

8903

23

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco

Cocina Indígena y Popular

23

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco



Títulos Publicados

1. Recetario nahua del norte de Veracruz
2. Recetario mixteco poblano
3. Recetario maya de Quintana Roo
4. Recetario nahua de Morelos
5. Recetario guanajuatense del xoconostle
6. Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla
7. Comida de los tarahumaras
8. Recetario del semidesierto de Querétaro
9. Recetario indígena de Sonora
10. Recetario del maíz
11. Recetario indígena del sur de Veracruz
12. Recetario veracruzano de cuaresma y navidad
13. Recetario afromestizo de Veracruz
14. Recetario popular de Campeche
15. Repertorio de tamales
16. Recetario de la costa de Oaxaca

(5903)
g. y



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION
Dirección General de Culturas Populares

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION

Dirección General de Culturas Populares

23

Cocina Indígena y Popular

1887
1888
1889
1890
1891
1892
1893
1894
1895
1896
1897
1898
1899
1900
1901
1902
1903
1904
1905
1906
1907
1908
1909
1910
1911
1912
1913
1914
1915
1916
1917
1918
1919
1920
1921
1922
1923
1924
1925
1926
1927
1928
1929
1930
1931
1932
1933
1934
1935
1936
1937
1938
1939
1940
1941
1942
1943
1944
1945
1946
1947
1948
1949
1950
1951
1952
1953
1954
1955
1956
1957
1958
1959
1960
1961
1962
1963
1964
1965
1966
1967
1968
1969
1970
1971
1972
1973
1974
1975
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
2017
2018
2019
2020
2021
2022
2023
2024
2025
2026
2027
2028
2029
2030
2031
2032
2033
2034
2035
2036
2037
2038
2039
2040
2041
2042
2043
2044
2045
2046
2047
2048
2049
2050
2051
2052
2053
2054
2055
2056
2057
2058
2059
2060
2061
2062
2063
2064
2065
2066
2067
2068
2069
2070
2071
2072
2073
2074
2075
2076
2077
2078
2079
2080
2081
2082
2083
2084
2085
2086
2087
2088
2089
2090
2091
2092
2093
2094
2095
2096
2097
2098
2099
2100

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco

Julio César Javier Quero

 **CONACULTA**
CULTURAS POPULARES

 **BIBLIOTECA**
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION
Dirección General de Culturas Populares

Clasif. _____

Adq. _____

Fecha _____

Proced. _____

Primera edición en Cocina Indígena y Popular: 2000

Coordinación de la colección:

José N. Iturriaga

Adrián Marcelli

Felipe Guevara

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA
Y LAS ARTES

Dirección General de Culturas Populares

Dirección General de Publicaciones

D.R. © 2000, de la presente edición
Dirección General de Culturas Populares
Av. Revolución 1877, 6º piso
San Ángel, CP 01000
México, D. F.

ISBN 970-18-5124-2

Impreso y hecho en México



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACIÓN
Y DOCUMENTACIÓN

Dirección General de Culturas Populares

Índice

Prólogo	13
Introducción	15
Testimonios	20
¿Qué es el pozol?	29
¿Qué es el chorote?	34
¿Cómo se hacen?	40
¿Cómo se toman?	42
¿Con qué se acompañan?	45
¿Cuándo se toman?	47
Otras bebidas que se sirven en Tabasco	49
Los dulces y las bebidas tabasqueñas en la literatura	55
Bebidas	69
Dulces	81
Glosario	99
Apéndice biográfico	111
Bibliografía	119
Agradecimientos	121

*Para Carmen Quero Taracena
Y para todas las mujeres de Tabasco*

*Ya pa'l filo de las once
que arrecia más la calor,
que le den su cacahuada
o matalí con limón.*

*Pida en jícara un pozol
con turrón o con melcocha,
o dulce de naranja agria
que nuestra gente enjolocha.*

*Hay quien su chorote bebe
con dulce de Torno Largo
¡y hasta el shishito le mueve!...
si usted quiere, se lo encargo.*

Tilo Ledesma

Prólogo

A lo largo y ancho de la literatura universal se pueden encontrar numerosas muestras de las peculiaridades del beber y las bebidas, así como de la importancia del comer y la comida. Baste recordar, para no ir tan lejos, estas líneas de Juan Ruiz, Arcipreste de Hita: “Como dize Aristóteles, cosa es verdadera:/ El mundo por dos cosas trabaja: la primera, / por haber mantenenencia; la otra cosa era:/ por aver juntamiento con fenbra placentera”. En otras palabras, el querido Arcipreste nos dice que el mundo se mueve para comer y hacer el amor, que son los motores decisivos.

Por otra parte, tan célebres como “En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme...”, son las siguientes líneas, que Cervantes escribió en el mismo párrafo de la misma obra: “Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más de las noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos...”. Célebres, porque son una muestra irrefutable del dominio en el contar que tenía don Miguel, pues con unos cuantos trazos consigue delinear la situación económica —ni muy boyante ni del todo precaria— de un hidalgo provinciano; pero también nos da noticias, con ello, de lo que sería un yantar mesurado en las postrimerías del siglo XVI y albores del siguiente; yantar que contrasta con los apetitos de Sancho, que seguramente de “duelos y quebrantos” —como denominaban en aquella época y lugar un plato de huevos con tocino— se despacharía no menos de cuatro porciones.

