florinda y doña Benigna Gutú, les pregunté si consideraban necesario o no que la mujer se dedicara al comercio del pozol. La

respuesta que obtuve fue la siguiente: “Es necesario que una mujer se dedique a este tipo de comercio porque en un hombre es mal visto para la sociedad y da poca confianza.”

De alguna manera, el hecho de que una pozolería sea atendida por un hombre no es que refleje poca confianza, sino que en ello se asume una actitud de los prejuicios sociales marcada por elementos culturales arraigado a la costumbre y tradición tanto de la cultura chiapacorceña, para el caso de Chiapa de Corzo, y de la cultura zoque, para el caso específico de Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla. Cabe señalar que esa tendencia de la división del trabajo como herencia cultural proviene, por lo dicho en el subcapítulo 2.4, del mundo prehispánico, en donde la distribución del trabajo para el caso específico de las mujeres estaba asignada a las labores domésticas, en especial el de la cocina (Cfr. subcapítulo 2.4).

El sentido simbólico de ceder generacionalmente la herencia del conocimiento del pozol a una mujer forma parte de una visión tradicional popular, que hoy por hoy continúa vigente. Sin embargo, la herencia generacional de su consumo no es sexista, sino colectiva e identitaria, porque en Chiapa de Corzo, como ocurre en Tuxtla y Ocozocoautla, a los niños y niñas se les inculca el hábito a la edad de los nueve meses:

Mira, como te decía al principio, uno de los motivos por el que nos regresamos a Chiapas es porque como tengo una nena de 1 año y tres meses. Nos regresamos a Chiapas porque tanto mi esposa como yo le queremos inculcarle las raíces chiapanecas, que fuera de acá.

Algo muy curioso, gracioso y bonito es que a los nueve meses ella empezó a succionar en popote y sentimos que le encantaba el pozol. Ahora llega a veces de que llevamos nuestra bolsita de pozol a la casa, se lo llevamos para ella, lo ve y se queda así como contentísima. Lo ve y toma su pozol. Esto es una pequeña anécdota que sucede en mi familia.

Desde muy pequeño me lo daba mi mamá. Así como yo ahora le enseño a mi hija. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez)

Es así cómo desde temprana edad a los chiapanecos se le despierta esa sensibilidad degustativa por el pozol, de esta manera se hereda la costumbre de tomar pozol diariamente,

como parte de un rito alimentario. Esta herencia se vuelve generacional, por ello que, quizás, el comercio del pozol se convierte, de alguna forma y de manera casi inconsciente, en transmisora de la cultura, de la costumbre y tradición alimentaria. Se transforma en un medio de comunicación de la cultura, ya que esta, como lo dice Geertz, “es como una urdimbre, un tejido de signos que contienen significaciones, como la cultura es pública, la significación lo es”.

Porque el comercio del pozol es una transmisora de la cultura alimentaria que mantiene viva algunos elementos que caracterizan la costumbre y tradición chiapaneca, su herencia familiar actualmente persiste también entre los varones, como sucede con algunos casos en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, tal como acontece con Carlos Miguel Osorio y Fernando Hernández Flores:

Aquí llevo desde los 19 años. Pero mi mamá era la que tenía este negocio, ella ya tiene más de 35 años. Yo desde muy pequeño me involucre en la venta porque le ayudaba a mi mamá. Ella no tenía ningún grado de estudio, sólo tenía primaria. Empezó con el negocio porque le gustaba hacer pozol, empanadas, tacos.

Mira mi mamá empezó con el negocio porque le gustaba, ella sabía preparar muy bien el pozol, las empanadas, los tacos.

Yo empecé involucrarme porque hay mucha gente que le gusta comer lo que es antojitos, lo que es el pozol, las empanadas, los tacos o tostadas. Hay gente que le gusta venir a comer su pozol con jícara, aquí hay mucho transporte que pasa y piden su pozol en bolsita o sus empanadas y con eso comen.

Vender pozol me lo heredó mi madre porque siempre le ayudamos en la casa, en el mismo negocio, siempre veníamos a trabajar con mi mamá acá, este puesto siempre ha estado aquí. (Entrevista con don Fernando Hernández Flores, originario de Tuxtla Gutiérrez)

Pero también hay personas jóvenes emprendedoras, como Carlos Osorio, que ha iniciado su propio negocio con la venta del pozol, como una entrada económica:

Esta sucursal tiene apenas 7 años. La matriz va cumplir en este año 30 años. La pozolería se llama “Pozolería Magnolia desde 1984”. El dato del año hace referencia a los años de experiencia en que hacemos el pozol y desde que la pozolería está en la novena porque lo que se surte y vende aquí es lo mismo que allá. En la novena lo atiende mi mamá, élla está en el negocio, es la cabeza o la parte principal, ella es la que inició todo.

Bueno aquí con el negocio llevo poco, pero he estado involucrado desde hace tiempo, desde los que yo nací, desde hace 20 años y élla va hacer 30. Siempre he estado involucrado porque desde que uno estudiaba, uno venía de la escuela y apoyaba en el quehacer, en las actividades que esto involucra: en el lavado del maíz, en el molino, en la preparación, etcétera, en todo el proceso.

Después de estudiar y trabajar me regreso a Chiapas por cuestiones familiares. Y como te decía venía con esa idea clara de poner un negocio, se me dio la oportunidad de abrir esta sucursal en esta dirección y así se dio.

La idea de la sucursal surgió porque pensé que la pozolería tiene mucho tiempo, tiene muchos clientes, fue entonces que dije que era necesario poner una sucursal. Además la idea también era difundir más el negocio, que cuando la gente viera esta sucursal la reconociera y la asocie a éste. Fue entonces que se trabajó en el logotipo, en la construcción de imagen, primero para la matriz, así que después yo abrí este negocio para que la gente lo asociara con el mismo diseño de imagen, de color que tiene la matriz. Así que este local es un local católico, por eso se tiene muchas imágenes y pensamientos que hacen alusión a nuestras creencias. En términos generales, exactamente lo que ves acá es lo que vas a ver en la matriz.

El negocio prácticamente proviene por parte de mi mama. Es un negocio familiar. El negocio estaba ubicado en el barrio La Pimienta, un barrio muy popular, y en ese barrio es donde vende mi mamá. Mi mamá es la parte principal del negocio, ella fue la que inició todo. El lema de la pozolería “desde 1984” hace referencia a los años de experiencia que se tiene haciendo esto. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario del barrio La Pimienta de Tuxtla Gutiérrez)

Actualmente, heredar el comercio del pozol de manera simbólica también se puede traspasar del lado masculino, sin que necesariamente la persona esté casado, siempre que éste tenga una actitud afeminada, como en el caso de don Fernando Hernández Flores. Don Fernando no está casado, pero es afeminado, por lo que cuenta que su madre le heredó el puesto, la que la atiende es su hermana, tal como se narra en la siguiente imagen:



Foto 19. Doña Guadalupe, hermana de don Fernando, que le ayuda a servir el pozol en su puesto ubicado en las afueras del Panteón Municipal de Tuxtla Gutiérrez

En la mayoría de las pozolerías, sino es que en casi todas, la presencia de la mujer es fundamental para servir el pozol. En este sentido, el pozol regresa a su condición femenina. Así sucede para el caso de Carlos Osorio, aunque él sea el dueño de una pozolería, ésta es atendida por mujeres. De ahí que la producción y compra del pozol está muy marcada por la presencia del género femenino. Los puestos de pozol dentro y fuera del mercado lo atienden mujeres. Las mujeres son las que compran pozol para llevar y los hombres los que más lo consumen.

6.2 LA MANO DE OBRA FEMENINA

Si, como dice Geertz, “la cultura es pública porque su significación lo es” en tanto que “el concepto semiótico de la cultura se entiende como sistemas en interacción de signos interpretables (que ignorando las acepciones provinciales, yo llamaría símbolos)...la cultura es un contexto dentro del cual pueden describirse todo esos fenómenos de la manera inteligible,

es decir, densa”. De esta manera es que se interpreta la importancia del rol que juega la figura femenina en el comercio del pozol y la presencia de la misma para su comercialización.

La presencia de la figura femenina alrededor del pozol es simbólicamente un elemento por el que se ha caracterizado su comercio, ya que quienes atienden los puestos, por lo general, son mujeres. Así como surgió con el comercio de los tacos, que eran los hombres quienes lo atendían. Este rasgo distintivo sobre la preferencia del género femenino en el conocimiento del pozol siempre ha estado marcado y continúa vigente a través de la memoria colectiva, por la división sexista del trabajo, y esto llega a sobreentenderse de manera casi inconsciente, por ello es que se contrate mano de obra femenina para tal oficio:

Tengo tres. Sus funciones son múltiples porque están involucradas tanto en la elaboración como en el expendio. Nosotros aquí elaboramos aquí el pozol y los taquitos en la casa y ya a las tres de la tarde ya nos vamos todos juntos. Realmente así se maneja.

Ellas elaboran el pozol batido. Yo no me involucro a prepararlos porque ya hay alguien que tiene esa función, yo me dedico a repartirlo, pero cuando se puede si se está muy ocupado yo me involucro en la preparación.

Con respecto al salario, mira así directamente no te lo puedo compartir, pero te comento que el pago que reciben es cercano a un sueldo de oficina porque lo considero justo y ellas a las tres de la tarde quedan libres.

Su horario laboral. Ellas entran a las 7 u 8 am y salen a las 3 pm.

También ocurre el caso de contratar personal femenino familiar, según lo dicho por Carlos Osorio:

Depende porque luego entramos en el terreno familiar. Hay veces que vienen los primos, las primas que también nos apoyan, ya que a veces se tiene necesidad y no nos cae mal algunos centavitos o que quieren dinerito, entonces aquí le ofrecemos a que nos apoyen y de esta manera nos ayudamos porque nosotros le ayudamos con una entrada económica y, por otro lado, ellos nos ayudan en repartir o servir a la gente. (Entrevista con Carlos Miguel Osorio, originario de Tuxtla Gutiérrez)

La contratación de personal femenino para su comercialización sólo ocurre cuando el expendio del pozol o pozolería como negocio mantiene la entrada de un flujo económico estable, por la mucha afluencia de quienes concurren en ese espacio, tal sucede con muchas de las pozolerías locales que se hallan en Tuxtla Gutiérrez, como el de Carlos Osorio, y en Chiapa de Corzo, como lo es el puesto de doña Florinda, por ser consideradas dos ciudades turísticas. En particular, el caso de Tuxtla lo es, por ser la capital del estado y en donde el flujo comercial es mucho más frecuente; por ello que se le ha considerado, por el gremio empresarial, como la ciudad del comercio, de la inversión. En el caso de Chiapa de Corzo es turística por ser capital cultural, gracias a que la UNESCO la declaró Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, este título le ha valido al lugar para mantener un flujo turístico permanente.

El sentido de contratar mano de obra femenina lleva un entramado de significaciones para el caso de Tuxtla y Chiapa de Corzo porque es entonces cuando lo tradicional rompe con el arraigo de la costumbre y tradición y se vuelve ajeno a ello. Por lo que el consumo del pozol se vuelve transitorio, y el trato impersonal. De ahí que el flujo de esas aglomeraciones que se observan en las pozolerías, dentro del interior de los mercados públicos, no sean más que almas divagando, ajenos todos, pero congregados por una sola bebida: el pozol.



Foto 20. La aglomeración en una de las pozolerías ubicadas en el interior del mercado Juan Sabines Guerrero o “mercado nuevo” en Tuxtla Gutiérrez

Los mercados son un espacio de convivencia armónico entre lo público y lo privado, entre lo anónimo y lo público. Esta peculiar convivencia social es la que prevalece día con día en un sitio público como los mercados.

El caso de Ocozocoautla es particular porque en él sólo existen escasos puestos de pozol que suministran el consumo local, la mayoría de quienes se dedican a la venta lo hacen desde el interior de sus casas, por lo que no se requiere de contratar personal femenino, sino que son las mismas dueñas quienes asisten a la venta del pozol:

Pues aquí en mi casa vendía antes, cuando vivía mi papá porque el quedaba despachando, y la gente ya sabía. Yo salía a vender, vendía en las calles, pasaba de casa en casa. Pero vendía más mi papá aquí que yo que salía. Pero yo empecé a vender con una vasija chiquita, después que una vasija mediana, después con una vasijona grande, lo sacaba bien llena y ahora la gente se admira que las vasijas están embrocadas. Pero como tiene 10 años que murió mi papá lo dejé de hacer porque aquí ya queda cerrado y nadie queda o mejor me voy a trabajar porque la gente quieren más cosas fiadas y así ya no resulta. (Entrevista con Elena Manga, originaria del barrio Los Mangos de Ocozocoautla)

La función de que la dueña sea tanto comerciante como mano de obra contiene densamente otro elemento simbólico que refiere el arraigo a la tradición y costumbre local, por mantener el contacto directo entre la comunidad coiteca, de manera tal que los que asisten a comprar no les son ajenos, sino conocidos, por lo que el trato se vuelve más personal, íntimo, a diferencia de lo que sucede en las pozolerías de Tuxtla y el de doña Florinda en Chiapa de Corzo.

Así como la imagen de la presencia de la mujer en la práctica del pozol contiene un entramado de significaciones porque “la cultura es pública y su significación lo es”, tal cual lo es la cultura del consumo del pozol porque es público y su significado también lo es, como lo son los diversos discursos que se han construido alrededor de su comercio y consumo.

La práctica del consumo y comercio del pozol contienen un entramado de significaciones que, hasta ahora, son comprendidos a partir de una mirada interpretativa, que da cuenta del por qué la figura de la mujer se vuelve y se envuelve como un elemento simbólico de suma relevancia para el pozol, toda vez que la mano de obra en la cocina tradicional es poco valorada. Y menos valorada en el caso del pozol, por ser éste un alimento que forma parte de la cocina tradicional chiapaneca.

Por lo dicho anteriormente, en este capítulo se observó y se interpretó, no de manera superficial, sino densa, las significaciones discursivas que están contenidas en la imagen de la mujer a través de la práctica alimentaria del pozol.

Por otro lado, el sentido implícito en la contratación o el uso de la mano de obra femenina lleva un entramado de significaciones porque esto permite la ruptura de un arraigo a la tradición y a la costumbre. Por lo que el consumo del pozol se vuelve transitorio, y el trato impersonal a partir de las aglomeraciones que se observan en las pozolerías de la capital chiapaneca. Es así que los mercados públicos se vuelven un escenario de lo público y lo privado.

CAPÍTULO 7

LOS ENGRANAJES DISCURSIVOS DEL COMERCIO, LA SANIDAD PÚBLICA, EL PLÁSTICO COMO SUSTITUTO INDUSTRIAL Y LOS CAMBIOS ALIMENTARIOS EN TORNO A LA CULTURA DEL POZOL

En este capítulo se llega a comprender interpretativamente los elementos o sentidos simbólicos que yacen en los discursos que se construyen intrínsecamente a partir de su comercio, en el que se llegan a modificar elementos de usos y costumbres relacionados con la tradición cultural alimentaria del pozol.

Esta hipótesis planteada refiere a que el pozol como bebida emblemática contiene símbolos relacionados con los usos y costumbres, por el que se determina una identidad cultural, como el caso de Chiapas, los cuales son posibles de ser interpretados porque se han generado otros discursos construidos a través de su comercio. Con ello también se está respondiendo a uno de los objetivos específicos que contiene esta tesis: “Interpretar los discursos que se han construido y generado a través del comercio del pozol en Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla”.

Por lo anterior, en este apartado se busca entrelazar no sólo los postulados de Geertz y Gadamer, sino, también, el objetivo específico planteado y parte de información que contiene los antecedentes históricos construidos a partir de una literatura de viajes y la de los informantes.

7.1 EL POZOL Y LA SANIDAD PÚBLICA

Si, según los postulados hermenéuticos de Gadamer, “toda comprensión es comunicación, diálogo, porque comprender es tomar conciencia de lo que ocurre realmente cuando algo se ofrece a la comprensión de alguien y cuando ese alguien comprende” (Gadamer, 1999:144), entonces, se comprende en este subcapítulo el discurso que existe detrás de la comercialización del consumo del pozol.

Desde la comprensión he llegado a “tomar conciencia”, a comprender o pensar, que el pozol por ser una bebida tradicional se continúa elaborando de manera artesanal, además de preservar para su consumo la utilización de recipientes tradicionales. Este mismo proceso de

elaboración y consumo se ha trasladado a su comercialización, como parte del resguardo por la tradición cultural alimentaria de la cocina tradicional chiapaneca. Sin embargo, como su giro comercial está incluido en “venta de alimentos o comidas” es una bebida que se ha sometido a la regularización sanitaria, como protocolo de higiene que el sector salud realiza constantemente para todo lo relacionado con la alimentación que se haya en los espacios públicos, como nos cuenta doña Asunción Ovando, quien es una de las dos pozoleras que tiene su puesto de pozol en el mercado público de Ocozocoautla. Doña Asunción es analfabeta, su fuente de ingresos ha sido la venta de pozol. Ha vendido pozol en varios mercados y en el actual mercado lleva más de 40 años trabajando. Ante mi pregunta sobre las medidas sanitarias respondió:

Aquí a nosotros nos regula salubridad. Cada vez que pasan nos dejan cloro y con eso tenemos que lavar las jícaras. Las jícaras se lavan con jabón y cloro. Para el caso del consumo del agua a nosotros nos piden los papeles, la constancia que compruebe que el agua que se compra pasa por una revisión sanitaria. La higiene pública es indispensable porque nosotros tenemos pláticas en la casa de cultura como cada año. Nos dan pláticas y nos ponen videos para ver cómo deben prepararse las cosas. (Entrevista con doña Asunción Ovando, originaria de Ocozocoautla)

La importancia de tocar el tema de la sanidad pública en el consumo del pozol se debe al hecho de hacer visible esos otros discursos, que se construyen a partir de que este pasa a ser una bebida pública a través de su comercio. Pero, también, porque esos discursos contruidos están ocultos, de manera casi inconsciente, al interior de su consumo en las vías públicas, y poco o nada se repara en ello.

La conversión o el tránsito que se hace de la práctica del consumo del pozol hacia lo público ha roto y, al mismo tiempo, modificado una serie de elementos de usos y costumbres, que hoy por hoy sólo ha quedado en la memoria de las personas, sucede así en el caso de Tuxtla Gutiérrez y Chiapa de Corzo. Para vender pozol es ahora necesario un permiso, como lo indica doña Candelaria, originaria de Chiapa de Corzo y cuyo puesto se encuentra en el mercado público:

Aquí tengo permiso por parte del municipio porque estoy en el mercado. Pero mi puesto ya es mío, es propiedad. Sólo se paga en Hacienda el derecho de piso, se paga cada 2 meses o al año. Y salubridad es la que nos supervisa que esté bien aseado todo.

Además de los permisos, las deben cumplir con las normas de salubridad:

Salubridad nos viene a echar el vistazo para ver que todo funcione bien. Viene a ver si está limpio todo. Y piden que se laven bien las jícaras con jabón y gotas de cloro. Mis jícaras los desago para quitarles las macitas, después lo lavo con jabón y cloro, ahí paso las jícaras y lo lavo con dos jícaras.