Como mestizos que somos, también debemos tomar en cuenta la contraparte y complemento de la vertiente hispánica. Me refiero a la vena indígena que palpita en nuestras raíces y a la cual debemos el lado frugal de nuestros hábitos

alimenticios, la remisión al maíz como fundación y sustento, como semilla y cuerpo. Sin embargo, también por el lado de nuestros abuelos de hábitos saludables heredamos inclinaciones sibaríticas, si hemos de dar crédito a lo que cronistas e historiadores nos cuentan de la mesa de Moctezuma. Recordemos, por ejemplo, que según Bernal Díaz del Castillo, los cocineros le preparaban a este emperador alrededor de treinta guisados diferentes, que mantenían calientes con unos braserillos de barro. Es en este episodio donde el cronista cuenta que se decía que los sirvientes le llevaban a su señor unas copas de oro fino con una bebida de cacao, que utilizaba para “tener acceso con mujeres”, lo que él mismo reconoce que no le consta, pero por lo pronto estaría insinuando cualidades afrodisiacas o erotizantes a la bebida. Lo que sí le constó, nos dice, es que “traían sobre cincuenta jarros grandes, hechos de buen cacao, con su espuma, y de aquello bebía, y las mujeres le servían al beber y con gran acato...”

Con tales antecedentes, resulta imposible que los mexicanos podamos sustraernos al pecado de la buena mesa, que a la vez reclama ingenio y creatividad para armar delicias culinarias con lo que se nos ponga enfrente: hierbas, animales —mamíferos, aves, reptiles, batracios y peces—, insectos, semillas, frutas, cactus y tubérculos de todo tipo. Esta variedad se multiplica cuando a los productos de una región se le incorpora el ingenio y paladar de los naturales de ella. Esto puede apreciarse en las páginas de *Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco*. En esta obra, Julio César Javier Quero rastrea, como sabueso, las huellas del pozol —y sus semejantes y parientes—, para dar con un filón riquísimo de datos y detalles que nos revelan las diferencias que hacen en la diferencia, la diversidad que hay en la unidad. Porque, *grosso modo*, el maíz une a los pueblos de América, especialmente a los de Centroamérica y Mesoamérica, pero esa unidad se finca en la diversidad de modos y costumbres.

Orlando Ortiz

Introducción

Muchas de las bebidas habituales entre la población de Tabasco, sin lugar a dudas, tienen origen prehispánico y, por ende, se consumen en varias partes del sureste mexicano y de Centroamérica. Tal es el caso del pozol que, como veremos más adelante, se acostumbra beber en muchos lugares del área, aunque con pequeñas variantes en su elaboración.

Tabasco está ubicado en la llanura costera del Golfo de México y presenta un relieve poco montañoso; su mayor elevación no sobrepasa los mil metros; ríos, lagunas, pantanos y ciénagas cubren el 60% de su territorio; su vegetación es boscosa tropical perennifolia lo que la ubica en el arquetipo de trópico húmedo. En esta superficie encontramos una gran variedad de especies de árboles frutales y plantas comestibles, que desde siempre han aprovechado los tabasqueños; de ahí la variedad y riqueza de bebidas frescas, confeccionadas con dichos frutos.

El maíz era el alimento básico de las culturas indoamericanas muchos siglos antes de que los europeos llegaran al Nuevo Mundo. El origen de esta planta sigue siendo un misterio. Sin embargo hay pruebas concluyentes, aportadas por los hallazgos arqueológicos y paleobotánicos, de que en el valle de Tehuacán, al sur de México, ya se cultivaba maíz hace aproximadamente 4,600 años.¹ En la actualidad, la cultura del maíz se ve reflejada en la mayoría de los platillos locales, así como en los elementos con que se acompañan éstos; de igual forma, esta gramínea la usan en la mayoría de sus bebidas.

¹ "Maíz", *Enciclopedia Microsoft Encarta 99*.

El cacao es característico de las regiones tropicales de México y Centroamérica. En la época prehispánica fue parte fundamental para el comercio de Tabasco. France V. Scholes y Ralph Roys, en su libro *Los chontales de Acalan-Tixchel*, nos dicen con relación a la exportación del cacao:

Además de grandes cantidades de este artículo de lujo [el cacao] muy estimado, los comerciantes de Tabasco exportaban manufacturas locales, y también un excedente de mercancías importadas que trocaban por sus propios productos. Los mercaderes aztecas, obligados a cruzar territorio hostil para llegar a Tabasco, traían elegantes telas, adornos y espigadas copas de oro, artículos de cobre y obsidiana, pelo de conejo teñido y esclavos...²

Tal era la importancia de este producto, que junto con pieles y conchas de tortugas constituían la base del trueque; Cristina Barros y Marco Buenrostro nos señalan que en el altiplano central, en los:

...tianguis se encontraban por orden los comerciantes que vendían productos comestibles: maíces y frijoles de diferentes clases, amarantos, chíá, sal, guajolotes, codornices “y conejos y liebres, carne de venado y aves de diversas maneras como son ánades, lavancos y otras aves de agua. También los que vendían miel de maguey y de abejas”. Se vendían diversos chiles: *tonalchilli* o chile de verano, *chiltecpin*, *texyochilli* y chile amarillo, así como tomates y miltomates. Asimismo, había papas, camotes, cebollas, turronec de chíá, huauhzontles y otros quelites.

Podían encontrarse diversos recipientes, como “vasos de barro, platos... y lebrillos y ollas y tinajas y todas las otras maneras de loza”. Para servir el cacao [chocolate] se utilizaban

² Scholes, France V. y Roys, Ralph, *Los chontales de Acalan-Tixchel*, pp. 32-33.

gran variedad de jícaras. Las había decoradas con diferentes diseños y con tapas ricamente adornadas (*tecontlacuilolli*) y con una cuchara de carey para revolver la bebida; otras estaban pintadas de negro,³ “con su rodero⁴ hecho de cuero de tigre o de venado para sentar y poner esta calabaza.”⁵ Había además unas agujereadas para colar el cacao [chocolate]. En otras jícaras, también pintadas, se lavaban las manos,⁶ y en otras más, “con ricas pinturas”, se bebía el atole.

Entre los productos foráneos había cacao de Oaxaca y Guatemala; maíz del valle de Toluca; pescado seco de Michoacán, y jícaras pintadas de Izúcar [de Matamoros, Puebla]. De tierra caliente procedían diversos zapotes (amarillos, negros, anonas y mameyes); de los mares llegaban peces y mariscos, y de las zonas templadas ciruelas, capulines y guayabas.

Los mexicas cuidaban las maneras al compartir los alimentos. Comían en cuclillas y se lavaban las manos y la boca antes y después de las comidas. No eran glotones sino frugales en el comer, y eran comedidos con el resto de los comensales. Existen referencias acerca de las dietas especiales que debían guardar los enfermos. Por ejemplo, debían consumir tortillas de granos de maíz cocido no muy lavados, tortillas tostadas, agua de cacao y cal, y abstenerse de “todas las carnes cocidas y asadas”.⁷

Tanto el maíz como el cacao siguen siendo parte fundamental de la alimentación de Tabasco; ambos se complementan con mucha frecuencia; prueba de ello es el buen número de bebidas hechas de maíz, a las que habitualmente se les agrega cacao. El ejemplo más claro de lo anterior, es el *pinol*,

³ En páginas posteriores explicaré por qué las jícaras tienen ese color oscuro.

⁴ Los autores usan la palabra *rodero*, de rueda; en Tabasco usamos la palabra *yagual* para nombrar la pieza que sirve para asentar vasijas con base convexa.

⁵ La jícara y el güiro no son “una calabaza”: la calabaza es el fruto de una planta rastrojera, mientras que la jícara y el güiro son frutos de árboles leñosos: *crescentia cujete* y *crescentia alata* respectivamente.

⁶ Estas “jícaras” eran los leques, éstas sí lagenarias como la calabaza y el bush.

⁷ *Arqueología Mexicana*, México, Vol. VI, Núm. 36, marzo-abril 1999, pp. 43-44.

que al agregarle cacao se convierte en una bebida genuina de Tabasco, denominada polvillo.

La bebida más apreciada entre los tabasqueños es, indudablemente, el *pozol*; alrededor del cual gira, por decirlo de alguna manera, la vida cotidiana de la gente del campo.

Un día común en la vida del campesino se inicia alrededor de las cuatro de la mañana, hora en que su mujer prepara el *puntal*,⁸ que consiste normalmente en un poquito de café negro, servido en un *pote*.⁹ Él, mientras, prepara su *bastimento*¹⁰ integrado por una pelota o bola de pozol, lo suficientemente grande para que con ella pueda preparar las tres *batidas*¹¹ de rigor necesarias durante el día: la de las nueve o diez de la mañana, denominada la de *media fajina*;¹² la del medio día, llamada también *fajina* y la de las tres o cuatro de la tarde, nombrada *después de fajina*. Este bastimento va acompañado también, en muchas ocasiones, por una *gruesa*¹³ de maíz nuevo, untada de manteca y sal o tal vez con un poco de *shish*¹⁴ de chicharrón; además de una *jícara*¹⁵ y un *bux*¹⁶ lleno de agua, todo esto porque el campesino tabas-

⁸ Tentempié, comida ligera tomada antes o entre las importantes.

⁹ Pocillo.

¹⁰ Provisiones que el peón del campo lleva consigo para todo el día.

¹¹ Batida. Especialmente se llama así en el lenguaje campesino a la cantidad de pozol en masa que se emplea para preparar una jícara de la misma bebida: la dosis que se emplea en una toma o bebida de ordinario, el pozol se prepara en bolas de cantidad suficiente para el consumo del día... (en Santamaría, 1981: 207-208).

¹² Fajina. En lenguaje de campo, en Tabasco, faena que se hace en el primer medio día, hasta las doce. Por extensión, la comida que se hace al medio día en el trabajo de campo... (en Santamaría, 1988, tomo I:634).

¹³ Tortilla grande y gruesa, hecha de maíz nuevo.

¹⁴ *Xix* (pron. Shish. Voz maya: "granza, como tierra, salvados, horrura y asiento de cosas líquidas, y suelos así y heces de vinos." Diccionario Motul.) m. Voz común en el lenguaje popular de Tabasco a Yucatán, por residuos o sedimentos de líquido, especialmente de la bebida del pozol (en Santamaría, 1988, tomo III:276).