Salubridad proporciona a la pozolera una educación para la higiene, y para el uso de las jícaras:

Yo los veo seguido porque seguido pasan. Los veo porque no avisan cuando vienen, de pronto vienen acá y hay que mantenerlo todo limpio. Y nos hacen llegar a pláticas, cada 6 u 8 meses se lleva plática para la higiene o el aseo del pozol.

Con el uso de las jícaras:

No, hasta ahorita no ha habido problema. Si nos piden que lo mantengamos limpio y desinfectado. Pero nunca nos lo han quitado. Por eso se pasan en 4 aguas que se pasan. (Entrevista con doña Candelaria López Hernández, originaria de Chiapa de Corzo, su puesto de pozol se ubica dentro del mercado público)

Las vendedoras de pozol deben hacer sus pagos y cumplir con las normas de salubridad y eso parecen aceptarlo, aunque antaño no fuera la costumbre:

Sí, claro, el permiso que tengo es federal. Aquí se te otorga un permiso por el uso de piso, que le llama uno. Y se hace el pago cada 2 meses. Porque todo lo que he invertido en muebles materiales es propio.

Salubridad nos supervisa. Pasa cada 2 meses, llevan la muestra del pozolito. Pero como gracias a Dios, desde que estaba mi mamá, pasa la muestra, nunca ha salido mal nuestro pozolito.

Salubridad nos pide que se lave con cloro las jícaras. Se usa hielo y nos pide que esté bien tapado todo, bien aseado, limpio, por eso es que se lava con cloro todo. Todo está bien tapado. La mesa la limpiamos con limón y cloro para que esté limpio de mosca. (Entrevista con doña Florinda García Méndez, originaria de Chiapa de Corzo)

Sólo el hecho de haberse convertido el pozol en una bebida comercial y, sobre todo, mantenerlo en un puesto o establecimiento ha transformado gran parte de los usos y costumbres alimentarios en torno al mismo, como por ejemplo: que su consistencia sea comercial, aguado, que se consuma a cualquier momento u hora, que se tome sentado, que ya no se continúe con las ceremonias rituales, que se prefiera tomar en recipientes de plástico.

Por otra parte, las medidas sanitarias impuestas para su consumo también se han ajustado, de alguna manera, para preservar ciertos signos o símbolos de una tradición heredada que hacen de esa bebida una representación simbólica de identidad cultural. Aún se conserva el uso de la jícara para su consumo, por el cual le han aplicado la medida higiénica de mantenerlo siempre desinfectado con el uso constante de jabón y cloro, además de educar a las pozoleras para el cuidado higiénico de este utensilio ancestral.

En el caso de Tuxtla, el sector salud ha puesto mayor atención en las medidas sanitarias por la utilización de algunos recipientes tradicionales, como la jícara. El tema de la jícara para el sector salud es un tema de debate y de resistencia entre las pozoleras, porque el sector oficial sanitario ha querido liquidar su uso debido a una mala higiene por parte de éstas. Esto ha permitido e influenciado el uso del plástico, ya que justifican que utilizar la bolsa o vaso de plástico es más higiénico que el uso de la jícara, como lo narra una pozolera del mercado 5 de mayo de Tuxtla Gutiérrez cuando le pregunté cuánto tiempo tiene sirviéndose el pozol en jícara, me respondió:

El verificador quiso un tiempo quitar la jícara por vasos desechables. Pero nosotros, de mi parte, les empecé a decir que se dieran cuenta de dónde venía el pozol porque no era posible que se sirviera en vasos de unicel, cuando el pozol siempre ha sido en jícara.

Y yo tuve que meter un escrito ahí en salubridad porque los verificadores era muy estricto y nos dijo que para la otra ya quería ver los vasos de unicef, entonces yo dije que no, así que metí mi escrito. Fui hablar con el director de salubridad y le dije que no era posible vender el pozol en vasos de unicef: en primera, la venta de la bolsaje. Así que dije que si me querían escuchar porque era hacer otro gasto, y la otra es cuando me dije que yo voy a conservar las jícaras blancas, pero no quiero que me la quiten, así que levanté mi escrito y así fue como me tuvieron que aceptar tal propuesta.

Si usted me revisa la jícara están blancas porque ahora sí es un compromiso que yo me eché y trato de que estén así mi jícara. Cuando ya se me están echando a perder ya los voy sacando y los reemplazo por otras nuevas porque esto es para que los clientes tengan el deseo de tomar un pozol, y no que sólo vengan y vean porque hay personas que son muy observativas y hay personas que no observan. Hay de todos. (Entrevista con doña Margarita González, comerciante con más de 25 años vendiendo pozol, originaria de Copainalá)

En el caso de Chiapa de Corzo, se ha preservado el uso de la jícara laqueada por ser una cultura de resistencia en el ámbito de su tradición marcada por sus costumbres, para ello se ha valido de la denominación que tiene de Pueblo Mágico, declarado en el año 2012, a la par de la declaración de la UNESCO de considerar a los parachicos Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad.

En el caso de Ocozacoautla²⁶ el uso de la jícara para el consumo del pozol dentro de su comercio se ha preservado por la poca afluencia que la misma mantiene, ya que se acostumbra, por lo general, a comprar la masa para tomar el pozol en las casas.

Pero, sin duda, el pozol por las medidas sanitarias impuestas a su consumo han sufrido cambios en los utensilios y el modo de consumirlo, como se interpretará en los siguientes dos subcapítulos.

²⁶ Conocido coloquialmente como Coita, por lo que al interior de la tesis me refiero como Coita.

7.2 EL PLÁSTICO COMO SUSTITUTO DE LOS UTENSILIOS TRADICIONALES EN EL CONSUMO DEL POZOL

La vigencia actual del consumo del pozol se ha ajustado a la posmodernidad y su sentido del tiempo. Esto ha alterado su sentido de tradición convirtiéndose en un producto comercial y transformándose en una comida rápida, lo que ha generado el uso de las bolsas de plástico, popotes, vasos desechables y vasos de cristal para su consumo.

El consumo del pozol ha perdido simbólicamente cierta parte de su sentido tradicional por el uso de otros utensilios que sustituyen a la jícara. Se ha perdido todavía más a raíz de la industrialización del plástico y el peltre, que llegó a sustituir en general muchos de los utensilios tradicionales.

El uso de ciertos utensilios en la preparación y distribución del pozol ha sufrido cambios, debido a que su conocimiento se ha ido adaptando a las nuevas generaciones que facilitan las actividades y rompen con la tradición de manera progresiva.

Los utensilios tradicionales para la preparación del pozol actualmente están en desuso, porque ya no se utiliza la olla de barro para cocer el nixtamal, el comal de barro para tostar el cacao, los recipientes de barro para depositar la masa, ni el metate o el molino de mano para moler el nixtamal, instrumentos que servían para elaborar el pozol entre los zoques, tal como se narra en la siguiente imagen:



Foto 21. La fotografía muestra el molendero, el apaste y la olla de barro, utensilios tradicionales que se utilizaban para cocer el maíz y moler el nixtamal



Ocozocoautla, en casa de doña Elena Manga, 2018



Foto 22. La fotografía muestra el molendero junto con la batea. Esta era la posición donde se ubicaba la batea para depositar la masa. Ocozocoautla, en casa de doña Elena Manga, 2012

Las imágenes de arriba constituyen una narrativa visual de los utensilios tradicionales que se utilizaban en la preparación del pozol, para el caso de Ocozocoautla. Sin embargo, a través del tiempo, el metate se sustituyó primero por el molino de mano, como se muestra en la siguiente fotografía:



Foto 23. La fotografía ilustra el nixtamal moliéndose en molino de mano

Actualmente, en el caso de Ocozocoautla, se continúa con la práctica, si bien escasa, del uso del molino de mano para moler el nixtamal. Aunque en la cabecera municipal de Ocozocoautla, como en Tuxtla Gutiérrez y Chiapa de Corzo, se utiliza el servicio del molino eléctrico para moler el nixtamal y el cacao.

Hace ya muchos años, el pozol se batía o preparaba en porciones individuales. Se batía por jícaras y se bombeaba²⁷ en bochi²⁸ para sacarle espuma. Actualmente se consume en jícaras o rara vez en bochis, en bolsa con popote, en vasos de cristal o de plástico. Y se prepara en ollas de peltre o de aluminio y en cubetas de manteca a grandes cantidades, y ya no se bombea. Las cubetas vacías de manteca se han convertido en un recipiente muy común de utilizar entre las pozoleras para cargar la masa o preparar el pozol, así como lo cuenta don Fernando Hernández, cuya pozolería se ubica a las afueras del panteón municipal de Tuxtla Gutiérrez:

Yo compro las cosas. Primero se dora el cacao de buen tanto. Y el maíz lo que lleva su procedimiento. El maíz se cuece con leña y en olla de peltre. Hay que llevarlo al molino. Y Todo el batido del pozol, así como el amasado es a mano. No se utiliza que molinillo o molino de masa. Nada de eso, todo es a mano. Se bate el pozol a mano aquí

²⁷ Bombear. Término coloquial que se utiliza o utilizaba y que indica el acto de trasvasar el pozol repetidas veces, con la finalidad de obtener la espuma deseada. Por lo general, este acto se realiza de tres a cuatro veces.

²⁸ Bochi. Recipiente hecho con el fruto del árbol del morro. Se utiliza comúnmente para tomar el pozol. Su forma semiesférica y su abertura es más estrecha que la de la jícara.

en cubeta. (Entrevista con Fernando Hernández Flores, comerciante, originario de Tuxtla Gutiérrez)

Sin embargo, han logrado encontrar un punto de equilibrio con la exigencia de la higiene y, en algunos casos, suplido el uso de jícaras para la venta del pozol, sobre todo cuando este no se consume en el lugar:

Los utensilios para la venta son las jícaras y bolsitas de plásticos con popote. El precio es lo mismo. El pozol lo batimos tradicionalmente con la mano, con agua en olla de peltre y le ponemos sus hielitos. No utilizamos molinillo ni nada de eso. Para la distribución es en bolsa de plástico con popote porque para llevarlo es más fácil, y si lo lleváramos en jícara se nos puede caer. La medida es de un 1 litro más o menos tanto para la jícara como el que se vende en bolsita.

Llevarse el pozol, trasladarlo es ya un indicio de nuevos tiempos y hábitos, nuevas formas de tomar el pozol. Una de ellas es en las fiestas no rituales

Sí, generalmente son en cuestiones informal, en cumpleaños o cuando dan cursos y quieren representar algo típico. Pero los que más nos solicitan son en fiestas sociales de cumpleaños tanto los taquitos de cochito como el pozol.

El pozol continúa siendo accesible en sus precios y se consume con otros alimentos tradicionales:

12 pesos la jícara chica y 15 pesos la jícara grande. Igual es el precio por bolsita. Por vaso te cuesta 18 pesos. Las empanadas, tacos y tostadas de cochito te cuestan 7 pesos una. La orden de 3 te sale a 20 con crema y queso. Y sin queso y crema a 12 pesos.

(Entrevista a Carlos Osorio, comerciante, originario de Tuxtla)

Pero el precio del pozol puede variar de un lugar a otro, como es el caso de Ocozocoutla, donde su costo es mucho barato en comparación a la capital del estado, por ello que doña Asunción nos comparte que:

Lo que más se vende aquí es la masa, más que el pozol batido. La masa no se vende por kilo como en Tuxtla. Aquí se vende por puñito, por porción por 2, 3, 4 pesos. La masa lo vendo en bolsa de naylor por 3, 4 pesos. La jícara lo vendo en 5 pesos. No, yo vendo parejo. El mismo precio para todos porque aquí es muy barato el pozol, en cambio en Tuxtla vale 15 la jícara, aquí no resulta a ese precio. La jícara le entra aproximadamente 1 litro. Igual para la bolsita. (Entrevista con Doña asunción ovando, comerciante, originaria de Ocozocoautla)

Detrás de la venta de masa de pozol cuya medida es por puño, como lo cuenta doña Asunción, se oculta otra medida antigua de longitud que persiste en la práctica comercial del pozol: la medida de los dedos. Los dedos era otra de las medidas utilizadas entre los náhuatl, según lo dicho por Víctor Castillo:

Dedos. *Cemmapilli*. Literalmente, “un dedo de la mano”, en particular el índice. Pese a que Molina traduce “una pulgada”, creo que debe interpretarse en su forma más simple, esto es, como la longitud de su anchura equivalente a $1/48$ de vara, o 0.017 m. Así se entiende cuando los informantes de Sahagún anotan que cierta rama tenía *omnapilli*, dos dedos, de grueso. Sin embargo debe tenerse en cuenta a qué dedo de la mano se refiere, ya que, aunque sutilmente, puede variar la longitud pretendida y causar algún trastorno, sobre todo en la medicina. Doy por esto los nombres nahuas de los dedos, comenzando por el pulgar: *huey mapilli*, *mapilli*, *mapilhuíac*, *buallatoquilia mapilli* y *mapilxocóyotl*. (Castillo Farrera, Víctor M., 1972: 20)

La medición de un puño se forma de pequeñas medidas hechas con los dedos, donde el movimiento de las manos que la obtiene lo hace tomando la masa al interior de la tina de adentro hacia fuera, por lo que comparte similitud con el movimiento de la jícara o meneadito, tal como puede apreciarse en la siguiente fotografía:



Foto 24. Se observa la representación de la medida de los dedos para la venta de masa de pozol blanco

Actualmente sólo se conserva cocer el nixtamal en leña y moverlo con pala de madera. Los demás utensilios se han sustituido por materiales de plástico, peltre y aluminio, ya que el maíz se cuece en tina de aluminio, se lava en cubetas de plástico y también se utiliza para transportar la masa al molino. Para dorar el cacao lo hacen en tostadora eléctrica. En la preparación del pozol se utiliza las cacerolas o pailas de aluminio, las ollas de peltre y de aluminio, algunas utilizan cucharón para servirlo. Estos otros utensilios llegaron a sustituir las ollas y pailas de barro, jícaras y bochis. Así se narran en las siguientes fotografías:



Foto 25. Las imágenes relatan el uso de los utensilios actuales en el consumo del pozol

El consumo del pozol también ha sufrido cambios en los usos de los recipientes que actualmente se utilizan para tomarlo. Hoy en día existe una resistencia para continuar con el uso de la jícara para tomar pozol, anteriormente se utilizaban los bochis, aunque existen pozoleras que aún conservan la tradición de servir el pozol en bochis y jícaras, como sucede en el caso de Chiapa de Corzo:



Foto 26. Repartiendo pozol en jícaras durante la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo



Foto 27. Uso de la jícara en el comercio de pozol del puesto de doña Florinda García Méndez en Chiapa de Corzo

El bochito y la jícara se obtienen del mismo árbol, la diferencia está en la forma y la abertura del recipiente. La forma del bochi es semiesférica y su abertura es reducida, por lo que

permitía bombear el pozol para sacarle espuma. La forma de la jícara es más esférica y ancha, su abertura es amplia, por lo que al bombear el pozol se derrama el líquido y no permite obtener la espuma.

El uso de la jícara continúa conservándose pese al paso de tiempo, porque es un recipiente heredado por nuestros ancestros, no hay que olvidar que era uno de los recipientes más utilizados y tan comunes para el servicio doméstico entre los indios mayas, según se narra en los relatos en *Historia general de las cosas de Nueva España* de Fray Bernardino de Sahagún. También existen otros relatos, como los de Donal B. y Dorothy M. Cordry, que describen el uso de la jícara laqueada entre los zoques para servir el pozol de cacao. (Cfr. supacápítulo 2.3).

Es el uso de la jícara sigue conservándose entre las pozoleras, ya que es un utensilio que de manera simbólica se le ha otorgado cualidades referidas a la construcción de la identidad chiapaneca, al mismo tiempo ha contribuido a la estigmatización de una costumbre arraigada de lo mismo en relación a otros modos de identificar al chiapaneco. A partir de ello, se ha creado uno de los dichos más populares y emblemáticos, que ha traspasado el horizonte de lo político: “El tuxtleco y al chiapaneco se le reconoce por el meneíto o meneadito”, “Una persona que es de Chiapas y se va a estudiar fuera del estado o del país, cuando regresa se le olvida el nombre del pozol, pero nunca el meneadito”, “El gobernador de Chiapas debe saber tomar pozol y mover la jícara”, “Para que una persona en Chiapa de Corzo pueda ser presidente debe saber tomar pozol” (cfr. subcapítulo 3.2 y 3.2.1). Estos dichos populares se han transmitido de generación en generación y se han convertidos en mitos populares.

Por otra parte, el uso de la jícara ha sido superada por el uso de las bolsas de plástico y el vaso desechable con popote, que son materiales fáciles de adquirir y prácticos de cargar o transportar de un lugar a otro, para luego volverse material de desecho. El abuso del material plástico para el consumo del pozol también ha contribuido a la contaminación del suelo y del medio ambiente, ya que la mayoría de la sociedad tuxtleca tiene poca educación y conciencia respecto al tema, de pronto uno transita por las calles y se encuentran con bolsas con residuos de pozol tiradas en el pavimento, un acto que, además, exhibe el sentido de lo inmediato y lo efímero en las sociedades de consumo contemporáneas.

La utilización de las bolsas de plástico o el vaso desechable para beber pozol funciona como una manera de distribuir la venta del mismo con la gente que se desplaza continuamente de un lugar a otro. En este sentido, el pozol continúa siendo una bebida para el viajero, tal

como se cuenta en los relatos de Fray Diego de Landa y del pirata William Dampier (cfr. subcapítulo 2.5), pero, en este caso, para el viajero andante, el que se desplaza de un lugar a otro, el que circula por las calles. Hoy por hoy, el pozol es una bebida de tránsito, como se narra en la siguiente fotografía:



Foto 28. Joven consumiendo el pozol en recipiente de plástico

El uso de la bolsa de plástico actualmente es más frecuente en la compra de masa de pozol, que en el pozol preparado —aunque el sector salud considere que es más sano beber pozol en plástico que en jícara. Su uso llegó a sustituir a la hoja de guineo, hoja de almendra, el papel de envolver o a los trastos por ser un material más práctico y barato, ya que anteriormente cuando se compraba masa se utilizaban dichos materiales para envolverla.

Dichas prácticas se fueron perdiendo a través de los años porque, según cuentan las pozoleras, la hoja de plátano se fue extinguiendo poco a poco y se convirtió en un producto comercial con un costo elevado, y no les convino seguir comprándolo para su venta. Lo mismo sucedió con el uso de la hoja de almendra y el papel de envolver. Estas hojas empezaron a extinguirse y cada vez a encarecerse más, su uso se discontinuó entre las pozoleras. Se produjo, así, un fenómeno de invasión industrial materializado en el gradual desplazamiento de los enseres artesanales o bien percederos naturales por los industrializados en serie.