¹⁵ Jícara. Vasija hecha de la corteza del fruto producido por el árbol llamado jícara. Su nombre científico es *Crescentia Cujete*... (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:34).

¹⁶ Bux. Se pronuncia bush. Calabazo, bule, guaje. El nombre científico de la planta es *Cucurbita legeriana* (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:78).

queño pasa la mayor parte del día en el campo y normalmente lejos de su casa. De igual forma, él alista los utensilios necesarios para sus tareas en el campo. Éstos son normalmente un machete, un *garabato*,¹⁷ una hacha y con seguridad una vieja escopeta.

Después que el hombre se va al campo, la mujer se dedica a preparar los alimentos del día. El desayuno consiste, por lo general, en *totopostes*,¹⁸ frijoles negros refritos con manteca de cerdo, *blanquillos*,¹⁹ platanitos fritos y la imprescindible *gruesa*, y si las cosas están bien, un *penchuque*;²⁰ también inicia los preparativos para cocer maíz y tostar cacao, mismos que son necesarios en la elaboración del pozol, pinol, tortillas, totopostes, tamales, etcétera, alimentos, todos ellos, básicos en la cocina tabasqueña.

Ya en el campo, el jornalero campesino, llamado también *choco*²¹ prepara en cada receso su *bocado*²² y su *batida*, ésta se hace mezclando una porción de pozol con agua en la jícara y se la toma de *buchao*²³ en *buchao*, tal vez a la sombra de un árbol.

¹⁷ En Tabasco, instrumento auxiliar de labranza que usa el machetero; especie de gancho de palo que con la mano izquierda le sirve para sujetar la yerba que corta con el machete, que maneja con la derecha. Por lo común es un simple gajo de árbol, en forma de número 7, más o menos, con una rama larga que sirve de mango (en Santamaría, 1988, tomo II.17).

¹⁸ Especie de tortilla de maíz de un solo cuerpo, muy delgado, de masa fina mezclada con manteca, se cuece en comal, para recalentarlo se puede hacer en comal o al fuego directo.

¹⁹ En Méjico, huevo de ave, y especialmente el de gallina (en Santamaría, 1988, tomo I:214).

²⁰ Tortilla muy gorda y grande, por lo común aderezada con coco, frijoles, shish de chicharrón, etc., para darle mejor sabor. Muy común en el pueblo campesino del sureste, en México.

²¹ Choco. Llámase vulgarmente así en Tabasco y parte de Veracruz, a la persona de raza indígena... (en Becerra Sánchez, 1987:13).

²² Porción cualquiera de comida; por extensión suele la gente pobre llamar así también con eufemismo a la comida misma, al sustento diario. (en Santamaría, 1981:227).

²³ Buchao es sinónimo de buchada, llenar la boca con un líquido al grado de expandir los carrillos.

El *shish* constituye una parte importante en la alimentación del campesino, por lo que a la hora de beber el pozol mantiene la jícara en movimiento constante, con el objeto de ingerir las partículas sólidas que están en suspensión, al mismo tiempo que el líquido.

Los campesinos que no siembran cacao, lo consiguen a través de intercambio, pero se cuidan de que no les den cacao ennegrecido (el que por alguna circunstancia no pudo madurar normalmente); a este cacao se le denomina *cocolbox*,²⁴ y obviamente no sirve para la elaboración del pozol.

Como se puede apreciar, la vida en el campo tabasqueño está repleta de costumbres y expresiones propias de la región y estas últimas sin duda abigarradas de arcaísmos, localismos e indigenismos. Precisamente por eso creo que este trabajo nos permitirá, en lo posible, tener una visión de la vida cotidiana del tabasqueño y un conocimiento más amplio de las bebidas de uso común en este territorio.

Testimonios

El pozol es, evidentemente, una bebida de origen prehispánico; los primeros testimonios al respecto que pude recabar datan del siglo XVI y corresponden a la pluma de Tomás de la Torre, quien nos relata cómo los frailes Pedro y Cristóbal —miembros del grupo de frailes que acompañó a fray Bartolomé de Las Casas en su viaje a Ciudad Real, hoy San Cristóbal de Las Casas, Chiapas— fueron testigos de que algunos indígenas:

²⁴ En Tabasco y Chiapas, el grano de cacao, negro sucio, atacado por este hongo [hongo parasitario del cacao], y el que constituye una clase inferior (en Santamaría, 1988, tomo I:367).

...acudian á comer á un Pueblecillo que se llama Tasta²⁵ á donde un indio les daba frijoles negros á comer, muy sucios, y porque el agua era mala bebían posol como Yndios que es un brebaje que ellos hacen desliendo un poco de masa de maíz en agua, que esta es la bebida común de los Yndios de estas Provincias, sino es cuando tiene, que es otra cosa más alta...²⁶

De la Torre escribe que dichos frailes llegaron a Santa María de la Victoria, que se cree estuvo situada frente a la hoy ciudad de Frontera, cabecera municipal de Centla, Tabasco, el primer viernes de Cuaresma de 1544; asistieron a la misa que ofreció Fray Alonso de Villalba, y posteriormente, casi de inmediato, iniciaron su viaje por el río Grijalva, río arriba; de este episodio nos relata los siguiente:

Hay en aquel rio [Grijalva] arriba algunos Pueblecitos pequeños, porque como la tierra es enferma por las muchas lagunas y Ciénegas, á cuya causa no hay camino sino es por agua, y como es también calidisima y opresos sobremanera con tributo, no se multiplica allí la gente, pero son ricos de infinito cacao. Es una moneda de los indios y hacen ricos á los españoles, porque con ella contratan a los Yndios. Es una fruta del tamaño y hechura de piñones, tiene una telilla muy delgada encima y la pepita de dentro tiene cien partes pegadas entre sí. Este molido y desleído en agua hace una bebida asquerosa á los que no la acostumbran, y fresca y sabrosa y preciada á los que la usan beber. Comunmente la beben los españoles que no tienen vino y los mas de nosotros la bebemos, especialmente en tierra caliente y cuando llegamos de camino. Esta fruta nace dentro de unas masorca, en árboles muy frescos; esto se llama cacuatl; pero como los españoles, como toda esta tierra

²⁵ Se refiere a la población de Atasta, ubicada en el estado de Campeche sobre la costa, muy cerca de los límites con Tabasco.

²⁶ Tomás De la Torre, (en Cabrera Bernat, 1987:212).

han corrompido, tambien han corrompido la lengua, y lo llaman cacao; de esto hay mucho en este rio arriba...²⁷

Otro dato importante es el aportado en las *Relaciones histórico geográficas de la provincia de Tabasco*, escritas en 1579 por Melchor de Alfaro y Santacruz, Diego Alver de Soria, Alonso de Grado, Martín de Uriona, García de Ledesma, Juan de Villa Franca y Diego Muñoz de Loaysa, incluidas en la colección *Documentos inéditos relativos al descubrimiento, conquista y organización de las antiguas colonias de ultramar*, en el tomo XI; esta colección se publicó en 1898 en la capital española. Con relación a esta tradicional bebida nos dice:

...tenian por costumbre especial los yndios chontales no comer sino solo beber e si comian era muy poco y bevian una bebida que se haze de la moneda suya que es el cacao misturado con masa de suerte que se haze un brebaje espeso el qual es grande mantenimiento e asi mesmo otro de mahiz cozido que se dize pocol es a manera de poleadas eceto ques muy desleydo y hecho casi agua hazen alguno desto azedo para beber con las calores porque es fresco y esto es lo mas sano y todos estos brebajes se muelen en sus piedras de moler y esto tienen de costumbre moler desde que amanesce hasta que anochese...²⁸

Tal cual lo puntualiza Alfaro y Santacruz en la nota anterior, el campesino tabasqueño actual conserva la tradición de sustentarse, en un alto porcentaje, su alimentación en el pozol; de hecho, un campesino puede pasar horas y quizá días tomando y “comiendo” pozol; esto se explica, como ya dijimos con anterioridad, porque el *shish* es parte sustantiva de la bebida y por ende de su alimentación.

²⁷ Tomás de la Torre. *op. cit.*, p. 213.

²⁸ Melchor de Alfaro y Santacruz. *Relaciones histórico geográficas de la provincia de Tabasco*, p. 38.

France V. Scholes y Ralph L. Roys, en su libro *Los chontales de Acalan-Tixchel*, nos informan de una expedición que partió de la ciudad de Campeche con rumbo al sur del actual estado Quintana Roo. Al respecto nos dicen:

Después de que Francisco Maldonado regresara a Campeche a fines de abril, la expedición terminó de organizarse rápidamente. El 14 de mayo de 1604, los “descubridores”, acompañados por fray Gregorio González, fray Rodrigo Tinoco y Cristóbal de Interián, que serviría como intérprete oficial, salieron de Campeche “hacia la provincia de Nueva Ocaña que linda con Bacalar y Verapaz”. Primero viajaron hacia Tixchel [Campeche], en donde se les unió Paxbolon, y de ahí continuaron a Popolá [Campeche],²⁹ “último pueblo de cristianos”, a donde llegaron el 23 de mayo.³⁰

El 25 de mayo, la expedición salió de Popolá hacia Nacaukumil,³¹ “primer pueblo de paganos idólatras”. Paxbolon e Interián, que iban adelante para avisar a los indios y prepararlos para la llegada de los soldados y frailes, llegaron a Nacaukumil, según parece, el mismo día. El grupo principal, al mando del capitán Sugasti, pasó la noche en el monte, a dos leguas [ocho kilómetros] de Popolá y al día siguiente (26 de mayo) cubrió el resto del viaje a Nacaukumil, en donde los indios fueron a recibirlos con regalos de pozole.³²

La cita anterior la considero de gran importancia, pues a través de ella nos damos cuenta de que el pozol ha sido usado entre la comunidad indígena como el elemento para dar la

²⁹ Popolá, asentamiento que pudo haber estado situado a unos 35 kilómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.

³⁰ El diario de la expedición que conservó Cristóbal de Arzueta está en los *Papeles Paxbolon-Maldonado*, parte II, ff. 36-48. [Nota de los autores].

³¹ Nacaukumil, pueblo que pudo haber estado situado a unos 50 kilómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.