El uso de la jícara que actualmente se utiliza en Chiapa de Corzo llegó a sustituir a la *tachuela*²⁹, según comentan algunas pozoleras antiguas. Otras versiones de cronistas locales de este lugar comentan que hubo un tiempo en que la jícara fue sustituida por la *tachuela* y al discontinuarse regresó el uso de la jícara. Las versiones de la sustitución entre el uso de la *tachuela* y la jícara varían entre los discursos de las pozoleras, de los cronistas y en algunos habitantes. Esta información me sorprendió mucho porque surgió a raíz de las entrevistas realizadas a las pozoleras y después lo confirmé con algunos habitantes cuando les hacía el comentario del uso de la *tachuela* para tomar pozol, tal como lo hizo doña Candita (QEPD), una de las pozoleras más antiguas que entrevisté en el mercado municipal de Chiapa de Corzo, ya que cuando llegaba a tomar pozol a su puesto, ella prepara el pozol batiéndolo dentro de la jícara. Esta manera particular de batir el pozol me causaba admiración hacia doña Candita, porque me indicaba, de alguna manera, que conocía el sentido tradicional del pozol. Efectivamente, no me equivoqué porque durante la entrevista me comentó “que en Chiapa de Corzo el pozol no se servía en jícara, sino en tachuelas de fierro que lo traían las juchitecas. Pero como éstas se fueron y las tachuelas con el uso se fueron picando, desde entonces se utiliza la jícara o el morro, para sacar la espuma del pozol.

El dato que doña Candita me brindó acerca de las tachuelas me pareció interesante porque no esperaba una respuesta así. Cuando llegé a la casa, les comenté a Gustavo y a mi cuñada el dato de las tachuelas. Y ellos me respondieron confirmándome que antes así se acostumbraba a tomarlo en Chiapa de Corzo porque su madre, que era chiapacorcesa, así se los servía el pozol, pero como después llegó el uso de la jícara y el morro, estos recipientes sustituyeron a la *tachuela*, que fue desechada a la basura.” (Entrevista con Candelaria López Hernández, conocida como doña Candita, originaria de Chiapa de Corzo)

Si como dice Gadamer que “una cultura sólo podría florecer en un horizonte rodeado de mito” (Gadamer, 1997:16), la referencia del uso de la *tachuela* sólo está registrada en la memoria colectiva de los habitantes de Chiapa de Corzo, y se ha quedado guardado como un mito, ya que he consultado los archivos históricos y hasta hoy día no he encontrado un documento histórico que informe sobre el uso de la *tachuela* en este lugar. De ahí que es muy

²⁹ La *tachuela* es un recipiente esférico de hojalata, empleada en Chiapa de Corzo para tomar pozol. Por lo general está labrada en la parte media exterior con una hilera circular de figuras geométricas. Su tamaño es similar a la jícara. En uno de sus bordes se le coloca una argolla para el dedo índice, de tal manera que le permita a la persona ejecutar con la mano el meneo, meneito o meneadito al beber el pozol.

vago considerar si la *tachuela* o la jícara se utilizaron primero. Lo interesante es que hubo un tiempo en que se utilizó la *tachuela* exclusivamente para beber pozol.

La *tachuela* era un recipiente de hojalata labrada (García Cuéllar, 2003:94). Algunas versiones de las pozoleras indican que era un recipiente de fierro³⁰, redondo, en cuyos extremos tenía dos agarres y sólo se utilizaba para tomar el pozol. Este utensilio lo comercializaban las *juchas*³¹. Pero como se perforaban por el uso continuo, y las *juchas* que las vendían dejaron de llegar a Chiapa de Corzo, se discontinuaron. Desde entonces se ha utilizado la jícara, según cuentan las pozoleras.

El consumo del pozol en jícara en los tiempos actuales ha pasado de moda entre los jóvenes de hoy, por lo que prefieren consumirlo en bolsas de plástico o en vasos desechables con popote o en termos de plástico, ya que tomarlo en jícara es una vergüenza o falta de actualización, ya que suele verse como una costumbre anacrónica, una actitud que se conoce como la “indiferencia de masa” (Lipovetsky, 2003:9), sociedades “en que la autonomía privada no se discute (...) donde se banaliza la innovación, en la que el futuro no se asimila ya a un progreso ineluctable” (ibíd.).

El comercio en los alimentos culturales tradicionales, como lo es el pozol, es, sin duda, un factor que ha llevado a transformar el consumo alimentario. Esto aunado a una serie de elementos que tienen que ver, desde luego, de lo que algunos teóricos le han llamado “capitalismo salvaje”. Estos cambios han ido evolucionando a tal grado que actualmente el pozol ha llegado a ser industrializado, empaquetado, para el turista. Por lo tanto, el comercio local que fluye constantemente en el interior de cada uno de estos municipios estudiados, ha generado otro tipo de comercio: un comercio sofisticado a través del empaquetado del pozol, que tiende a fracturar completamente la carga simbólica de lo que culturalmente encierra el consumo del pozol:

³⁰ En Chiapa de Corzo tienen por costumbre llamar “fierro” a todo aquello que es fundido o de metal y no porque específicamente aluda al hierro.

³¹ Las mujeres comerciantes provenientes de Juchitán, Oaxaca, son conocidas popularmente en Chiapas como *juchas*.



Foto 29. El pozol empaquetado, industrializado

La evolución que ha sufrido los cambios alimentarios de la cultura del pozol ha trasgredido muchos elementos simbólicos de costumbres arraigadas en el consumo del pozol en la vida cotidiana de los chiapanecos, tanto para el caso de Chiapa Corzo como el de Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla, una etapa más, probablemente, del abandono o al menos la marginación de “los grandes sistemas de sentido” (Lipovetsky, 2003:10), como ocurre con la cultura alimentaria del pozol.

7.3 EL POZOL Y SU RELACIÓN CON OTROS ALIMENTOS

La relación del consumo del pozol con otros alimentos se ha ido ajustando a través del tiempo, sobre todo, a las exigencias comerciales de la posmodernidad. Actualmente tomar pozol se acompaña con comidas y dulces tradicionales, así como frutas de temporada propias de la región.

Si como dice la propuesta hermenéutica de Geertz que la cultura en un concepto semiótico es entendida como sistemas en interacción de signos interpretables (que ignorando las acepciones provinciales, yo llamaría símbolos)...la cultura es un contexto dentro del cual pueden describirse todo esos fenómenos de la manera inteligible, es decir, densa. (Geertz, 2000:26,27) Por lo que la etnografía debe de ser microscópica. (Geertz, 2000:32)

Es así que el acto de compartir el pozol acompañado junto a otros alimentos contiene elementos simbólicos que caracterizan a la cultura alimentaria de la cocina tradicional chiapaneca, por lo que el sentido oculto que la contiene lleva implícito la invitación simbólica de conocer parte de las costumbres y tradiciones representativas de cada lugar o estado, tal es caso de Chiapa de Corzo y Tuxtla Gutiérrez, donde el consumo del pozol de cacao va acompañado con tacos de cochito, empanadas o taquitos fritos, manguito verde o maduro, coco, pepino, cacahuate con agua de chile; en el caso de Ocozocoautla, se mantiene esa tradición de acompañar el pozol con agua de chile, trocitos de panela o melcocha, como nos lo cuenta Areli, una joven que gusta de beber pozol de cacao en el puesto de Doña Florinda en Chiapa de Corzo:

Si hablamos del pozolito de cacao, yo creo que la mejor manera de tomarlo es frío, nada más. Sentado o parado yo creo que no tiene nada que ver. El pozolito blanco a veces dicen..., sí lo toman medio paradito que sí porque están agarrando que el manguito verde, que si el chilito y todo eso, pero el pozolito de cacao como sea, siempre y cuando esté frío.

En Tuxtla Gutiérrez, el pozol blanco si lo acompañan con manguito verde, el de cacao siempre es dulce. El pozol blanco, este, cuando no tiene dulce, sí, a veces lo acompañan con panela, a veces depende del gusto de la persona, con panela o con una barrita de chocolate o con algo salado que es el manguito verde o el chilito blanco, y así, dependiendo el gusto.

Aquí de Chiapa de Corzo es igual que Tuxtla. Aquí en Chiapa de Corzo pides pozol de cacao te van a preguntar si quieres el manguito verde o algo así, o sea si es acompañado como tú lo quieras. Allá en Tuxtla es lo mismo. Realmente es una manera de tomar el pozol blanco igual pues, o sea misma forma. Ahora lo acompaño con las empanaditas, pues, porque están siempre aquí a un ladito del puesto del pozolito, y también puedes pedir o traer tus taquitos de cochito y te lo sirven al estilo de aquí de Chiapa de Corzo; es muy diferente a como te lo sirven en cualquier otro lugar, es muy diferente porque aquí te sirven los taquitos de cochito, de cochito seco y aparte te sirven el consomé, entonces te lo puedes tomar, le puedes darle la mordida al taquito

de cochí y una cuchara al consomé o ponerle el consomé a los taquitos como salsitas o ya como tú quieras. (Entrevista realizada en Chiapa de Corzo durante la Fiesta Grande)

La interpretación que se hace de este discurso es que a través del consumo del pozol de cacao junto con el cochito horneado, para el caso de Chiapa de Corzo, describe parte de la gastronomía que el lugar ofrece como espacio turístico. Además lleva implícito otro sentido: la invitación simbólica de conocer parte de las costumbres y tradiciones representativas de Chiapa de Corzo.

Esta invitación del consumo del pozol de cacao acompañado con tacos de cochito horneado contiene otro sentido simbólico oculto: y es que por medio de ello se llega a representar simbólicamente parte de la identidad chiapacorcesa. El consumo de estos dos platillos es una característica singular por el que se identifica al chiapacorceso. De ahí que a partir de esto se construyan dichos populares al respecto como: “el que viene a Chiapa y no toma su pozol con su cochito es porque no vino a Chiapa” (cfr. subcapítulo 3.2).

Lo mismo ocurre para el caso de Tuxtla Gutiérrez, ya que la cocina tuxtleca se ha vuelto cada vez más una cocina híbrida por el flujo turístico local y su cercanía con Chiapa de Corzo, por lo que existen algunas pozolerías o cocinas económicas que también ofrecen el consumo del pozol con tacos de cochito horneado, tacos suaves de puerco, tacos fritos, empanadas o tostadas preparadas de pollo, así como lo describe Carlos Osorio, que tiene su pozolería a las fueras el mercado 5 de mayo de Tuxtla Gutiérrez:

Mira aquí como además de vender pozol, se vende tacos, empanadas y tostadas de cochito, hay gente que viene y pide su jícara de pozol con sus tacos de cochito, hay gente que sólo toma su pozol. Pero, por lo general, lo ofrecemos con su ensalada de pepino con chile curtido o agua de chile curtido y regularmente por temporada con mango con chile curtido, siempre y cuando el mago no esté muy caro. (Entrevista con Carlos Osorio, comerciante, originario de Tuxtla Gutiérrez)

Otros discursos de pozoleras, como doña Rosario Martínez, relatan el motivo y fecha aproximada de la incorporación de otros alimentos en la bebida del pozol, para el caso del mercado 5 de mayo de Tuxtla Gutiérrez:

Antes, te estoy hablando en el 94, 95 sólo se les daba chile blanco con salita, nada más, y en la temporada de mango sólo un pedacito de mango, no a comparación de ahorita, tendrá como tres años que se les da cacahuete y panela porque antes no se ofrecía eso. En esos años se empieza a ver más movimiento alrededor del mercado porque antes el mercado era diferente, por ejemplo no había mucha gente, estaba más oscuro, ahorita pasa mucha gente, vienen los de la biblioteca, trabajadores, ya hay más movimiento” (Entrevista con doña Rosario Martínez González, pozolera del mercado 5 de mayo en Tuxtla Gutiérrez, originaria de Oaxaca, 2012)

Aún cuando doña Rosario Martínez cuenta que la incorporación de frutas como de alimentos fritos en el consumo del pozol se dio para atraer más cliente, el hecho de tomar el pozol blanco o de cacao con alimentos fritos se ha vuelto un consumo cada vez más común en la capital del estado. Algunas personas lo han llegado a considerar como parte de una comida rápida, por la combinación sustanciosa del pozol con los tacos. Pero que acompañado con frutas frescas de temporada se convierte en botana, al menos así lo han llegado a considerar. Por esta razón se le ha construido otro dicho popular que denota al espacio y al lugar: “El que viene al panteón y no toma su pozol con sus empanadas es porque no vino al panteón” (cfr. subcapítulo 3.2).

Para el caso de Ocozocoautla, el consumo de pozol se acompaña con melcocha y empanadita de cacahuates, que son dos de los dulces típicos más representativos del municipio, pero su venta no es tan efervescente porque la misma economía que tiene, el cual le marca un ritmo de vida menos agitado en comparación de Tuxtla Gutiérrez y Chiapa de Corzo, por lo que la venta de pozol es más en masa que preparado, como así lo comparte doña Asunción Ovando en la cita cinco del subcapítulo 7.2.

Todas estas referencias en torno a los alimentos que acompañan al pozol son discursos que se han construido y tienen su correlato en ciertas prácticas tradicionales que se debaten en un mundo que ha cambiado y que imponen sus propias significaciones. De alguna manera, los discursos y sus prácticas son una forma de educar o inculcar al chiapaneco parte de las costumbres y tradiciones que se han heredado y se han perdido dentro de las nuevas generaciones.

Los engranajes discursivos contruidos a partir del comercio del pozol también son otros de los discursos que se ha ocultado dentro del mismo, porque son una lectura de las acciones humanas, que no afloran en un discurso verbal, sino es un discurso simbólico, que puede ser interpretado a partir de la propuesta de Geertz: la “etnografía densa”, porque “es microscópica”. Sólo de esa manera se puede llegar a interpretar los cambios simbólicos en los usos y costumbres de la cultura del pozol, a partir de su comercio.

Sin duda, con la comercialización del pozol devino una serie de cambios que fracturó y modificó el modo y la manera de consumirlo. A partir del comercio, de alguna manera, prostituyó el consumo del pozol porque cualquiera lo vende sin el mayor sentido de valorar todo lo que implica su preparación, produciéndose, así, una fragmentación cultural satelital y que, cada vez más, establece un vacío respecto al reconocimiento de la tradición como centro y pulso de un “sistema de sentido” que subyace con precariedad.

Por dicha razón es importante conocer los discursos que se han construido a su alrededor para preservar parte de esa cultura alimentaria tradicional. Por ello es que existe una resistencia por parte de la pozoleras tradicionales ante la autoridad sanitaria para continuar sirviéndolo en jícara, ya que esta ha sido un utensilio milenario que era muy común su uso entre los mayas. Por lo que tanto pozoleras como sector salud han llegado a un acuerdo de sanidad para conservarlo como parte de una construcción de identidad que simbólicamente se halla en este recipiente.

La influencia de la institución de salubridad pública, el ajuste a los ritmos y exigencia de la modernidad por mantener vigente el consumo del pozol y el sentido del tiempo han hecho que el consumo del pozol a través de su comercio se vaya transformando y cediendo al uso de otros utensilios, como el uso excesivo del plástico, popote, peltre, aluminio, vasos de cristal, que llegaron a sustituir los utensilios tradicionales, aparte de los cambios en los tiempos y espacios de consumo. Actualmente se ha convertido en un alimento de comida rápida, sigue siendo para el viaje, pero del viaje transitorio, el de paso.

En cuanto a la combinación o acompañamiento con los otros alimentos, el pozol se convirtió en una bebida que a través de su consumo comercial inculca a las nuevas generaciones opciones de consumo, ya sea servido en bolsa de plástico o en vasos térmicos desechables, pero terminan por consumirlo.

CONCLUSIONES

El pozol no es una bebida cualquiera, transitoria o de moda, ya que forma parte de uno de los alimentos más populares de la cocina tradicional chiapaneca. Tomar pozol es reencontrarse con diversas formas de identidad regional y con los espacios familiares, a la par que invita a unir lazos hospitalarios. Además, tomar una jícara de pozol implica un conocimiento corpóreo que encierra saberes, entre otros, el saber del meneadito, saber la dirección hacia dónde debe moverse y saber que debe tomarse parado. El pozol también implica movimiento espacial, desplazamiento, tránsito, saber que uno puede tomarlo caminando, al medio día, a la mitad de una jornada, en medio del viaje diario de la vida. Invita a la congregación de una aglomeración desconocida de paladares atraídas por el aroma cumbre de cacao y a ritos de comunión de carácter religioso y social. Beber pozol implica intersubjetividad, símbolos, sentidos culturales sutiles, que vienen de viejos tiempos y se refrendan en nuestro aquí y ahora.

En esta tesis hemos mostrado múltiples poéticas en torno al pozol, sus discursos culturales y sus prácticas comerciales que ocultan un entramado de significaciones, que han sido leídas y comprendidas interpretativamente con el propósito de comprender que la cultura alimentaria también son otros discursos, porque no sólo alimentamos nuestro estómago y nuestras almas, sino también bebemos conocimiento, otra forma de saber nuestros saberes.

La construcción de los antecedentes históricos en torno al pozol se desarrolló con la literatura hallada en los textos de la época de la Colonia. Particularmente, en los documentos de viajeros extranjeros o frailes de los siglos XVI-XIX, y en algunos trabajos etnográficos que revelan datos sobre su consumo entre los mayas. También se utilizó algunos relatos míticos que hacen alusión al mismo.

Para la construcción de los antecedentes históricos se consideró construir a grandes rasgos sobre los elementos que se hallan alrededor del pozol. Así se desarrolló los antecedentes del maíz, del cacao y la jícara desde el contexto mítico e histórico; también se recopiló información de los antecedentes prehispánicos sobre la división laboral de la mujer, ya que el pozol es una bebida derivada del maíz, al mismo tiempo que se mezcla con el cacao y su preparación es exclusiva del género femenino, soportes ambos que revelaron la fortaleza de las mentalidades y de los quehaceres femeninos en los cuales se depositan.

Fue de suma importancia partir de lo general a lo particular para organizar la información recabada a partir de crónicas, mitos y entrevistas. A través de la literatura sobre el pozol se realizó un pequeño mapa que muestra una posible ruta donde se consume el pozol y la construcción de una tabla sobre la lingüística que se genera alrededor del mismo.

En el marco de la concepción del lenguaje de Gadamer, se interpretó esos discursos o frases construidos alrededor del pozol que exponen un modo de narración, los cuales se han convertido en mitos que han sido heredados generacionalmente, por lo que aún continúan vigentes en la memoria de los chiapanecos.

Muchas de las frases que se comprendieron interpretativamente me ha permitido concluir que son frases populares simbólicas o representativas que caracterizan al lugar o municipio; les otorga fama al expendio o directamente a la persona, así como la descalificación de las mismas; muchas veces califican a la persona por el color de su piel, cabello o vestimenta. Otras más, son expresiones o maneras discursivas de llamar la atención de los transeúntes, que caminan sobre los andadores del mercado, y de esa forma invitarlos a consumir el pozol. De ahí que dichas frases incluyen una retórica de pertenencia. En cambio, otras arengas llevan implícito un código de atención entre el cliente y el comerciante, aunque no aceptado abiertamente, se sabe que así ocurre porque se trata de esa relación inmediata con el sentido de lo alimentario y de la cocina tradicional, por lo que el trato debe contener esa sensibilidad humana y cercanía al trato familiar.

Así como existen expresiones que denotan cariño, existen otras arengas que pueden llegar a ser ofensivas, sin proponérselas. Otras frases se concluyen que refieren de manera indicativa y descriptiva que la preparación del pozol es de ese día y está recién preparado, la seducción de lo reciente que se comparte como un corazón en la mano.

De los dichos populares interpretados se llegó a la conclusión que su vigencia permite observar la existencia de una construcción de la memoria que atesora actos de comunión, más allá del espacio geográfico y de la cultura presente en la que los sujetos o actores sociales se encuentran, reencontrándose nuevamente con esa heredad de su dieta alimentaria que constituye, de alguna manera, sus fronteras culturales de identidad.

Todos estos dichos populares construidos alrededor del consumo del pozol expresan elementos que caracterizan parte de la cultura alimentaria chiapaneca a partir de sus modos de vida, de sus costumbres y tradiciones forjadas con el paso del tiempo y que han quedado en la

memoria de los mismos porque les ha sido heredados de manera generacional, por lo que algunos han ido evolucionando o “transformando” a partir de las nuevas generaciones.

Por otra parte, sobre las variantes del pozol interpretadas se concluyó que en cada una de ellas subyace una lectura de un mundo mítico y simbólico de una cultura a partir de una sola bebida: el pozol. Lo mismo sucede con los discursos poéticos que lo refieren.

En la interpretación de los discursos poéticos referidos al pozol se llegó a develar el sentido mítico que subyacen en ellos en torno a dicha bebida como alimento representativo, y cómo en esa representación mítica se representan elementos que caracterizan a una identidad social en el plano colectivo marcada por la costumbre y la tradición culinaria construida históricamente, en un todo referido, el poema, con su carga emotiva en sus imágenes verbales.

Se comprendió densamente la presencia de la mujer en la cultura del pozol porque me percaté —durante semanas de observaciones que realicé yendo a los mercados públicos de Tuxtla Gutiérrez— que todas las pozolerías del interior de los mercados públicos en Tuxtla Gutiérrez eran atendidas por mujeres y con acumuladas aglomeraciones, en su mayoría, por varones. Por lo que se concluye que el comercio del pozol es sexista, ya que está ligada al género femenino, y tanto su comercialización como su hacer requiere de mano de obra de mujeres; además, su oficio está sujeto a una transmisión hereditaria a través de la línea de parentesco sucesivo.

También se comprendió a través de los postulados de cultura de Glifford Geertz que en el comercio del pozol se ha construido otros discursos que se hallan ocultos a partir de elementos en los cambios de higiene, de los utensilios tradicionales y de su relación con otros alimentos.

El pozol es una bebida arraigada no sólo como hábito alimenticio sino como un elemento ritual, simbólico e identitario. En Chiapas, generalmente, se conoce y consume cinco tipos de pozol: pozol blanco, pozol de cacao, pozol agrio o acedo; pozol reventado y pozol caliente —sea blanco o de cacao. Recientemente en algunos municipios del estado se han desarrollado otro tipo de pozol, como el pozol de cacahuate que se prepara y consume en Jiquipilas, pero, también, se comercializa en Cintalapa de Figueroa; esto ha ocurrido debido a que el precio del cacao se ha elevado actualmente y lo han sustituido por el cacahuate, una de las oleaginosas que se cultiva en dicho municipio.

A la par de esta bebida se ha incorporado el consumo de tacos y empanadas fritas; frutas de temporada como manguito verde, coco, jícama y pepino con agua de chile; dulces regionales y tradicionales como panela, cacahuete, melcocha, caramelos y muchos otros; y una variedad de chiles, que acompañan específicamente al pozol blanco: agua de chile, chile curtido con sal y limón, chile piquín, chile simojovel y cachito —un tipo de polvo de chile mezclado con maíz triturado que se prepara y se consume en dos municipios de Chiapas: Copainalá y Coapilla.

El pozol también ha sido mitificado por los miembros de ciertos sectores sociales populares de Chiapas. Muchos de sus mitos siguen presentes en prácticas y discursos intersubjetivos que se despliegan en una ritualidad alimentaria social, muy arraigados en sus costumbres y tradiciones populares, pero, a la vez, en el recorrido de las personas por su interior y por el diario peregrinar por un mundo efímero, desvalorizado y paródico que, sin embargo, ofrece, en estos territorios de resistencia como es “la cultura del pozol”, la constancia de una voluntad colectiva que sostiene el cometido de *beberse en un puño de agua el árbol y la noche*.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

FUENTES

A. Orales

Esta investigación se fundamenta en un extenso ejercicio de diálogo a través de entrevistas realizadas a algunas pozoleras tradicionales y consumidores de pozol, en tres municipios de Chiapas: Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla; así como otras entrevistas realizadas a algunos investigadores, que compartieron información sobre la presencia del consumo del pozol en algunas partes del territorio mexicano. Cada uno de los entrevistados sirvió como informante, por lo que se nombrarán a aquellos cuyos argumentos fueron importantes para el desarrollo de esta investigación.

Entrevista realizada al Dr. Otto Schumann Gálvez, investigador en lingüística del PROIMMSE-UNAM, el 3 de agosto de 2012.

Tuxtla Gutiérrez. Entrevistas con algunas propietarias(os) de puestos de pozol:

Fernando Hernández Flores, originario de Tuxtla Gutiérrez.

Carlos Miguel Osorio Rodríguez, originario de Tuxtla Gutiérrez.

Algunos integrantes de la priostería zoque del Cerrito en Tuxtla Gutiérrez.

- 1) Silvano Mendoza Cuevas
- 2) Octavio Aguilar
- 3) Carlos Alegría Chacón
- 4) Miguel Ángel Velázquez Jiménez
- 5) Doña Juanita

Chiapa de Corzo. Entrevistas con algunas pozoleras tradicionales:

Florinda García Méndez

Benigna Gutú Juárez

Candelaria López Hernández.

Ocozocoautla de Espinosa. Entrevistas con algunas pozoleras tradicionales:

Celia López Pérez, quien sirvió como vínculo con las pozoleras.

Asunción Hernández Ovando

Elena González Manga

Inés Sánchez Montúfar

B. BIBLIOGRAFÍA

Acosta, Josep. 1962 (2ª. Ed.). *Historia natural y moral de las Indias*. México: FCE.

Alonso, M. 1958. *Enciclopedia del Idioma*. Madrid: Aguilar

Aguilar Penagos, Mario. 1992. *Diccionario de la lengua Chiapaneca*. México: Gobierno del estado de Chiapas, 778 pp.

Aguilar Piña, Paris. *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, tesis de maestría, FFyL/IIA, UNAM, 2002. En *Anales de Antropología* 2001, volumen 35.

Barros, Cristina y Marco Buenrostro. 2001. *La cocina Prehispánica y colonial*. México: Tercer Milenio, 63 pp.

Biedermann, Hans. *Diccionario de símbolos*. 1993, Tr. de Juan Godo Costa. España: PAÍDOS, 573 pp.

Cavero Carrasco, Ranulfo. 1986. *Maíz, Chicha y religiosidad andina*. Ayacucho, Perú: Universidad Nacional de San Cristóbal de Humanga, 195 pp.

Castillejos Mota, Irene del Carmen. 2008. *Vida y obra de Don Antonio Escobar Paredes ("Don toñito")*. Chiapas, México: CONECULTA / CONACULTA PACMYC, 70 pp.

Cirlot, Juan-Eduardo. *Diccionario de símbolos*. 1988, España: LABOR, 473 pp.

Cordry Donal B. y Dorothy M. Cordry. 1988. Trd. Dr. Andrés Fábregas Puig. *Trajes y tejidos de los indios zoques de Chiapas, México*. México: Gobierno del Estado de Chiapas / Miguel Ángel Porrúa, 176 pp.

Corcuera de Mancera, Sonia. 1990. *Entre la gula y la templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: FCE, 171 pp.

2000. *Diccionario enciclopédico de Chiapas*. Tomo I, México: CONECULTA / UNICACH, 345 pp.

2000. *Diccionario enciclopédico de Chiapas*. Tomo III, México: CONECULTA / UNICACH, 315 pp.

2000. *Diccionario enciclopédico de Chiapas*. Tomo IV, México: CONECULTA / UNICACH, 298 pp.
- De Ajofrín, Francisco. 1986. *Diario del viaje a la Nueva España*, México: Heriberto Moreno / SEP, pp. 169-170
- De Ciudad Real, Antonio. *Viaje de Fray Alonso Ponce por tierras chiapanecas siglo XVI*. México, Chiapas: CONECULTA-Chiapas, 1era edición, 1999.
- De Landa, Fray Diego. 1959. *Relación de las cosas de Yucatán*. México: Porrúa, 237 pp.
- D. Thomas, Norman. 1991. “El mito sobre el origen del maíz de los zoques de Rayón” en *ANUARIO*. Chiapas, México: Gobierno del Estado de Chiapas / Consejo Estatal de Fomento a la Investigación y Difusión de la Cultura / DIF-CHIAPAS / Instituto Chiapaneco de Cultura, 141-155 pp.
- De Sahagún, Fr. Bernardino. 1999. *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Porrúa, 1092 pp.
- De vos, Jan. 1988. *La paz de Dios y del Rey. La conquista de la selva Lacandona (1525-1821)*. México: CFE / SEC, 504 pp.
- De Landa, Diego. 1985 *Relación de las cosas de Yucatán. Crónicas de América 7. Historia 16*. Madrid.
- Fernández-Armesto, Felipe. 2001. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. España: TUSQUETS, 336 pp.
- Flores y Escalante, Jesús. 2003. *Nuestro mero mole. Breve historia de la cocina mexicana*. México: BOLSILLO, 333 pp.
- García de León, Antonio. 1985. *Resistencia y utopía*. Tomo I. México: Ediciones Era, 255 pp.
- García Cuéllar, Enrique A. 2003. *Ortografía Chiapaneca y nuestro modo. Un acercamiento al habla de Tuxtla Gutiérrez*. Chiapas: Editado por Gabinete de Comunicación Ejecutiva, S. A., 79-100 pp.
- Garza Camino, María de las Mercedes. 1988. *Relaciones histórico-geográficas de la alcaldía mayor de Tabasco*. México: Gobierno del estado de Tabasco.
- Geertz, Clifford. 2000. *La interpretación de las culturas*. Barcelona, España: Gedisa, 373 pp.
- Gutiérrez Eskildsen, Rosa M. 1981. *Cómo hablamos en Tabasco y otros trabajos*. Tabasco: Consejo editorial del Gobierno de Tabasco.
- Goddy, Jack. 1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, España: Gedisa, 307 pp
- Hans-George, Gadamer. 1998. *Arte y verdad de la palabra*. Barcelona: PAIDÓS, 94 pp.

- _____. 1996. *Estética y hermenéutica*. Madrid: Tecnos, 2da edición, 313 pp.
- _____. 2000. *Verdad y método II*. Salamanca: Sígueme, 425 pp
- _____. 1997. *Mito y razón*. España: PAIDÓS, 133 pp.
- _____. 1999. *Poema y diálogo*. Barcelona: Gedisa, 159 pp.
- Harris, Marvin. 2011. *Bueno para comer*. España: Alianza, 390 pp.
- Juárez López, José Luis. 2008. *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 359 pp.
- Korsmeyer, Carolyn. 2002. Tr. de Francisco Beltrán Adell. *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona: PAIDÓS, 296 pp.
- León-Portilla, Miguel. 1985. *Los antiguos mexicanos*. México: CFE, 202pp.
- Lévi-Strauss, Claude. 1987. *Antropología estructural*. Barcelona, España: PAIDÓS, 229-252 pp.
- Lipovetsky, Gilles. 2003. *La era del vacío*. España: ANAGRAMA, 220 pp.
- López Morales, Juan. 1997. “Leyenda del hombre que se llama NGO RAKA y su mujer que llegó a ser maíz” en *Cuentos y relatos indígenas*. México: UNAM, 355-362 pp.
- Milán, Eduardo. 2004. *Justificación material. Ensayos sobre poesía latinoamericana*, México: Universidad Autónoma de la Ciudad de México, 350 pp.
- Morales Bermúdez, Jesús. 2005. *Chiapas literario. Meditaciones sobre literatura de Chiapas*. Chiapas, México: SEP, 78 pp.
- Novo, Salvador. 2010. *Cocina Mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*. Mexico: PORRÚA, 326 pp.
- Poblett, Martha. 1999. *Narraciones chiapanecas. Viajeros extranjeros en los siglos XVI y XIX*. México: CONECULTA, Chiapas, 173 pp.
1986. *Popol Vuh*. tr. Adrián Recinos. México: FCE, 181 pp.
- Tovar González, María Elena. 2006. *Los finqueros extranjeros en el Soconusco durante el Porfiriato*. México: UNICACH / COCYTECH.
- Ricoeur, Paul. 2001. *Del texto a la acción. Ensayos de hermenéutica II*. Argentina: CFE, 149-163 pp.
- Rodríguez León Félix, Ruiz Pascacio Gustavo, López Espinosa Omar, Zea Chávez, Omar. 2007. *Los zoques de Tuxtla. Como son muchos dichos, muchas palabras, muchas memorias*. México: CONECULTA, Chiapas, 150 pp.
- Ruz Sosa, Mario Humberto. 2001. *Tabasco Histórico. Memoria vegetal*. México: Gobierno del estado de Tabasco.

Ruz Sosa, Mario Humberto. 1994. Chiapas *Un rostro encubierto: los indios del Tabasco colonial*. México: CIESAS, 247 pp

Ruz Sosa, Mario Humberto. 1992. *Copanaguastla en un espejo*. México: UNACH / CONACULTA / INI, 375 pp.

w. Mintz, Sidney. 2003. Tr. Victoria Schunshheim. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS / EDICIONES DE LA REINA ROJA / CONACULTA, 174 pp.

Ximénez, Fray Francisco. 1999. *Historia de la Provincia de San Vicente de Chiapa y Guatemala de La Orden de Predicadores*. Tomo IV. Chiapa, México: CONECULTA, Chiapas, 380 pp.

2003. *Sin maíz no hay país*. Coord. Gustavo Esteva y Catherine Marielle. México: CONACULTA, 346 pp.

C. HEMEROGRAFÍA

Barros, Cristina y Marco Buenrostro. “Pozol, popo, champurrado”, *Revista digital universitaria UNAM*, 1 de abril de 2001, volumen 12, número 4, Universidad UNAM.

Castillo Farrera, Víctor. “Unidades de medida” en *Estudios de Cultura Náhuatl*, 1972, volumen 10, Revista Instituto de investigaciones históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM/IIM), México.

López Bravo, Roberto. “Platillos suculentos en vajillas elegantes: un acercamiento a la “alta cocina” del Clásico Maya”, *Revista de Palenque / Periódico Cuarto Poder*, viernes 18 de mayo de 2012, Tuxtla Gutierrez, Chiapas.

Martínez, Fausto. “El pozol, bebida ancestral del sureste mexicano” *Revista México Desconocido*, consultado el mes de mayo de 2012.

Martínez Ruiz, José Luis. *Pueblos indígenas de México y agua: Yocotanes de Tabasco*. Instituto mexicano de tecnología del agua, pdf por internet.

Meléndez Torres, Juana María y Cañez de la Fuente, Ana María. “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México”, *Estudios de Sociales de Hermosillo, Sonora*, enero 2010, Número 1, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.

Santaella, Lucía. “¿Por qué la semiótica de Pierce es también una teoría de la comunicación?”, Redalyc.uaemex.mx, febrero de 2001, número 17, Universidad de JUJUY, Argentina, 415-422 pp.

Zavala, Félix. “El pozol en Chiapas: Todo un ritual”, *Oficio de historiar.com.mx*, 30 de enero 2009 1992. Diccionario Básico Español / Maya / Español. 1era edición en la Biblioteca Básica del Mayab. México, Yucatán: Maldonado, 134pp.

“El maíz, la milpa” en la página electrónica “culturamayahistoriasanecdotasucatanmagico.wordpress.com”, consultado en abril y mayo de 2012.

1980. *Memorial de Sololá*. Tr. Adrián Recinos de León, PDF, obtenida de la Biblioteca Ayacucho Digital en la página de internet www.bibliotecayacucho.gob.ve

www.fao.org, pdf. “Macronutrientes : carbohidratos, grasas y proteínas”, consultado el día 1 de junio de 2018.

www.INEGI.gob.mx, consultado el día 7 de julio de 2014.

javepacuay.blogspot.com, consultado el día 7 de julio de 2014.

www.elclima.com.mx, consultado el día 7 de julio de 2014.

www.chiapas.gob.mx, consultado el día 7 de julio de 2014.

ANEXOS

TRANSCRIPCIONES DE ALGUNAS ENTREVISTAS

ENTREVISTA. DIÁLOGO CON EL DR. OTTO SCHUMANN

Viernes 3 de agosto de 2012.

2:00 pm

Entrevista. Buenos días Dr. Otto Schumann, es un gusto conocerlo. Mi nombre es Viridiana, estudiante de maestría en el CESMECA. Y, pues, el asunto que me trae aquí es porque estoy realizando mi investigación acerca del pozol y me gustaría, desde luego, si usted tiene la disponibilidad y acepta, hacerle una entrevista en referencia al tema del pozol.

Bueno la primera pregunta es ¿Qué tan cierto será que el pozol es sólo una bebida que se consume en la zona sur sureste del territorio mexicano?

Dr. La zona de Jaltipán, en la zona de cozoliacaque y por ahí...

Entrevista. Pero eso es en la parte del sur.

Dr. Así es

Entrevista. Pero un poco pensando en *La historia general de las cosas de Nueva España* de Sahagún que también arroja algunos datos sobre toda esta mezcla del maíz con el cacao, en relación a la preparación de los tamales, digamos, esa mezcla del maíz con el cacao. Sin embargo, Sahagún señala en alguna parte del libro que se hacía nueve bebidas. Una de ellas refiere al pozol, aunque, desde luego, no lo describa tal cual se le conoce pozol, pero que por las características que el señala puede pensarse que se trata del pozol

Dr. Pues quien sabe porque los guerrerenses también lo toman en algunas zonas, no en todo el estado, ellos le llaman *chilates* al pozol de maíz con cacao. De lado de Guatemala lo usan algunos grupos indígenas también, lo usan los mames, no todos, de ciertas zonas, aquí de Huehuetán, los chujes, los jacaltecos, los canjobales si lo usan; los quechuas de cierta zona y los mayas del Petén.

Entrevista. Pero eso es por esos lados. Pero algunos datos arrojan, como el texto de Ajofrín o el de Diego de Landa que arrojan datos sobre el consumo del pozol en esta zona de Tabasco. Y que, obviamente con toda esta ruta que hicieron los españoles y que además toman notas, en sus escritos, como es el caso de William Dampier que hubo y vieron que los indios viajeros utilizaban para alimentarse en el transcurso del camino; es decir, lo utilizaban como alimento para resistir el camino

Dr. Sí, pero yo lo que creo que eso siempre ha estado en esa zona

Entrevista. Se puede decir que la presencia del pozol está más conectada a la zona sur sureste

Dr. Sureste y parte de Guatemala.