³² France V. Scholes, y Roys, Ralph, *op. cit.*, p. 212.

bienvenida al visitante, ya sea a la casa o, como en el caso de la cita, al pueblo. Mario Humberto Ruz, traductor y editor de la obra de Scholes y Roy, nos dice al respecto:

Debía tratarse del posol [los autores dicen posole]; bebida hecha de maíz (en ocasiones mezclado con cacao), de uso frecuente en la zona y que aún se acostumbra ofrecer a los recién llegados.³³

Un dato que nos parece también de suma importancia, con relación al pozol, es el aportado por Willian Dampier, militar y pirata inglés que visitó Tabasco entre 1675 y 1678, seguramente varias veces; él nos manifiesta que:

Este país es muy feraz, produce una gran abundancia de cosechas de maíz, su principal sustento. Después de hervir el maíz, lo machacan sobre una piedra de amolar, igual de donde se muele el chocolate. Una parte del maíz la convierten en pequeñas tortas que se llaman tortillas. Ponen el resto en un jarro hasta que se fermenta; cuando tienen mucha sed mezclan un puñado en un guaje con agua, que le da un agradable sabor agrio; luego lo vierten en un enorme guaje agujereado, de hoyos pequeños, que dejan fuera los bagazos; ya fuera, se lo beben. Si invitan un trago a algún amigo, lo mezclan con un poco de miel, porque sus luces no van más allá; esto es tan aceptable para ellos como un vaso de vino lo es para nosotros. Si viajan dos o tres días, cargan con un poco de este maíz molido envuelto en una hoja de plátano, y con un guaje a la cintura para hacer su bebida; no se preocupan más por vituallas hasta que vuelven a su casa. Esto se llama pozole; *poor-soul* para los ingleses. Es de tanta estima para los indios que nunca falta en sus casas.

Otra manera de preparar su bebida es tostar el maíz y molerlo luego a que se pulverice en la piedra de amolar, agre-

³³ Mario Humberto Ruz, (en Scholes y Roys, p. 230).

gándole un poco de *achiote*³⁴ [esto, seguramente con el objeto de engrasar la bebida, ya que es una de las facultades del achiote] el cual crece en sus sembradíos y no se utiliza para otro propósito. Mezclan todo con agua, e inmediatamente se lo beben sin colar.

En los viajes largos prefieren esta bebida antes que el pozole...³⁵

John Lloyd Stephens y el dibujante inglés Frederick Catherwood, exploraron en 1840 la zona arqueológica de Palenque, Chiapas. Cuando iniciaron su regreso hacia la costa del Golfo de México, pernoctaron en una comunidad denominada Las Playas; de su estancia allí, nos dice:

Al día siguiente el justicia llegó a decirnos que los bogadores no estaban preparados y que no podían salir ese día. El precio que señaló fue casi el doble de lo que el cura nos dijo que deberíamos pagar, además del *possol* (bola de maíz amasado), tortillas, miel y carne. Yo me opuse, y él se fue a consultar a los *mozos*, pero regresó a decir que ellos no aceptarían menos...³⁶

El fragmento anterior nos demuestra la importancia que tenía, y tiene el pozol entre la gente del campo, ya que es parte fundamental de su sustento.

Otro viajero que nos refiere un breve dato sobre el pozol, es el naturalista francés Artur Morelet quien, durante 1846 viajó por el sureste mexicano; de su estancia en Palizada, Campeche, población que visitó cuando iba con rumbo a la zona arqueológica de Palenque, Chiapas, nos relata:

³⁴ Árbol de las bixáceas [...] peculiar de la tierra. De las semillas se hace una bebida que algunos naturales la toman, y una pasta roja usada desde lo antiguo para teñir, y hoy principalmente para colorar los guisos, en lugar del azafrán, desde la región ístmica de Méjico (Tabasco y Chiapas) al sur del continente... (en Santamaría, 1988, tomo I:44).

³⁵ Dampier, Willian (en Cabrera Bernat, 1987 pp. 268-269).

³⁶ John Lloyd Stephens. (en Cabrera Bernat, 1987:365).

Una mañana, luego de hacerme de algunas provisiones —galletas, arroz, carne salada...—, hice transportar mi equipaje en un *cayuco*³⁷ que había alquilado, y en compañía de Morin,³⁸ me puse en las manos de Dios. Ibamos a visitar las ruinas de Palenque, situadas a treinta y cinco leguas [140 kilómetros] de allí. [Durante el recorrido] Aprovechamos la ocasión para hacernos de mangos, melones y agua de pozol: los indios no se embarcan nunca sin proveerse de pozol; se trata de una pasta de maíz, que se diluye en agua agregándole azúcar, si así se desea, y sirve tanto de bebida como de alimento. Ninguna provisión de boca resulta más económica y menos estorbosa...³⁹

El arqueólogo francés Désiré Charnay realizó su primer viaje por México, lo hizo entre 1857 y 1859. Durante este periodo, Charnay visitó la zona arqueológica de Palenque, Chiapas; después de su estancia en ésta, ya de regreso hacia la planicie tabasqueña, hizo un alto en la población de Las Playas, donde descansó y se recuperó de la travesía a través de arroyos y pantanos. En relación con el pozol, bebida a la que incluso le adjudica facultades medicinales, nos dice:

Una media hora después llegué a *Las Playas* y a la casa de don Ignacio, totalmente extenuado, muerto de sed, en el estado de un hombre completamente borracho. Atribuí ese malestar al calor sofocante, a las exhalaciones mefíticas del canal y, sobre todo, a la media hora de marcha por el fango del pantano.