Entrevista. Bueno, pero me parece que el libro *Popol Vuh* también arroja algunos datos acerca del pozol, bueno, lo digo un poco porque en un pasaje donde aparecen los dos hermanos Gucumatz y Uxmucané hablan de nueve bebidas que se hace a base de masa de maíz.

Dr. bueno así como lo plantea podría llegar a ser,

Entrevista. Bueno, esa relación nace un poco porque en esa bebida hay, como le he dicho, la elaboración con masa de maíz. Y claro que podría llegar a ser el pozol, aunque no existe una descripción tal cual del pozol, pero por las características da la impresión de que se trata del pozol.

Dr. Sí, pero también acuérdesese que el tascalate lleva cacao

Entrevista. Claro,

Dr. De lado de Guatemala también se toma tascalate, pero se le llama *tiste* y lo toman sólo los indígenas, los ladinos no.

Entrevista. El otro punto que me gustaría comentar, ya que usted tiene mayor información que yo apenas iniciando esta investigación es si el pozol ha sido en sus principios una bebida que únicamente era consumido por los indios, pensando un poco por el status social y su condición de vida; es decir, si era una bebida que sólo el campesinado u obrero lo consumían...

Dr. Yo creo que ha sido general, inclusive para los otros porque digamos lo que es interesante el de Yucatán originalmente lo llaman *K'oyem*, después pasó a *K'eyem* y a *Sac*. *Sac* que es como atol de hecho. Y lo de toda las penínsulas si toman y los del Petén, en Guatemala todos toman. Pero del lado mexicano si se extiende bastante más en el estado de Chiapas y el sur de Veracruz, sí, no estoy seguro si los zapotecos del istmo lo consumen, eso si no sé. Yo que trabajé en el istmo, pero no recuerdo porque yo estaba trabajando lingüística y no me daba tiempo de hacer una cosa y otra. Ahora iba decirle, lo que sí es interesante es que la población ladina lo toman menos. Ahora, los nombres varían mucho de una zona a otra, lo cual implica que si podría ser viejo porque si tuviera un solo nombre tendría que ser muy reciente

Entrevista. Sí, me he encontrado con algunos textos que en los diferentes lugares tiene otras denominaciones, cuyos nombres cambian mucho.

Dr. Sí, digamos entre chujes el que hacen en su casa tiene un nombre y el que hacen en la milpa tienen otro. Pero entre los demás es uno sólo. Ahora, entre los guerrerenses le dicen el chilate, ellos lo hacen igual, igual, con maíz y cacao, pero lo toman en ciertas zonas nada más. Digamos en Chilapa si lo consumen y en Chilapa hay cosas muy interesantes porque hay bebidas a las que le ponen flores y en Guatemala a lo que aquí llaman tepache allá en Guatemala le llaman Suchil, que es la palabra náhuatl para flor, y eso me sospecho que han de haber tenido flores también, sospecho, lo se puede garantizar, pero por su nombre. Ahora, los

que tienen más variedad de pozoles son los choles porque ellos hacen pozol de maíz, pozol de camote y hacen pozoles con jengibre y maíz; es decir, ellos si tienen una variedad, cosa que no se ve muy frecuente en los otros, los otros tienen cacao o no cacao o sólo maíz, pero aquellos tienen más cosas.

Entrevista. Pero bueno, en relación a este lado de Chiapas, el consumo del cacao es para un consumo diario o se mantiene, por decirlo así, en un consumo para las fiestas ceremoniales...

Dr. Yo creo que eso depende de la presencia del cacao en la zona. Pero en Guatemala no le sé decir, aunque hay zonas cacahuateras muy grandes también. Ese el problema de la sierra del Istmo, que sólo se estudia la presencia del cacao en Tabasco y, no hombre, esta la zona del Soconusco que es productor de cacao y aquí mismo en Chiapas otra zona cacahuatera es la zona de Pichucalco, aunque esté vecino a Tabasco, pero en la zona tabasqueña no está toda la zona vecina a ello, y luego hay otros productos que parecen al cacao, como el pataste, y del pataste es caro y eso si se usa tanto en Tabasco como el Soconusco para el pozol, y eso si es caro, y se está perdiendo por el prejuicio. Ahora, en Guatemala le llaman **chilate** al atol blanco y eso si lo toman mucho en Guatemala los obreros, cuando es hora de comer van las mujeres con sus grandes cantaros viejos, llenos de telas para que no se enfríen. Y con el atol blanco, que es atol de masa blanca y ellos le ponen frijol negro, así unas cucharaditas de frijol y chile y eso es lo que toman.

Entrevista. Ahora, la presencia del pozol en Chiapas he visto, en relación durante el trabajo de campo y en algunas lecturas, que el pozol, sobre todo el pozol de cacao, se utiliza para las celebraciones religiosas...

Dr. Bueno sí, y además de prestigio.

Entrevista. Esto también añadiéndolo que el cacao fue una moneda cara

Dr. Bueno, ahí creo no tiene tanto que ver, más bien sería en su uso, quien como su uso de quien lo usa porque ya ve que en los velorios y en esas fiestas religiosas es imposible tomar

pozol sin cacao que con cacao. Aunque se está perdiendo porque si sabe lo que le pasó al Soconusco se les metió un hongo y no han producido ni un kilo de cacao.

Entrevista. Pero como esta investigación sólo abarca Chiapa de Corzo, Tuxtla y Ocozocoautla...

Dr. Bueno, los de Chiapa de Corzo iban a traer su cacao a Tuzantán. En Tuzantán iban a comprar cacao y achiote. Eso siempre hay una relación entre las bebida, como el tascalate y el cacao. Ellos iban muchos, como el cacao que se consume en Oaxaca también es del Soconusco, ellas no tienen zonas cacahuateras. Eso sí es muy interesante.

Entrevista. Bueno, otro asunto que me trae con usted es acerca de la lingüística del pozol. Me he acercado a usted porque tienen un mayor conocimiento en lingüística que yo, ahora le muestro lo que he recogido a raíz de algunas entrevistas y a partir de los textos leídos. Claro, que esto es una aproximación y, pues, me gustaría que usted la leyera para saber si ando mal o voy de mal en peor. O, bien, me sugiera hacer algunos cambios

Dr. En lengua yucateca vamos a ver. Lengua yucateca es *k'eyen*. Sí, originalmente era *K'oyem*, pasó ahora en *K'eyem*. En las lenguas mayas la segunda parte influencia mucho en la primera, por eso pasó a *K'eyem*. Y en el norte de Guatemala los Quiches que toman pozol lo llaman *K'oyem* que vienen del yucateco *K'oyen* seguro de ellos lo aprendieron, es decir de los mayas del Petén que son los mismos de Yucatán. Aunque las variantes del Petén propias de ahí son diferentes.

Shish o *shis*, es *xxix* porque no se puede poner sh como el inglés. El español originalmente tenía X para sha y pasó a J, era Ximena y pasó a shimena, pero en el español no se puede porque tenemos palabras como deshonor y deshacer y no podemos leer dexacer. Pero el acuerdo de que en las lenguas indígenas la x es sh, sí, bueno, shish son todas las sobras, sobras de la que sea.

Pozolli es náhuatl, pero no necesariamente es náhuatl con tl porque estaban los náhuatl del sur que son diferentes y ahí estaban los aztecas que se asientan en el Valle de México de

acuerdo a sus propios datos en 1325 y los pipiles que son los que habían por acá ya estaban acá en el siglo VIII, es decir hay 6 siglos de diferencia, entonces no pueden ser los mismos.

Vamos a ver que otra. Sabe donde le recomiendo que vaya a ver alguna vez en el mercado de Cholula, en la puerta que da hacia enfocándose a Puebla. En el mercado se ponen y venden otra bebida que se hace el popol, ellos le llaman chocolate. Y lo que es interesante es que le ponen hiervan como al popol para que la espuma no se deshaga y es interesante porque los españoles decían que el chocolate era bueno si se podía para una cuchara ahí, por lo que implica que si llevaban ese conocimiento.

Chiapaneca, pozol en lengua chiapaneca, no me acuerdo, pero hay que revisar el libro de Penagos. Los tzeltales si tienen palabra para cacao

En tojolabal se llama *pichí* y también en Chuj hay una variante que también se llama *pichí*, una variante es *chupichú*, pero en chuj tienen varias variantes entre sí, en Chuj se tiene varias variantes para el pozol. Los chujes originalmente ocupaban todo el valle de Comitán y que los corren y de ahí salen los Tojolabales cuando llegan los Tzeltales que tratan de sacarlos y la guerra resultante entre tzeltales y chujes produce el tojolabal. El tojolabal como lengua léxicamente es totalmente chuj, pero la gramática es tzeltal, así que es una lengua criolla, y eso sólo se da por enlace de guerra o comercio de esclavos.

Ocozacoautla. De los náhuatl lo hay que tener cuidado esos pichiles que son mucho más viejos que los aztecas y fueron los que influenciaron toda esta zona porque los aztecas vienen con los españoles en la conquista y vienen en calidad de conquistador, pero no de conquistado, igual que los tlaxcaltecas, pero entonces los españoles muy astutamente donde formaban una ciudad ponían un barrio de aztecas que siempre se llamaban real de mexicanos, como se llama un barrio de aquí, y Tlaxcala el de los tlaxcaltecos para que se vigilaran unos a otros y en Centroamérica también lo hicieron. En el Salvador hay varios mexicanos y en Guatemala hay preferencias de cantidades de pueblos que fueron tlaxcaltecas y que ahora hablan quiché, pues, obviamente el quichés de allá es el grupo más grande de hablantes de lengua maya que todas, pasa del millón y medio, se los comen vivo de verdad. Lo interesante de esto es por el pipil y es porque ellos no tenían *tl* sino todo pasa en *t* y en español pasa todo a *t*. Es decir, que es más fácil que de ahí viniera, y porque no decir mi ubicación esto porque los españoles en el primer contacto que tuvieron es con la Malinche y las otras mujeres que les dieron en Tabasco, pero ellas hablan la variante de Tabasco que es como el pipil, obviamente por eso los textos

coloniales aparecen con todo porque es el náhuatl de Tabasco, y los investigadores de historia dicen es españolizado, dónde, son bastantes ignorantes.

Entrevista. Dígame doctor acerca del árbol de jícaro, qué puede decirme al respecto de ese árbol.

Dr. El árbol de jícaro. Es una palabra zoque, eso lo dice Kerez Kraufman es quien ha hecho estudios de los pretoros. El da una lista de mil palabras, desgraciadamente el no publica.

Ah, pero no, lo interesante aquí viene aquí es que en Nicaragua hay una variante se llama sutchiat, y que resulta ser una variante del tlapaneco de Guerrero; es decir, desde Guerrero y ellos dicen llegamos a Nicaragua por el mar, es decir que se fueron bordeando, es interesantísimo que todos sabían una ruta. Y los chiapanecos y mames relacionados con todos los otros. Los náhuatl vienen mucho más tarde porque es siglo VIII, más tarde que todavía que estos. Lo que están demostrándoles que hay una gran ruta hacia el sur, ahora, qué iban hacer, y es muy interesante porque al mismo tiempo en El Salvador aparece la cerámica mixteca y se ve que los mixtecos llegan y segurísimo aprenden con los grupos chikchano el manejo del oro pero esos siempre hay manejado metales, pero oro y plata y no cobre u otros metales. Pero es muy interesante porque coinciden con las fechas de estas cerámicas, que el oro que empiezan a trabajar los mixtecos; es decir esas migraciones les están dando pautas, pero nadie las trabaja para saber que hay ahí, qué dejaron ahí porque no se fueron en metro. Las ruinas que están en el camino dicen algo, te tienen que decir algo, para que vea que una cosa te lleva a otro y a la otra. Claro, lo interesante es que es otra ruta de norte a sur y la otra ruta que viene de sur a norte, que viene desde Colombia y Ecuador y llega hasta acá, hasta llegar el Paya. El paya es la lengua más cercana al mosca o chibcha de Colombia, y hay otros, es tan los lamas, los guatusos y son lengua del mismo grupo chitchano; es decir, que llegan del Ecuador hasta acá, esto le está marcando que si hubo un contacto ahí de sur a norte, no con los Quechuas, pero si con los chitchanos. Ahora, lo interesante para mí son los que tienen más relación en sus ritos con el cacao, por eso para mí es muy interesante darles todo eso. Esto es interesante porque le marca rutas que hacer.

Ejemplo de una de las entrevistas que se realizó a los comerciantes de pozol.

1.- ¿Cuál es su nombre completo?

Carlos Miguel Osorio Rodríguez

2.- ¿Edad?

35 años

3.- ¿De dónde es originario?

Tuxtla Gutiérrez, Barrio las Pimientas, es un barrio muy popular. Es ahí donde mi mamá empezó con el negocio del pozol.

4.- ¿Cuántos años tiene viviendo aquí (en caso de no ser originaria del municipio) cómo llegó aquí?

Desde que aquí nací

5.- ¿En qué dirección está ubicado su puesto de pozol?

Esta sucursal, como lo consideré abrir está ubicado en la 8va oriente entre avenida central y 1a sur. Pero jurídicamente no es una sucursal como tal, aunque yo lo considero como sucursal porque la pozolería oficial, la matriz está ubicada en la 9ª norte. Pero en términos generales es lo mismo de lo que se ofrece y se vende en la novena.

6.- ¿Tiene algún grado de estudio?

Sí, Mtro. En Ingeniería Mecánica. Me fui hacer una maestría en Celaya, Guanajuato.

7.- ¿Qué le hubiera gustado estudiar o está satisfecha con su negocio? Por qué teniendo una licenciatura se involucra en el comercio del pozol.

Como me fui a Celaya, Guanajuato, a estudiar una maestría, terminé los estudios, después me fui a trabajar a Querétaro; ahí estuve ejerciendo la carrera cerca de seis años. Todo estaba muy bien, pero por asuntos familiares se dio la idea de regresar. La idea de regresar fue la convicción de poner un negocio porque ya se tiene un negocio que funge como matriz. Aquí es una sucursal, funge como sucursal, lo reconocemos —la familia— como sucursal porque jurídicamente, legalmente, no está legalizada como sucursal; pero, sin embargo, ya existe una pozolería oficial que está ubicado en la novena norte. La matriz está en la novena y esta es una sucursal de esa matriz. Pero cuando yo regresé a Tuxtla ya tenía una idea muy clara de lo que quería llegar hacer, así fue cómo surgió este negocio de acá. Se le ha dado cierta imagen, en

otras cosas, pero funciona igual, se vende y ofrece lo mismo que en la matriz. La matriz va cumplir 30 años, aquí apenas.

8.- ¿Usted es dueña del puesto o lo renta?

Este es mío, el de la novena es de mi mamá

9.- ¿Renta el local o es suyo, qué cantidad paga al mes, está dada de alta en hacienda?

Aquí se renta el local. El de la novena está dado de alta

10.- ¿Cuántos años lleva en el negocio del pozol?

Esta sucursal tiene apenas 7 años. La matriz va cumplir en este año 30 años. La pozolería de llama “Pozolería Magnolia desde 1984”. El dato del año hace referencia a los años de experiencia en que hacemos el pozol y desde que la pozolería está en la novena porque lo que se surte y vende aquí es lo mismo que allá. En la novena lo atiende mi mamá, ella está en el negocio, es la cabeza o la parte principal, ella es la que inició todo.

Bueno aquí con el negocio llevo poco, pero he estado involucrado desde hace tiempo, desde los que yo nací, desde hace 20 años y ella va hacer 30. Siempre he estado involucrado porque desde que uno estudiaba, uno venía de la escuela y apoyaba en el quehacer, en las actividades que esto involucra: en el lavado del maíz, en el molino, en la preparación, etcétera, en todo el proceso.

11.- ¿Dónde y cómo empezó con este negocio? (origen del comercio)

Después de estudiar y trabajar me regreso a Chiapas por cuestiones familiares. Y como te decía venía con esa idea clara de poner un negocio, se me dio la oportunidad de abrir este sucursal en esta dirección y así se dio.

La idea de la sucursal surgió porque pensé que la pozolería tiene mucho tiempo, tiene muchos clientes, fue entonces que dije que era necesario poner una sucursal. Además la idea también era difundir más el negocio, que cuando la gente viera esta sucursal la reconociera y la asocie a este. Fue entonces que se trabajó en el logotipo, en la construcción de imagen, primero para la matriz, así que después yo abrí este negocio para que la gente lo asociara con el mismo diseño de imagen, de color que tiene la matriz. Así que este local es un local católico, por eso se tiene muchas imágenes y pensamientos que hacen alusión a nuestras creencias. En términos generales, exactamente lo que ves acá es lo que vas a ver en la matriz.

El negocio prácticamente proviene por parte de mi mama. Es un negocio familiar. El negocio estaba ubicado en el barrio La Pimienta, un barrio muy popular, y en ese barrio es

donde vende mi mamá. Mi mamá es la parte principal del negocio, ella fue la que inició todo. El lema de la pozolería desde 1984 hace referencia a los años de experiencia que se tiene haciendo esto.

Cuéntame un poco sobre el lema “el sabor de Chiapas”. A bueno todo empezó allá, yo regresé y pensé en que allá ya se tenía mucho tiempo, se tiene mucho cliente y me dije: “ya es hora de poner una sucursal”. La idea de la sucursal surgió para que la gente que lo ve lo reconozca y lo asocia al de la novena; por eso que allá se empezó con el diseño de imagen, con los colores para que la gente la identificara, componer o reconstruir el logo. Así lo tuvimos un buen tiempo hasta que posteriormente la gente lo fuera asociando. De ahí, se abrió esta con el mismo logo, los mismos colores.

Si te das cuenta este local es muy católico. Se tiene muchas imágenes, muchos pensamientos que hacen alusión a nuestras creencias. En términos generales, exactamente lo que ves aquí vas a ver allá.

Existe alguna relación de las imágenes y pensamientos católicos con el comercio del pozol. No, de nuestra parte no, pero no sé si exista una relación o no, desconozco esta información, pero mi familia ha sido muy creyente y mi mamá es una persona muy apegada a Dios y es algo que ha caracterizado el negocio porque desde el principio así fue. Desde el principio no se puso para que la gente viera que tan religioso éramos, sino porque es algo que nosotros sentíamos, así surgió esta idea.

Ahora si existe una relación de las imágenes con el comercio del pozol, no, no se pensó como relación directa con el pozol porque aquí viene mucha gente que es de otras religiones. Eso no quiere decir que el local sea exclusivamente católico

12.- ¿Usted es dueña (o) del negocio o encargada? ¿Puede decirme el nombre de la dueña y si es pariente?

Aquí soy dueño del comercio, está registrado a mi nombre. En la novena está a nombre de mi mamá

13.- ¿Cuál es su función como encargada o dueña?

Este negocio como es nuevo, aquí donde está ubicado es nuevo, está empezando. Precisamente por ese motivo, muchas de las funciones lo hago yo. Yo hago varias funciones, aún siendo dueño. La función que tengo es venir aquí, reparto los pedidos en moto.

14.- ¿Cómo surgió la idea del servicio a domicilio?

El servicio a domicilio surge acá porque se tuvo la necesidad que por la zona en donde está ubicado hay mucho comercios, mucha gente que trabaja y no puede salir, entonces se nos hizo cómodo decir si estas personas no pueden salir se lo llevamos a sus domicilios. Fue entonces que se empezó a repartir algunos volantes, tarjetas ofreciendo el servicio a domicilio; así la gente poco a poco se empezó acercar con nosotros, hablan por teléfono y se lo llevamos. Además porque el negocio ya tiene cierto prestigio y la gente que viene acá se lleva su tarjetita, ya nos hablan sin importar la distancia, así surgió. Y bueno como vimos que si nos está funcionando repartir acá, pensé que la entrega podía ser en toda la ciudad. Así que ahora ya se reparte y entregamos en toda la ciudad sin importar la distancia.

15.- ¿Con quiénes distribuye en domicilio, que tipo de actividades laborales tienen estas personas que te solicitan el servicio a domicilio?

Bueno. Generalmente son oficinas, talleres, amas de casa. Entre semana de lunes a viernes todos son oficinas, talleres, en algunas casas domésticas. El fin de semana ya es más familiar.

16.- ¿Qué es lo que repartes a parte del pozol?

Repartimos taquitos de cochito, y se reparte el pozol batido o en masa. No importa, aquí como pida el cliente, por ejemplo: el cliente lo puede pedir tres pozoles batidos, cacao y blanco, masa o, bien, sus tacos.

17.- ¿Cuántas ayudantas tienes, qué jornada laboral y salario tienen?

Tengo tres. Sus funciones son múltiples porque están involucradas tanto en la elaboración como en el expendio. Nosotros aquí elaboramos aquí el pozol y los taquitos en la casa y ya a las tres de la tarde ya nos vamos todos juntos. Realmente así se maneja.

Ellas elaboran el pozol batido. Yo no me involucro a prepararlos porque ya hay alguien que tiene esa función, yo me dedico a repartirlo, pero cuando se puede si se está muy ocupado yo me involucro en la preparación.

Con respecto al salario, mira así directamente no te lo puedo compartir, pero te comento que el pago que reciben es cercano a un sueldo de oficina porque lo considero justo y ellas a las tres de la tarde quedan libres.

Su horario laboral. Ellas entran a las 7 u 8am y salen a las 3pm.

18.- ¿Qué tipo de personas contratas, son familiares o no, son casadas o solteras?

Por la forma de ser de nuestra familiar, en especial de mi mamá, la gente que está con nosotros está contenta con el trabajo. Entonces las trabajadoras nos tarda mucho. Hay veces que nos

tarda menos porque tienen hijos o se cambian de ciudad, fuera de eso, por lo general, las trabajadoras nos tardan porque la gente que tenemos aquí es gente que ya conoce, no es gente nueva. Es personal que viene de haya, de la matriz, o a veces rolamos algunas personas.

Las personas que contratas son casadas o solteras

Depende porque luego entramos en el terreno familiar. Hay veces que vienen los primos, las primas que también nos apoyan, ya que a veces se tiene necesidad y no nos cae mal algunos centavitos o que quieren dinerito, entonces aquí le ofrecemos a que nos apoyen y de esta manera nos ayudamos porque nosotros le ayudamos con una entrada económica y, por otro lado, ellos nos ayudan en repartir o servir a la gente.

19.- ¿Tienes otros negocios de pozol o de otro tipo, de qué es y dónde está ubicado?

No, ahora sí que lo tuyo a lo tuyo. No. Se había pensado en un proyecto de la distribución de pozol envasado, pero se vio que son muy tradicionalistas y no se miraba éxito en esa parte porque nosotros que somos muy tradicionalistas nos fijamos en el color del pozol, en su sabor y no nos convenció. Porque ese pozol que venden envasado no es pozol, es una mezcla de pinol con cacao.

20.- ¿Por qué el interés de la venta de pozol?

A parte de ser parte de una tradición familiar. Yo veía otros proyectos con fines a mi carrera. Realmente esto es una entrada económica, por supuesto que tuvo que ver eso. Yo tenía en mente algunos proyectos a fines de mi carrera, mas sin embargo este era uno de los que menos inversión me requería y ya teníamos todo el conocimiento. Era como lo obvio hacer por las posibilidades económicas.

21.- ¿Vender pozol tiene un valor hereditario (contarlo) o sólo fue abierto como un mero negocio como entrada económica o por qué las circunstancia la orillaron a ello?

Por supuesto. El negocio empezó con mi mamá. Mi mamá fue la que inició con el negocio. Es un negocio familiar. La apertura de este negocio fue abierto para continuar con el negocio como tradición familiar.

A bueno, claro que sí sucede. Antes con nosotros, antes lo que era el barrio La Pimienta esta es una tradición que viene de familia, la que lo tiene es mi mamá, ahorita estoy yo; pero realmente antes que mi mamá estaba mi abuelita, ella lo hacía y lo vendía. Antes que élla estaba mi bisabuela, en paz descanse también lo conocí, y que también lo preparaba para lo mismo, entonces es algo muy tradicional. Y cuando se hacían las fiestas en la casa de la abuela ahí se

tiene una virgen, la cual se le celebra, entonces cuando es su fiesta se acostumbra llevar el pozol, el parachico, entonces se lleva ahí la bebida tanto para los parachicos como para los que asisten.

22.- ¿Usted vive prácticamente de su negocio?

No necesariamente porque también desarrollo otras actividades, doy cursos o clases en relación a mi carrera, doy clases de matemáticas o física.

23.- ¿Todos los días vende? ¿Cuál su jornada laboral?

Sí, toda la semana y sábados y domingo. Aquí estamos de 9am a 3:30 pm

24.- ¿Dónde aprendió el arte de hacer pozol?

Con mi mamá.

Para poner un negocio sobre el pozol influye el conocimiento empírico.

Mira, yo no quiero decir eso porque tampoco puedo hacer muy radical de decir “si tú no traes esa herencia tú no puedes vender”. No quisiera ser radical, pero si influye, es decisivo porque se tiene la experiencia de tantos años. De alguna manera se adquiere experiencia empírica, por ejemplo el conocimiento del olor de cacao, eso es experiencia empírica, desde que vas al molino, desde ver el grosor del grano que queda con el molido, desde el dorado del cacao. Son cosas que ya conoces con la vista el color del cacao, el dorado del cacao porque no se trata de quemarlo. Son cosas que ya conoces con la vista y la apariencia.

25.- ¿Qué ha significado o qué opina usted, hoy día, acerca de vender o comercializar pozol?

Mira nosotros somos firmes creyentes que la calidad que ofrecemos es la parte fundamental porque hay que pensar primero en la calidad, antes que la cantidad. El sentido de calidad es parte fundamental para nuestros clientes.

La calidad es muy importante porque a mí que me tocó estar fuera, de estar viviendo 7 u 8 años fuera, en ese tiempo cuando yo venía a vacacionar agarraba y llevaba mi pozol. La masa la congelaba y así me lo llevaba porque en el centro del país no se consume el pozol, me lo llevaba. Parece mentira, pero es algo que aprendes a valorar cuando estás fueras y extrañas muchas cosas. Pero como ya estoy aquí siento que tengo el compromiso con la gente que nos visita. Hay gente que viene en el negocio que no es precisamente de acá, sino de otros estados y vienen acá a probar el pozol. La idea es precisamente que la gente lo pruebe y se vaya contenta, si yo cuando estaba fuera le daba a la genta a probar, les decía “tienen que probar

esto porque es riquísimo”. Ahora, yo que estoy acá y lo preparo que mejor manera de sentirse orgullo de ser chiapaneco e invitar a la gente que no conoce que lo pruebe y que lo que prueben sean algo rico. Y decir “bueno, vinieron y que se vayan con ese sabor de boca rico y que digan que acá en Chiapas se hacen cosas ricas”.

26.- ¿Cómo fluye el comercio turístico en este puesto?

Desde luego que si viene mucho turismo, fíjate que nos ha tocado mucho turismo, no sé de qué manera vienen o los canales por donde vienen porque no me he dedicado a investigarlo, pero si hay flujo del turismo acá en el negocio, nos ha llegado gente de Estados Unidos; de ahí, nos ha llegado gente de la república mexicana, por ejemplo: muy típico que nos llega gente de Tabasco, por lo cerca y rápido lo identificamos que son de Tabasco porque nos piden pozol de cacao sin azúcar, entonces el ya decirte sin azúcar ya es parte de otra cultura que aquí no la tenemos, pero como nosotros lo preparamos no hay ningún problema, a como el cliente lo pida, entonces se lo servimos a como lo pidan. También viene gente de Veracruz, de Guadalajara y mucha gente de México, incluso ha venido gente de Querétaro y es bonito porque muchos de ellos se van muy contentos.

Tengo un cliente de ellos que nos encarga para llevar México cada vez que viene, cada mes o cada dos meses viene y se lleva su pozol, nos habla para avisar cuando viene y nos encarga sus 4 kilos de masa, entonces como ya se sabe que día viene se lo apartamos. Cosas de este tipo, pero a veces uno se da cuenta que hay gente que viene del centro de la república pensando que es le pozole, el típico pozole, lo piden, se lo servimos, ya se dan cuenta que no es lo que querían, entonces lo piensan y lo dudan en consumirlo, finalmente se deciden y lo prueban, ya al terminar ya que pagan no falta el comentario bonito “que rico, no lo había probado” y se van contento.

27.- ¿El comercio del pozol a perdido su carga simbólica de tradición?

Sí, hay negocios que no les importa la preparación del pozol, sino que sólo le interesa la venta porque para nosotros somos muy tradicionalistas. Aquí se prepara el pozol, pero antes de vender yo lo pruebo antes, allá mi mamá prueba antes el pozol, se le da el visto bueno para vender, ese es el gusto de nosotros, ese es mi gusto, pero también sentimos que ese es el gusto que gusta, así hemos vendido siempre. Ahora, si sentimos que el pozol está muy aguado, o le falta sabor se le pone lo que hace falta. No escatimamos la cantidad de cacao. No escatimamos

en decir “no le pongas mucho cacao porque les va hacer falta”, no, al contrario se le pone si hace falta cacao.

Cómo saber si el pozol que tomo es consistente o aguado.

Depende, eso te lo da la experiencia empírica. Y hay varios factores, pero aquí la gente, el personal ya cuenta con la experiencia de saber mezclar las cantidades correctas. Realmente es importantísimo la parte del maíz que tiene que ser reventado para que tenga esa apariencia de reventado, el dorado del cacao y, obviamente, las cantidades específicas cuando se mezclan, ya de ahí es la parte empírica, la experiencia que decimos, que se aplica de probar, saber, oler y ver para decir que le falta tal cosa. Es como en todo, así sucede con los tacos, si le falta sabor, uno se pregunta qué le falta, que si le falta canela, cacao, entonces se le pone lo que le haga falta hasta que se obtenga el sabor que nosotros conocemos.

28.- ¿Qué tipos de pozol conoce y vende? Explíquenos en qué consiste cada uno

Realmente se vende pozol blanco y pozol de cacao. Sólo comercializamos uno, el de maíz reventado tanto para el pozol de cacao como para el blanco. Pero conozco el pozol caliente, de masa fina, pero eso no lo hacemos nosotros

El caliente, se le dice así como sólo se le da una cocida, se le quita el bagazo y ya queda listo para moler. El molido es más fino, pero es un pozol que no vendemos porque da la sensación de ser rasposo cuando lo tomamos.

El pozol reventado de masa reventada es porque lleva doble cocida. Eso implica costo y más gastos para la segunda cocida. Pero el pozol reventado es lo que hemos vendido siempre y no lo vamos a cambiar.

Acá se vende pozol y coca, pero la coca no se ofrece. Acá cuando viene la persona se le ofrece el pozol blanco o de cacao, los tacos o empanas o tostadas. Pero el cliente que viene ya sabe, el 90% de nuestro cliente viene a tomar pozol por el sabor, por su tradición, por lo que tú quieras, pero vienen a tomar pozol. Pero nunca falta cuando vienen 4 ó 5 personas que se sientan a comer, y alguien no le gusta el pozol y preguntan por otras bebidas, es ahí en que le ofrece los refrescos embotellados, pero es un recurso como válvula de escape simplemente.

29.- ¿Qué tipo de maíz es el que compra para el pozol? Por qué

El maíz que utilizamos es maíz blanco porque ese es el que siempre se ha utilizado por tradición.

30.- ¿Qué tipo de cacao utiliza usted para preparar el pozol? Por qué

Ya tenemos un proveedor. El señor que nos entrega lo trae de una zona del Estado. Recuerdo que me dijo que lo traía cerca de Tapachula, pero no era exactamente de Tapachula.

31.- ¿Quién le distribuye la materia prima y a qué precio lo compra y cantidad utiliza (el maíz, cacao, canela, azúcar, agua, jícara, bolsas, vasos desechables, agua de chile, leña)?

Hay una frecuencia en que nos entrega el proveedor. El proveedor nos lleva por bulto, para el caso del maíz. Para el cacao no se compra en bulto porque las cantidades que se utiliza es poco a diferencia del maíz. Pero si se compra por mayoreo y se tiene en casa como reserva. Pero la frecuencia de la entrega es más corta con el cacao que con el maíz porque ya uno sabe.

La idea de es estar con un buen proveedor que nos dé un buen precio y nosotros que le estemos comprando seguido. Pero este tiene que ver con que nos entreguen un buen maíz, que si no es bueno el maíz en el momento del cocido nos damos cuenta porque quedan flotando mucho maíz. Estos tipos de situaciones es lo que ocurre, entonces cuando nosotros vemos este pasa vemos que el proveedor no está funcionando entonces se cambia. Con este proveedor que nos está distribuyendo el maíz a parte de vender un buen maíz, nos da un buen precio. Con respecto al precio no te lo puedo decir ahora porque en realidad los bultos de maíz que se compra lo hace mi mamá. En el comercio del maíz y del cacao es mi madre la que hace toda la compra. A veces es mi mamá y a veces mi papá es que va a buscar otros suministro porque no sólo cacao lleva el pozol, también lleva canela, azúcar.

Con respecto al agua nosotros compramos el agua en garrafón. El agua de garrafón se compra en mayoreo, pero te explico que tenemos en la familia una persona que se dedica a la venta de agua por garrafón, entonces también nosotros les compramos a ellos, como una especie de ayudarlos y que nos ayude en dar un precio más económico. Así funciona y manejamos la adquisición del agua.

32.- ¿Qué cantidad invierte en sus insumos por día, semana o mes?

No sé exactamente

33.- ¿Usted como vendedor (a) consume el pozol diariamente? Sí o No Por qué.

Sí lo consumo del diario porque lo pruebo, pero aparte de probarlo lo consumo por gusto. Diario tomo una jícara.

34.- ¿A qué hora frecuentas tomar pozol, por qué?

Se apetece más al medio día, pero a veces lo tomamos a las 10am o 2pm

35.- ¿Por qué se dice que el pozol debe tomarse al medio día?

Mira yo que sé porque es la hora que hace más calor y como el pozol es una bebida refrescante y nutritiva porque te sustenta. De hecho a esa hora hay mucha gente que viene y pide su pozol. Pienso que el pozol no sólo se bebe, sino que también se come y más acá. También depende del cliente que nos toque porque hay cliente que nos dice: “sabes qué, deme un pozol clarito sin nada de asiento”, hay otros que nos dice “deme un pozol pero que tenga arto muzú”, o que me piden pozol agrio, entonces ya uno se lo da como el cliente lo pida. Y si, por supuesto, el que pide muzú lo come, hasta se le da su cuchara para que lo puedan comer

36.- ¿Explíqueme el procedimiento para la preparación del pozol?

Para cocer el maíz es un día antes. Anteriormente se hacía de madrugada, pero por eso te sirve la experiencia. Hay mucha gente, yo no dudo que lo sigan haciendo en la madrugada, que se desvelen en la madrugada para cocerlo, pero para nosotros ya no es necesario.

Prácticamente es cocer el maíz, se le da dos cocidas para el maíz reventado. Se deja cocer, ya que está cocida se lava el nixtamal, se le quita el gabazo, y se vuelve a poner en la lumbre o en la leña hasta que reviente el maíz, se deja enfriar, se lava para después llevarlo al molino. En el molino se le pide que lo muelan para pozol, ahí el señor va poniendo el nixtamal con un poco de agua. Así se obtiene la masa. Ahora se viene con la masa y el cacao molido, se bate la masa con el agua y su azúcar y se le agrega su hielo; eso es para el pozol blanco.

Para el pozol de cacao lo que se hace a parte del cocimiento del maíz, se dora el cacao y después se hace una mezcla entre el cacao, la canela y el achiote. Con estos tres ingredientes se mezcla y se lleva al molino y se le pide al molinero que se muele todo en junto. Teniendo como bases el cacao ya molido, se amasa con la masa blanca la proporción que debe de ser y ya que se alcance una textura o color que nosotros consideramos correcta ya se tiene la masa de cacao con el agua se bate.

Cómo cuecen el maíz y doran el cacao

Mira se cuecen con las típicas pailas de aluminio en leña o en estufa. No se tiene ninguna distinción, cuando se puede hacer en leña se hace cuando no en estufa. Se cuece el maíz como el cacao porque no importa el sabor. El sabor está en cómo lo prepares tu masa.

37.- ¿Qué recuerdos o anécdotas tiene acerca del pozol en este lugar? (usted recuerda cómo se consumía el pozol y quienes por lo general lo consumían)

Siéndote franco como nosotros lo vendíamos, es como cualquier cosa, que tú lo vendes y llega un momento en que te aburres porque hay mucha familia o señoras que veo pasa a comprar su masa acá porque van a ir a preparar el pozol a su hijo cuando llegue de la escuela o cosas así. Pero como nosotros lo vendemos y lo vendía mi mamá es una cosa muy natural, muy común y corriente de llegar a la casa. Y sí cuando salía de la primaria iba yo a la casa del negocio que estaba en la novena, como estaba yo en la Escuela Primaria de la Francisco salía y ahí caminaba cuatro cuadras para llegar a la novena, pasaba yo y estando ahí me comía un taquito de cochito y me tomaba mi pozol de cacao, pero a veces se me hacía como algo tan común porque era lo típico que uno hacía.

Mas, sin embargo, te digo, pasa mucha gente a comprar su masa para ir a preparar su pozol en la casa, seguramente para darles pozol a sus hijos que llegan de la escuela porque así es la tradición aquí en Tuxtla. Precisamente por eso nosotros no vendemos otra bebida que no sea el pozol. Por eso es importante recalcar que lo haces por dos cuestiones: 1) la de preservar ciertas tradiciones, y para nosotros es una de las más importante; por eso en la novena no se vende otra cosa que no sea pozol.

38.- ¿Qué tipo de pozol consume más la gente?

Mira es que por lo general es muy típico, muchos hombres por lo general piden de cacao, en cambio muchas mujeres por la cantidad de grasa del cacao ya no toman cacao y prefieren tomar el blanco. Hay personas que están de crudas y vienen a tomar su pozol blanco.

39.- ¿Cuáles son algunos dichos populares acerca del pozol o cómo lo asocian?