La dueña de la casa me dio una *jícara* llena de *pozole* azucarado que apuré de un trago, luego otra, luego otra más, pues no podía apagar mi sed; me vino entonces una transpira-

³⁷ Embarcación de una pieza, hecha con el tronco de un árbol, de fondo plano y con quilla, se gobierna y mueve con canaletes (largos remos de pala, hechos de una sola pieza).

³⁸ Según Cabrera Bernat, se trata de un "Joven marinero francés que sirvió a Morelet, pues como había pasado dos años en Tabasco después de un naufragio, tenía ciertos conocimientos del idioma español. Fue contratado por Morelet en La Habana".

³⁹ Artur Morelet, (en Cabrera Bernat, 1987:391).

ción abundante y me quedé dormido en la hamaca. Dos horas después, mi indisposición había desaparecido, pero raras veces en el curso de mis viajes me he sentido tan cerca de alguna enfermedad fulminante...⁴⁰

El presbítero tabasqueño Manuel Gil y Sáenz, gran conocedor de los usos y costumbres del tabasqueño, en su novela *El caporal*, con relación al tipo adecuado de maíz para la elaboración del pozol y al referirse al maíz morado, explica que existen dos tipos de éste:

Uno morado subido, no se pela, y el pan y *pozol* conservan el color morado...⁴¹

Y con relación al maíz negro nos manifiesta:

No hay más que una clase de este maíz negro: es chico, no se pela, pero el pozol y tortillas no quedan negras, sino de un morado subido; tiene la ventaja de darse pronto y la gente del campo lo coge para remedio, pues dice que el *pozol* hecho de este maíz es muy fresco...⁴²

A través de un rico diálogo entre los personajes de su novela, Gil y Sáenz nos relata un momento en la vida campirana de Tabasco; en él, queda de manifiesto que el pozol es el principal nutriente, y a veces el único, del agricultor de Tabasco y por extensión del sureste de México. Éste es el fragmento del texto de Gil y Sáenz:

—Pues señor, ah vamos, ese es otro *dicir*... ya concluimos con la cerca; ¿usted gusta tomar pozol, D. Vives?

⁴⁰ Désiré Charnay, (en Cabrera Bernat, 1987:574).

⁴¹ Manuel Gil y Sáenz, *El caporal*, p. 30.

⁴² *Ibid.*

—¡Barajo, dos *jicarazos* te has bebido, Caporal; cómo estará tu barriga!

—No le dé cuidado, mi amo, ya *agorita* lo vamos a sudar.

—No ve su merced que esto es casi en la semana nuestro único alimento, y si acaso los domingos carnita fresca o salada, o un pedazo de *pejelagarto* asado, con su agrio de naranja, chile y sal, y sobre todo el buen apetito, que es la salsa del pobre, y si hay tamales de puerco o pescado en *momo*, eso es la mar. Aunque dice el decir que el rico come cuando quiere, y el pobre, cuando puede. Y quién sabe si el rico con todo y sus potajes, no tiene el apetito del pobre.

—Ándese ligero con su bebida de pozol, que ya va siendo tarde y hay que hacer!

—D. Vives. Si usted tomara el *chorote* con su alpiste⁴³ o cacao tostado, y con un pedazo de ese rico dulce de conserva, de toronja o naranja, que venden de Nacajuca y Torno Largo, vería usted la mar y sus pescaditos, pues es la bebida característica del tabasqueño...⁴⁴

En otro de sus libros, *Historia de Tabasco*, Manuel Gil y Sáenz da santo y seña sobre un banquete indígena:

...llegan a la casa, a donde hay puestas unas bancas con manteles de hojas; se les sirve allí lo siguiente: poniéndoles en el lugar que ocupa cada convidado un cajete con manea, que es una especie de tamal largo y seco; una presa con caldo, un cajetito con sesos del animal que se ha matado; otro con un poco de miel con cacao quebrado y tostado; conserva, balché y pozol, o chorote; he allí el gran convite. Hay días de dos y tres toros o cuatro lagartos, y si esto no hay, mueren de sesenta a ochenta gallinas.⁴⁵

⁴³ El autor mismo, en una curiosa fe de erratas, al final del libro, corrigió lo de "alpiste" [o sea substituyó la palabra alpiste por piste]... F.J.S.

⁴⁴ Manuel Gil y Sáenz, *op. cit.*, p. 80.

⁴⁵ Manuel Gil y Sáenz, (en Priego Martínez, 2000:32-36).

A fines de 1847, el viajero y botánico austríaco Carl Bartholomaeus Heller llegó a Tabasco con el objeto de recolectar ejemplares de la rica y poco conocida, en ese momento, flora tabasqueña. En su libro *Reisen in Mexico in den Jahren 1845-1848*, de gran importancia para el conocimiento de la zona, nos aporta un pequeño testimonio con relación a la importancia del pozol como parte del bastimento que usa cotidianamente el tabasqueño.