Algunos dicen que sirve para curar la resaca. Pero cuando es lunes acá luego vienen personas que se lo pasaron un día antes tomando sus copitas, entonces vienen al otro día crudos y lo primero que piden es una jícara de pozol blanco para que según esto le ayude. Entonces ya le sirve uno su pozol blanco con su agua de chile o chile curtido y le sirve para su resaca.

Lo que dice la gente es que es cierto que el que prueba el pozol en Tuxtla, en la ciudad ya aquí se queda, ya no regresa de donde es. Lo que si nos sorprende es que cuando vamos a Chiapas y una jícara de pozol te lo venden a 25 o 30 pesos, si decimos que es una grosería porque por más que sea por cuestión turística no se me hace ético. Pero, bueno, también está el meneíto del pozol que es como un clásico, que si no sabes mover el pozol o la jícara ya no eres chiapaneco. O el otro dicho que dicen que cuando alguien que se va a vivir fuera de Chiapas, después de mucho tiempo regresa, y de vuelta llega a tomar pozol y éste no recuerda el nombre

de la bebida, pero no se le olvida como lo menea. Por eso es que dicen “ya no recuerdas como se llama, pero no se te olvida como lo meneas”. Esto me acordé porque vino un amigo que ahora está en Saltillo, el se fue allá y yo me vine acá vino hace 2 ó 3 semanas y fue que vino y me dijo ya ni me acordaba como se llamaba, pero no me olvido como se mueve.

40.- ¿Qué cantidad gana diariamente en la venta de pozol?

Eso no te lo puedo decir directamente. Pero se vende que tres o cuatro garrafones diaria, cuando hace calor. Cuando hace frío apenas dos. Realmente es muy poco.

41.- ¿Qué tipo de personas consumen más el pozol? (comerciantes, albañiles, cocineras, boleadores)

Aquí viene de todo tipo de personas, nos viene turismo local, nacional, extranjero, comerciantes, oficinistas, amas de casa, albañiles, peones, boleadores. Te todo tipo de gente.

42.- ¿Quiénes frecuentan o consumen más tomar pozol, los hombres o las mujeres? Por qué cree que pase esto

Es parejo. Hay mujeres que vienen y que piden dos jícara para tomar acá, igual hay hombres. Pero si, es muy parejo la tomada de pozol.

En términos de la cantidad en hombres es más el consumo que en las mujeres

43.- ¿Qué utensilios utiliza para prepararlo y venderlo?

Los utensilios para la venta son las jícara y bolsitas de plásticos con popote. El precio es lo mismo.

El pozol lo batimos tradicionalmente con la mano, con agua en olla de peltre y le ponemos sus hielitos. No utilizamos molinillo ni nada de eso.

44.- ¿En qué distribuye la venta del pozol?

Para la distribución es en bolsa de plástico con popote porque para llevarlo es más fácil, y si lo lleváramos en jícara se nos puede caer.

45.- ¿Cuál es la medida de pozol?

La medida es de un 1litro más o menos tanto para la jícara como el que se vende en bolsita.

46.- ¿Su negocio de pozol ha sido contratado para algún evento social?

Sí, generalmente son en cuestiones informal, en cumpleaños o cuando dan cursos y quieren representar algo típico. Pero los que más nos solicitan son en fiestas sociales de cumpleaños tanto los taquitos de cochito como el pozol.

47.- ¿Cuál es el precio por jícara, por vaso o por bolsita?

12 pesos la jícara chica y 15 pesos la jícara grande. Igual es el precio por bolsita. Por vaso te cuesta 18 pesos. Las empanas, tacos y tostadas de cochitos te cuestan 7 pesos una. La orden de 3 te sale a 20 con crema y queso. Y sin queso y crema a 12 pesos.

48. ¿Usted maneja otro precio para sus clientes o los mismos compañeros comerciantes? Por qué

Mira el comercio del tipo de gente que nos llega está así: cuando no está mi esposa, estoy yo, por ejemplo ese detalle que cuando es el último pozol que tenemos se lo regalamos, se lo damos gratis. Pero nosotros ya tenemos que como estamos aquí los dueños, por ejemplo los señores de la construcción le damos el pozol a 10 pesos el pozol grande, un precio bajo del que se vende para el público en general. Pero si hay como esa conciencia social que si lo hacemos.

49.- ¿Sus ayudantes distribuyen el pozol fuera de su puesto? A qué precio la venden

No, ellas solamente están aquí en el puesto. Yo si lo distribuyo, pero el precio que se maneja es el mismo

50.- ¿Usted da fiado a sus conocidos o no? por qué

No porque así no resulta

51.- ¿Cuál es la hora pico en su venta?

Es variado. No hay una hora específica, no lo tenemos. Es variado porque como te digo así como el pozol que vendemos es muy rico, nuestros taquitos también lo son. Entonces mucha gente viene a desayunar a las 9 am, desde esa hora piden su pozol con sus taquitos. No se sujeta a la regla que al medio día es el consumo masivo del pozol. Inclusive, pienso, que la hora en que más viene la gente es entre 10 am y 12 pm.

52.- ¿Con qué acompaña el pozol? por qué

Mira aquí como además de vender pozol, se vende tacos, empanadas y tostadas de cochito, hay gente que viene y pide su jícara de pozol con sus tacos de cochito, hay gente que sólo toma su pozol. Pero, por lo general, lo ofrecemos con su ensalada de pepino con chile curtido o agua de chile curtido y regularmente por temporada con mango con chile curtido, siempre y cuando el mago no esté muy caro.

53.- ¿Durante el tiempo que tiene vendiendo, sabe en qué año se implementó el consumo de la fruta como compañía del pozol?

No sé, pero siempre ha sido así acá en Tuxtla.

54.- ¿Cómo se consumía antes el pozol y cómo es actualmente? Por qué

Que sepa lo tradicional es con su jícara, para el pozol blanco con su agua de chile o chile curtido y para el cacao con sus tacos de cochito. Por eso así lo vendemos acá.

55.- ¿Por qué se consume el pozol con tacos o empanadas o con cochito horneado?

Porque ya es una tradición familiar. Mi mamá así lo vendía, mi bisabuela así lo preparaba y lo vendía y así seguimos esa tradición familiar porque hay mucha gente que pasa a desayunar a partir de la 9am. Piden sus tacos de cochito con su pozol.

56.- ¿Cuál es su precio por kilo de masa?

25 pesos el kilo de masa. Pero también lo vendemos por porciones.

En cuestión de la masa lo que más se vende más es el batido que la masa. De hecho la masa que nosotros vendemos aquí nos llega temprano hasta las 11am ya no tenemos masa para vender porque es la misma masa que nosotros ocupamos para el batido. Hay gente que llega después de esa hora y se le dice que ya no hay masa.

57.- ¿Cuál es la temporada del año en que vende más pozol? (en época de calor o frío o la venta es la misma en distintas temporadas)

Temporada más alta es cuando hay calor, cuando hace frío también se vende, pero es muy poco

58.- ¿Cómo manufactura la masa y el pozol? (usted tiene su molino propio o lo lleva al molino, cuece el maíz en leña o en estufa, en tina o barro)

Nosotros seguimos con lo tradicional lo batimos con la mano, bueno se dice que con la mano, en realidad es con los dedos, sólo que tienes que sumergir toda la mano por la cantidad de agua. Se bate igual el blanco y el cacao con la yema de los dedos para que la masa se disuelva con el agua.

Como te comentaba no tenemos molino propio, lo llevamos al molino, ahora lo cocemos en paila de metal o aluminio y en estufa, antes lo hacíamos en leña, pero la práctica te enseña y ahora lo hacemos en estufa. Pienso que el sabor no cambia, el sabor está en la manera en que se prepara. Se cuece en tina, lo tradicional.

59.- ¿Sólo usted participa en la preparación del mismo o le ayuda su esposo, sus hijos, nietos, primos, amistades?

Quienes participamos mi mamá, mi esposa y yo. Mi mamá, mi papá y yo en la preparación. Mi esposa me ayuda aquí en la venta.

60. ¿Usted piensa que el pozol es un producto exclusivamente chiapaneco? Por qué

Sí, que sé que lo venden en otro estado también. Pero ahora sí cada quien sus costumbre, pero para mí el pozol más rico es el de aquí.

61.- ¿Conoce otro tipo de pozol? dónde lo ha consumido

Mira sé que lo venden en otro lado, pero no lo he probado

62.- ¿Cuál es la manera de tomar pozol, según su tradición o costumbre? Explique cómo y por qué

Aquí en Chiapas la costumbre que se tome pozol es en jícara y el meneadito, aunque aquí se vende en jícara y en bolsa. Pero para mí, para mí en boche porque el boche a diferencia de la jícara que se va abriendo, el boche se va cerrando. Es decir, la boca de la jícara es muy abierta, mientras que del boche es más cerrada. Entonces el boche es perfecto para menearlo porque lo meneas y no se cae.

63.- ¿A qué horas debe tomarse el pozol?

Lo tradicional era a las 12 pm, pero no importa a qué horas lo tomes. Tal vez en mí no encuentres esa respuesta porque como nosotros lo preparamos, llegábamos de la escuela como la una y comíamos nuestro taco con pozol. Aquí hay gente que viene a tomar su pozol desde temprano porque desayunan, pero puede ser a la hora que sea. Pero aquí.

64.- ¿Usted tiene hijos? Sí - no ¿le inculca el hábito de tomar pozol?

Mira como te decía al principio uno de los motivos por el que nos regresamos a Chiapas es porque como tengo una nena de 1 año y tres meses. Nos regresamos a Chiapas porque tanto mi esposa como yo le queremos inculcarle las raíces chiapanecas, que fuera de acá.

Algo muy curioso, gracioso y bonito es que a los nueve meses ella empezó a succionar en popote y sentimos que le encantaba el pozol. Ahora llega a veces de que llevamos nuestra bolsita de pozol a la casa, se lo llevamos para ella, lo ve y se queda así como contentísima. Lo ve y toma su pozol. Esto es una pequeña anécdota que sucede en mi familia.

65.- ¿A qué edad consumió el pozol?

Desde muy pequeño me lo daba mi mamá. Así como yo ahora le enseño a mi hija.

66.- ¿A qué edad le enseñó a sus hijos a tomarlo?

Mira como te comentaba mi hija está muy pequeña y yo, así como me enseñaron desde muy pequeño, yo élla le empecé a dar a los nueve meses.

67.- ¿Cuántas veces al día toma pozol? por qué

1 diaria o a veces que ando por aquí o allá entregando me da hambre y tomo mi pozol con empanadas. Pero de ahí 1 diaria

68.- ¿El pozol engorda? Por qué

No sé lo que dicen los médicos, no he investigado. Pero para mí, no engorda, mira yo desde niño lo tomo y no estoy gordo. Pienso que eso es mentira. Que dicen que el de cacao engordan, dice, pero creo que es mentira. Yo lo tomo del diario y no engorda

69.- ¿El consumo diario de pozol es causa de alguna enfermedad? ¿El pozol enferma?

No creo, pero los doctores dicen que los que tienen diabetes no deben de tomar pozol de cacao, que porque el cacao como tiene mucha grasa es malo. Pero de ahí que te enferme no.

70.- ¿Tomar pozol en jícara es una identificación de ser chiapaneco?

Para mí sí es una bebida exclusivamente chiapaneco, que sé que lo venden en otro estado también lo sé. Pero, ahora sí, cada quien sus costumbre. Pero para mí el pozol más rico es el que se vende aquí en Tuxtla.

71.- ¿Un gobernador o presidente municipal de Chiapas debe saber tomar pozol en jícara?

Yo pienso que sí porque forma parte de nuestra tradición y costumbre. Y te digo que el chiapaneco se identifica por el meneo de la jícara.

72.- ¿En qué tipo de fiestas o ceremonias religiosas se sirven pozol?

Lo que recuerdo es la casa de la abuela que celebraba la fiesta de la virgen y ya que llagaba la gente se le repartía pozol antes de que llegara la comida. Previo a la comida formal típica, como el cochito, la chainfaina, el mondongo, lo que se fuera a comer, pero antes se le daba su pozol como lo típico para amortiguar, aguantar, de aquí a la hora que viene la comida. Pero si lo recuerdo mucho lo de la casa de la abuela cuando se hacían las reuniones. Ahora, en alguna otra fiesta que nosotros lleváramos el pozol no era así con nosotros porque tanto mi mamá como otra tía venden pozol, venden lo mismo.

Existe alguna relación de las imágenes y pensamientos católicos con el comercio del pozol. No, de nuestra parte no, pero no sé si exista una relación o no, desconozco esta información, pero mi familia ha sido muy creyente y mi mamá es una persona muy apegada a Dios y es algo que ha caracterizado el negocio porque desde el principio así fue. Desde el principio no se puso para que la gente viera que tan religioso éramos, sino porque es algo que nosotros sentíamos, así surgió esta idea.

Ahora si existe una relación de las imágenes con el comercio del pozol, no, no se pensó como relación directa con el pozol porque aquí viene mucha gente que es de otras religiones. Eso no quiere decir que el local sea exclusivamente católico.

En muchos municipios existe esa relación de la celebración de algún santo y se reparte pozol. Sucede algo así con este local

A bueno, claro que sí sucede. Ante con nosotros, antes lo que era el barrio La Pimienta esta es una tradición que viene de familia, la que lo tiene es mi mamá, ahorita estoy yo; pero realmente antes que mi mamá estaba mi abuelita, ella lo hacía y lo vendía. Antes que élla estaba mi bisabuela, en paz descanse también lo conocí, y que también lo preparaba para lo mismo, entonces es algo muy tradicional. Y cuando se hacían las fiestas en la casa de la abuela ahí se tiene una virgen, la cual se le celebra, entonces cuando es su fiesta se acostumbra llevar el pozol, el parachico, entonces se lleva ahí la bebida tanto para los parachicos como para los que asisten.

Entonces las presencias de las imágenes religiosas tienen algo que ver con fe y el comercio.

No, aquí no se tiene tal fulanito de santos porque me va a traer más gente, no, para ese uso no. La idea de las imágenes no es una fe pagana o superficial, no, es una fe profunda.

73.- ¿Conoce algunos mitos o leyendas que se cuenten acerca del pozol?

No, que recuerde no, ahora no recuerdo.

74.- ¿Las mujeres en etapa maternal, las que amamantan, deben tomar pozol para que le produzca más leche? Conoce usted algo al respecto

Mira no sé qué tan cierto sea eso, pero de que aquí si lo hacen si lo hacen, luego hay quienes viene con sus piches tiernos a tomar su pozol, pero rara vez, ya casi no lo hacen. Pero en mi familia si lo hacen, mi esposa se lo dieron y veía que si salía más leche.

Lo que sí sé es que es una costumbre. Pero es el pozol blanco, puro blanco, sin nada, sin sal ni azúcar. La masita más que nada es la que te ayuda, el muzú.

Entrevista con doña Florinda García, pozolera de ya muchos años en Chiapa de Corzo.

1.- ¿Cuál es su nombre completo?

Florinda García Méndez

2.- ¿Edad?

59 años

3.- ¿De dónde es originaria?

del barrio San Miguel

4.- ¿Tiene algún grado de estudio?

Pasé el 3er año de primaria

5.- ¿Cuántos años tiene vendiendo pozol?

Aquí empecé a la edad de los 6 años. A los 6 años me puso a trabajar mi mamá. A penas me dio 3er año de primaria y a trabajar me dijo ya no me dio más estudio

6.- ¿Su mamá cuantos años tenía en este oficio?

Mi mamá hasta que falleció tenía 50 años vendiendo el pozolito. Ella me contaba que ya vendía su pozolito cuando nosotros ni habíamos nacido. Ella empezó así con una su mesita, una ollita chiquitita, las ollitas de cacao y blanco. Ahora como la venta y la cuenta van mejorando, ya nos viene a visitar la gente extranjera. Con el turismo que nos viene ya se ha aumentado más el tamaño de las ollas, ahora ya son más grandes.

7.- ¿Cuándo su mamá tenía el puesto en qué tipo de olla vendía?

Siempre ha sido de peltre y de jicaritas de morro.

8.- ¿Qué tipo de maíz y cacao compra?

El maíz que compra es maíz blanco, el amarillo no, es blanco. El cacao que se compra es el colorado, el rojo que lo traen de Pichucalco.

9.- ¿Quién le distribuye la materia prima?

El maíz se compra cada mes porque se llena en unos botes y ahí me duran más de un vez. Se me termina y mi esposo lo lleva a buscar a los ranchos como en Nucatíl, Grijalva, Zapata, porque se lo dan un poquito más baratito. Se compra maíz blanco porque si compramos del amarillo, la gente va a decir que está quemado de cal. Por eso usamos puro blanco, ya que el blanco con el cacao sale como leche ya que está batido.

El cacao lo llegamos a traer a Pichucalco porque ahí está el mejor cacao, el colorado que es carnudo. Porque el cacao que viene de Tapachula es otro cacao, también es otro cacao el que viene de Tecpatán. Nosotros utilizamos el de acá arriba porque ese cacao es el mejor, decía mi mamá, tiene mejor sabor porque es gordito, carnudito. Porque hay uno que es cascarita, que lo traen de Istmatán por rumbo de Tapachula, también viene de delante de Chicoasén; estos ya son otros tipos de cacao, otros sabores. Mi mamá decía que el mejor cacao era el de acá arriba,

el que venía de Villahermosa, de toda esa costa. Mi esposo y yo vamos a comprar el cacao allá, traemos para 1 año, que es como 1000 kilos. Como lo compro en mayoreo me lo dan más barato. Ponte que acá te lo dan a 50 el kilo y allá te lo dan a 38, entonces ya te ahorras bastante y te sirve de paseo.

La canela lo compramos por chula, por costalitos, ahorita está bien caro en Tuxtla. Y me resulta más comprarlo por costalitos sellados, que al menudeo por kilo. Menudeado está muy caro el kilo. Lo compro en Tuxtla en los locales donde venden especies. El azúcar también lo compro por kilo. Compro leña por carretones, agua de garrafón que compro lo agarro barato porque como les compro bastante me hacen un descuento. Nos ayudan los distribuidores.

10.- ¿Qué ofrece para acompañar el pozol batido?

Ya batido lo toman con piloncillo, con chilito o con azúcar, como gusten. Como aquí ofrecemos pozol de cacao y blanco le damos que su panelita, su chilito, lo damos con azúcar, como guste la persona. También se le ofrece tacos, empanaditas.

11.- ¿Qué tipo de pozol vende?

Pozol de cacao y blanco y hacemos de los dos: del caliente y el reventado.

12.- ¿Explique qué procedimiento se lleva para los dos tipos de masa?

Se le dice caliente no porque esté caliente la masa. Se le llama caliente porque es de una sola cocida, se le da una sola cocida al maíz; por eso se le llama de nixtamal caliente. Y a la hora que tu lo bates sale como leche, sale espeso, rico el pozol. Ahora, para el nixtamal reventado es porque ese mismo nixtamal caliente lo lavas bien y lo vuelves a poner a cocer con agua limpia ya para que salgan esponjaditos el nixtamal, lo sacas y lo lavas, después se lleva al molino. El pozol de masa reventada, el muzú te sale bien suavcito porque ya tiene doble cocida. Y muchas compañeras del negocio no lo hacen.

El reventado lleva doble trabajo, doble esfuerzo. El caliente es más fácil porque lleva una sola cocida, hasta sirve para hacer tortilla.

Para el negocio viene aparte el caliente y el reventado y para batir lo combinamos los dos porque a veces quieren caliente y a veces puro reventado. Para el caliente tiene menos muzú porque es más finito, que el reventado. El reventado tiene más muzú, aunque es muy suave.

13.- ¿Qué material utiliza para su elaboración?

Todo se cuece en leña y en tina, en bandejas. Y siempre ha sido así desde que mi mamá vendía. También se utiliza la pala de madera para el nixtamal, a la hora que está hirviendo el nixtamal

se le remueve a cada rato para que se esté cociendo parejo, parejo. Por eso el reventado es doble esfuerzo y doble gasto de leña porque cuando el nixtamal está cocida se baja, se deja enfriar, se lava bien y se pone nuevamente en la lumbre. El reventado lleva doble gasto porque lleva doble cocida.

14.- ¿Usted vende del diario, incluyendo sábados y domingo?

Sí, del diario vengo y sábados y domingos

15.- ¿Cuál es su jornada laboral del día?

Así como ahorita que no es vacaciones nos levantamos a las 4am. Cuando ya es vacaciones a las 3am. A las 6am ya debe estar listo todo el nixtamal: cocido y lavado el nixtamal. Para el molido nos vamos a las 6 ó 6:15 am, a las 6:30am ya debe de estar molido todo.

Mi esposo y mi hijo vienen a las 6:30 am. Ellos barren, lavan, ponen la lona, colocan todo. Después las muchachas vienen. 15 minutos para las 9am ya hay pozolito preparado y nos vamos hasta las 5pm. Todos los días tenemos ese horario. Cuando es vacaciones y hay turismo trabajamos un poquito más y nos vamos hasta las 6pm.

16.- ¿Quiénes participan en la elaboración?

Allá en la casa son tres hombres que trabajan: mi esposo, mi hijo y otro muchacho que contrato. Ellos se dedican a cocer el maíz. Y ya aquí nos toca a nosotras la venta.

17.- ¿El costo del molino es caro o barato aquí?

Aquí es caro, pago 100 pesos diarios la molida.

18.- ¿Contrata ayudantes o sus ayudantes son parte de la familia?

Tengo aquí mis trabajadoras que no son necesariamente familias. Son tres ayudantes que tengo.

19.- ¿Qué función realiza como dueña o se involucra en la preparación y en el servicio?

Así, yo también lo sé hacer, le sirvo al cliente, preparo la masa con el cacao. Pero también de las tres una mi muchacha la preparar; ella también lo sabe preparar porque no cualquiera sabe preparar el pozol. Yo también lo preparo porque yo soy la dueña, y sabe usted que la dueña sabe saber hacerlo porque como a veces no vienen las trabajadoras, hay que meter la mano. Hay veces que quedan mal.

20.- ¿A parte de la venta de pozol tiene venta de semillas en su casa?

No, sólo el pozolito.

21.- ¿La venta de pozol es hereditario?

Si, primero fueron mis abuelitas, luego mi mamá. Ahora sigo yo. Yo ahora se lo voy a dejar a mi hijo, a mi nuera porque hay que dejarlo con mujer, no con el hombre. Si debe ser con mujer.

Mi mamá se llamaba Alicia. Murió en el 2000, en el mero día de San Miguelito
Y yo a los 6 para los 7 años me sacó a vender mi mamá porque ella vendía en la calle con su canasto, vendí puro de blanco y de cacao. Yo también salía con mi canastita a vender pozol en la calle, ahí me iba de casa en casa.

22.- ¿Cómo elige usted para que el puesto de pozol quede en manos de alguien?

Para empezar hay que enseñarle. Ya mi nuera está viniendo a aprender, a servir, a tratar la gente con cariño, con amor porque no va estar uno con la gran cara porque yo las regañas le digo que con amor se atiende a la gente porque por la gente tiene uno. Porque si la gente, la clientela no viene con quien vamos a vender, ni modos que estemos con las manos cruzadas por qué por el mal carácter. Al contrario hay que tratarlo con amor.

23.- ¿Cuáles son los dichos o el discurso para atraer a la gente?

Aquí hay que tratar con amor a la clientela, a la gente se le trata bien que papacito, mi amor, mi vida qué vas a tomar

Se llama al cliente con puro amor:

Qué va a querer mi vida

Que va querer mi amor

Qué le damos papacito hay de cacao, de blanco

De qué le sirvo mi vida

Por eso dicen, pues, en la radio: si no te consienten en tu casa, ve con doña Flori, ella te va a consentir.

Se debe de tratar bien a la gente, más que nada, de manera amorosa, familiar para que regrese, a pesar de que el pozol está rico.

24.- ¿A parte de probar el pozol porque lo prepara, bebe el pozol por gusto?

Así, tomo mi jícara todos los días porque aquí desde chiquitas nos dan nuestro pozol. A la edad de 5 meses ya estamos tomando pozol.

25.- ¿De qué pozol toma y cuántas veces al día?

Aquí nos tomamos todo el día 3 jícaras de pozolito de cacao y blanco.

26.- ¿Según su experiencia qué tipo de pozol se vende más: de cacao, blanco o es parejo?

No, se vende más de cacao

27.- ¿Quiénes frecuentan más el consumo de pozol: las mujeres, los hombres, los niños, la familia entera?

Aquí vienen la familia completa; de ahí niños, adultos, mujeres, todo el día y todos los días vienen a tomar pozol. Por ejemplo: aquí hay gente que viene con sus familias y una de ellas no toman pozol que porque no le gusta, que porque lo tomó en otro lugar y no le gustó. Después lo prueban y terminan por tomar sus 2 jícara.

28.- ¿Para que tenga un buen sabor cómo debe de prepararse le pozol de cacao?

Debe de llevar cacao no quemado, no hay que dejar que se queme el cacao ni que se vaya a ahumar porque si se ahuma ya agarró mal sabor. El cacao debe y es dorado con pura brasa. Después de cocer el maíz, se aprovecha la brasita para dorar el cacao. Se dora en un comal grande de fierro especial.

Pero para el pozol de cacao se le debe de poner su canelita, se le quiebra los rollitos de canela.

29.- ¿Para cocer el cacao y el maíz tiene algún secreto?

Al comal hay que embarrarle cal por fuera para que no se vaya ahumar el cacao, es un secreto de las pozoleras.

Si, para el maíz también tiene su secreto. A la tina hay que embarrarle cal para que no se pegue el maíz. Así como existen con las comidas que en la olla de barro le tienes que poner cal porque si no te lo pega la comida, ya sale ahumado y ni sale igual el sabor

30.- ¿Cómo vende el pozol y cuál es su precio?

Lo vendo masa para llevar. Pozol preparado en jícara, en bolsita, y vaso desechable.

El vasito a 25 pesos. El de bolsita cuesta 20 pesos. La jícara a 20 pesos, pero la chiquita, hay jícara de 30 pesos y si quieren de la más grandota a 40 pesos.

Se vende masa de cacao y blanco. Y se vende como gusten, ya sea por 10, 15, 20, 30, 40, 50. Lo que gusten llevar.

31.- ¿Cuál es la porción de cada jícara?

La jícara grande, la que sale 40 pesos, le caben 3 jicaritas de 20. La de 40 le cabe más de 1 litro, le cabe entre 1 litro y medio o 2 litros. La mediana tiene $\frac{3}{4}$ de litro. La chica le cabe $\frac{1}{2}$ litro.

32.- ¿Dónde consigue sus jícaras?

Aquí me la vienen a dejar por docenas. Me lo traen de Tapachula o de Tapana. Ya me lo traen limpias.

33.- ¿Cuál es el costo de la docena de jícara?

Ya hasta la jícara subió, antes valía a 80 pesos la docena. Ahora vale 200 la docena de jícara. Y si son grandes te la dan más caras.

34.- ¿Qué tipo de jícaras venden?

Hay dos tipos de jícaras. Dos tipos de morro: la morena es criolla y blanca es de clase.

35.- ¿Cambia el sabor del pozol según el tipo de de jícara?

No porque case tiene el mismo aroma. Si cambia el sabor cuando se toma en vaso desechable o en bolsita; ahí si cambia el sabor. Es mejor el jícara, 100% en jícara porque en bolsa cambia el sabor por el plástico.

36.- ¿Por qué se utiliza la jícara?

Para que se mantenga fresco el pozolito. Pero antes no era con jícara, se tomaba en tachuelitas de fierro, pero se acabaron las tachuelas y ahora se da en jícara.

36.- ¿Usted tiene permiso oficial para la venta de pozol, comente en qué consiste?

Sí, claro, el permiso que tengo es federal. Aquí se te otorga un permiso por el uso de piso, que le llama uno. Y se hace el pago cada 2 meses. Porque todo lo que he invertido en muebles materiales es propio.

37.- ¿Qué sucede con salubridad para este tipo de negocio?

Salubridad nos supervisa. Pasa cada 2 meses, llevan la muestra del pozolito. Pero como gracias a Dios, desde que estaba mi mamá, pasa la muestra, nunca ha salido bien nuestro pozolito.

Qué medida higiénica le pide salubridad para su puesto

Salubridad nos pide que se lave con cloro las jícaras. Se usa hielo y nos pide que esté bien tapado todo, bien aseado, limpio, por eso es que se lava con cloro todo. Todo está bien tapado.

La mesa la limpiamos con limón y cloro para que esté limpio de mosca.

38.- ¿Cuál es la hora pico en que viene la gente?

Pasadito de las 12pm

39.- ¿Su negocio ha sido contratado para algún evento social?

Sí, para gobernación hemos ido a dejar en el Teatro de la Ciudad Emilio Rabasa, allá en Tuxtla. Nos han contratado por 6 años. En mes de marzo llegamos con todo pagado. Gracias a Dios

me echó la mano el gobernador. También he ido en algunos concursos y me han dado reconocimientos. Tengo varios reconocimientos. La difusión del pozol para algún evento empezó con mi mamá, después conmigo. A partir del 2002 me empezaron a dar mi reconocimiento. Tengo un chorro, un montón de reconocimiento.

40.- ¿Dónde elabora todo para el pozol, renta o presta algún lugar, es en su casa?

Todo se hace en mi casa. En mi casa se cuece el maíz, se lava, se dora el cacao, todo es allá. Aquí sólo se prepara el pozol batido para su venta.

41.- ¿Utiliza otro precio especial para sus clientes de años, conocidos o familiares o lo vende por igual, al mismo precio?

Así, lo ayudamos pues. E boquerito, la vende ambitar, las jícaras de 20 se lo damos a 10 pesos. Se lo damos a mitad de precio. Así sucede con las amistades porque lo conocemos, nos conocen, nos ayudan. Ya hasta ellos lo saben, ya no pregunta, sólo lo piden y nos pagan.

42.- ¿A qué horas consume o toma el pozol?

Yo a la hora que desayuno tomo mi jícara de pozol. Y a las 12 del día me tomo otro porque como trabajo, pues, ando de aquí para allá. Me da hambre, tomo mi pozol porque sustenta bastante el pozolito al estómago. Ya como las 2pm tomo mi pozol blanco.

43.- ¿En Chiapa de Corzo como se acostumbra a tomar el pozol?

Se debe tomar el pozol sentadito. No parado como dicen. Sentaditos hay que tomar el pozol si es blanco con su salita o chilito con limón y ahí está uno meneándolo la jícara. Parado lo hace el campesino, el que se va a labrar la tierra lleva su bola de masa, lo bate, lleva su sal y paradito, pues, se lo toma su pozolito.

44.- ¿Conoce algunos otros motivos en qué esté presente el pozol, ya sea en una fiesta, casamiento, rezos de santo o muertos, después de los cuarentas días o novenario de rezos?

Sí en un rezo, en las enramas de algún Santito dan el pozolito y se acostumbra a dar a las 12 del día.

Antes cuando alguien se casaba de día si daban pozol, sino dan el pozol dan el tascalate porque son las dos bebidas que identifican a Chiapa de Corzo, son los mismo. Nada más que para el tascalate el maíz es dorado y molido en seco. Y la del pozol es cocido con cal el maíz.

45.- ¿Qué opina con respecto al pozol, que dicen es pozol, en seco que se vende por kilo?

Pero eso no es pozol mi amor, ese es otra cosa. Es pinol con cacao. El sabor es diferente.

46.- ¿Qué dichos sabe y nos puede compartir con respecto al pozol?

Aquí en Chiapa de Corzo se dice que cuando alguien viene de visita debes de saborear todo lo que te ofrece Chiapa de Corzo y si tú no quieres, que pones pretexto, andas como de chocantona, como nosotros decimos, pues entonces para que venistes sino quieres saborear todo lo rico que te da Chiapa de Corzo. Se debe de comer sus cochitos, sus comidas tradicionales y su pozolito. Entonces para que veniste si no vas a saborear todas esas linduras de bebidas y comidas.

Por eso es cierto es dicho que dicen que los que viene a Chiapa y no toman su pozol, es como que no vinieron.

Aquí también si eres soltera o soltero y pruebas el pozol, te quedas. Te vas, pero regresas si eres soltero o soltera, viudo, divorciado, pero aquí encuentras parejas y te quedas. Muchas parejas me han venido a dar las gracias.

El otro dicho está que cuando una persona se va afuera a estudiar o a trabajar y luego regresa hablado diferente sin conocer nada. Eso fue cierto con un señor que se llama Arquímedes Corzo que lo mandaron a estudiar afuera para que se pusiera más vivo y que viene y le batieron pozol y que dice “que será esto mami”. La mamá le responde porque aquí somos mal hablada “hay como sos, hijo de tal por cual, ya te olvidaste del nombre, pero mira la movidita no se te olvidó. Te fuiste caballo y regresaste burro.” Ah! Pero ahí no termina todo, después le dieron su caldo de shuti y le vuelve a decir a su mama “que son estos tornillos mami” y la mamá le dice “cómo no vas a saber que es, hay que burro venistes hijo”, otra regañiza le metieron al muchacho. Según él ya se quería olvidar de sus tradiciones. Pero la movida lo delató.

Por eso en el caso del pozol no se olvida el meneadito. Por eso cuando pides tu pozol y recibes la jícara, pero cuando eres de aquí y ya estás acostumbrado, le das la movidita con la mano. Porque como chiapacorseños movemos la jícara para remover el muzú.

47.- ¿Para usted como Chiapacorseña (a) es importante que el presidente municipal, incluso nuestro gobernador debe tomar pozol en jícara? Por qué

Ah, sí, desde luego que sí debe tomarlo en jícara y saber mover la jícara. Acá en mi puesto han venido presidentes, gobernadores, diputados, senadores, licenciados, magistrado, artistas, de

todo viene acá. Los gobernadores de repente vienen, cuando vienes haber aquí están tomando su pozolito. Se escapan y vienen a tomar su pozolito conmigo.

Vienen acá porque es un lugar reconocido. Aunque ahorita hay muchos puestos a raíz de que te miran que vendes bien, ya cualquiera pone su mesita. Pero aquí gracias a Dios me viene gente porque no se le ha quitado el sabor, todo sigue igual.

48.- ¿Le ha inculcado la tradición del pozol a su familia (hijos, nietos,)?

Si también le enseñado desde chiquito. Desde bebito de 5 meses. De 5 meses le daba pozol a mi nieto y ahorita hasta la fecha toman blanco o de cacao.

49.- ¿Qué hay de cierto que la mujeres en etapa maternal deben tomar pozol para que den más leche?

Ah sí, pero para ese caso ahí funciona el caliente y debe de ser blanco. Y si quieren con poquita azúcar, pero tiene que ser blanco porque como acaban de tener su bebe, el cacao es fresco y se le puede inflar la panza. En cambio el blanco es como leche, más si es de una cocida, esa que es como leche. Pozol blanco se le debe de dar a la mamá para que la leche abunde.

Aquí viene gente así a comprar la masita.

50.- ¿A la muerte de una pozolera o alguien que se dedica a vender pozol se le despide con pozol o no necesariamente?

Bueno cuando murió mi mamá la trajimos aquí a su lugar. Y como ella salía por televisión, ese día lo tuvieron pasando por televisión, recordándola a mi mamá. Y a la hora que ella estaba tendida en la casa dimos pozol. Se le tuvo que despedir, por eso la pasamos acá que fue de años, acá la pasamos un ratito.

51.- ¿Qué sabe con respecto al dicho del pozol sobaqueado?

No ese es un mito, como decimos acá en Chiapa pura argüendería. No para nada, aquí somos bien limpios, no se mete toda la mano. Pero hay gente que le gusta hablar y lo está tomando y después dicen “ese es el sabor tía”.

52.- ¿Por qué se dice que Chiapa de Corzo es la cuna del pozol?

Porque aquí somos más pozoleros. Porque donde quiera que vaya, va usted en alguna casa o entra en alguna casa se le recibe con su pozilito bien frío, sabroso.

53.- ¿Se sirve pozol en la fiesta de enero?

También se sirve pozol el día de Santo Domingo y el día de San Sebastián.

54.- ¿A la muerte de alguien o cuando se casa uno o hacen XV años, se acostumbra a repartir pozol?

Eso no. Aquí no se acostumbra hacer eso. Dan pero a la hora que el muerto está tendido, le dan a uno su vaso de pozol si llega uno a la velada o al rezo.

Aquí sólo al remate de la novena o los cuarenta días te dan tus tamales con tu atol agrio.

55.- ¿El exceso del consumo de pozol tiende a enfermar?

No, al contrario el pozol es nutritivo. El maíz es calcio y el cacao tiene vitaminas. Al contrario es una bebida tradicional que le fortalece nuestro organismo. De ahí solamente que tenga uno diabetes, por su azúcar. De ahí no. Pero por ejemplo: la muchacha que faltó tiene diabetes pero se toma sus 8 jícaras de pozol, desde que estaba con mi mamá ya tomaba su pozol y no ha muerto, y eso que tiene diabetes. No le ha pasado nada.

56.- ¿Qué anécdotas tiene acerca del pozol, o que haya vivido en su puesto en relación al pozol?

Son muchas. La que le comenté, que hay gente que se ha enamorado aquí en mi puesto y después vienen a agradecerme. Hay personas que viene acá, se vuelven a ir y viene al puesto y me dicen “hay seño aquí me casé y usted sigue igual”.

También hay gente que me encarga masa de pozol por kilo para que lo lleven fuera de Chiapas. Hay algunas personas que me encargan su masa de pozol lo congelan y lo llevan fuera de Chiapas porque dicen que haya donde están no venden pozol y a veces se les antoja, por la costumbre que tiene uno de tomar el pozolito.

57.- ¿Sus ayudantes también distribuyen el pozol por pedidos en alguna oficina pública o privada?

Ellas aquí venden. Cuando a veces nos piden los de la presidencia municipal, ya la mando que lleve el pozol preparado en bolsita. A veces que quieren 4, 5,6 ó 10 bolsitas, se los manda uno. O si quieren en jicaritas también se los lleva uno.