Don Ramón [Secura] puso a mi disposición, por lo tanto, dos de sus hijos, quienes prepararon uno de dichos botes para el viaje, o sea, lo proveyeron de un pequeño techo para la protección contra el sol, así como de víveres, que consistían en un asado frío de corzo, pan de maíz y posole,⁴⁶ puesto que en todo el camino no sería posible abastecerse de nada...⁴⁷

El fragmento anterior describe el momento en que Heller se disponía a abandonar Chiltepec, Paraíso, Tabasco, con rumbo a San Juan Bautista, hoy Villahermosa, Tabasco.

Estos testimonios dan constancia de que el pozol ha sido, al paso de los años, la bebida más arraigada entre los tabasqueños; de igual forma queda patente en todas las citas, que los viajeros normalmente se refirieron al pozol y no al chorote, y esto lo señalo porque, en la actualidad, en Tabasco se le denomina indistintamente pozol a ambas bebidas, las cuales analizaremos por separado a continuación.

¿Qué es el pozol?

Como quedó de manifiesto en las evidencias anteriores, el pozol ha sido la bebida por antonomasia del tabasqueño; pa-

⁴⁶ El posole (sic), al igual que en Yucatán, también en Tabasco sirve de alimento general. (N. E.)

⁴⁷ Carl Bartholomaeus Heller. (en Cabrera Bernat, 1987:504-505).

ra definirlo recurriré a tres autores locales, que son reconocidos a nivel nacional e incluso internacional, como excelentes lexicógrafos:

Francisco J. Santamaría, en su *Diccionario de Mejicanismos*, manifiesta que la palabra *pozol* se deriva de *pozole* y ésta a su vez proviene del vocablo azteca *pozolli*:

En Tabasco y región peninsular del sureste, [el pozol es una] bebida peculiar de la gente pobre, del trabajador campesino y del indio: [se elabora con] masa de nixtamal reventado, molida en grueso, que se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara. Desabrido para gentes de otros lugares, pero nutritivo y refrescante. [...] La bebida aderezada con azúcar o convertida en chorote, si se le pone cacao, no es desdeñada en la mejor mesa de las clases acomodadas. Se usa en algunos lugares de Centro y Sur América. En Colombia y Venezuela le dicen *mazato*...⁴⁸

Rosario M. Gutiérrez Eskildsen dice que la palabra *pozol* proviene de la expresión azteca:

...*pozoatl*, palabra formada de *atl* (agua), y *pozol* (cosa espumosa), de donde resulta, pues, que *pozol*, quiere decir: *agua espumosa*...⁴⁹

Con relación a la bebida, la investigadora nos dice:

Es para nosotros una bebida hecha de masa y cacao tostado y molido. Esta mezcla se disuelve en agua fría y hace espuma (en mayor cantidad, a medida que tiene más cacao). Es bebida sana y nutritiva; las personas la toman [...] con agua; forma el principal alimento de los indígenas y de la gente pobre.

⁴⁸ Francisco J. Santamaría, *Diccionario de Mejicanismos*, p. 886.

⁴⁹ Rosario M. Gutiérrez Eskildsen, *Cómo hablamos en Tabasco y otros trabajos*, pp. 111-112.

Hay a quien le agrada endulzarla y tomarla como refresco. Pero lo típico es tomarla sin azúcar y servida en jícaras o cocos. Cuando la masa se ha molido con el cacao, y está lista para batirse, se forma una especie de panes alargados, que impropiamente llamamos *pelotas de pozol*...⁵⁰

Otro testimonio que es necesario citar, es el de Marcos E. Becerra, quien escribe *posol* con “s”. Él nos indica que la raíz de la palabra es *nahoa: posoli*, y que su significado es espumoso.⁵¹ También nos dice que es una:

Bebida alimenticia i refrescante, que se hace de masa de maíz cocido i reventado no mui molida, disolviéndola o batiéndola en agua fría, i añadiendo comúnmente azúcar, así como mole-duras de cacao, piste y aun achiote...⁵²

El historiador y arqueólogo mexicano Manuel Orozco y Berra, en su libro *Geografía de las lenguas*, hace mención del pozol, y de él nos dice:

...su alimento frecuente (de la raza chontal) es el posole, que es una bebida formada del maíz cocido y molido, deshecho en agua...⁵³

Otra cita a la que recurro, para ampliar nuestra visión con relación al pozol, es a la del *Diccionario de Uso del Español*, de María Moliner, quien define al pozol como una “...Bebida hecha de maíz morado y azúcar...”⁵⁴

Como ya mencionamos con antelación, el pozol se toma en mayor o menor grado en casi todo el sureste mexicano, o

⁵⁰ *Ibid.*

⁵¹ Marcos E. Becerra Sánchez. *Rectificaciones i Adiciones al Diccionario de la Real Academia Española*. p. 33.

⁵² *Ibid.*

⁵³ Manuel Orozco y Berra. (en Santamaría, 1992:884).

⁵⁴ María Moliner, *Diccionario del uso del español*, edición electrónica.

sea, en ese inmenso territorio que habitó el pueblo maya y que actualmente está conformado por los estados mexicanos de Tabasco, Chiapas, Campeche, Yucatán y Quintana Roo, así como por los países de Guatemala, Belice, El Salvador y Honduras; en cada uno de estos pueblos existen testimonios de que el pozol se consume habitualmente y se elabora de manera semejante al de Tabasco. En el resto del área centroamericana (Nicaragua y Costa Rica) también se toma pozol. El único territorio en donde no localicé testimonio alguno, fue en Panamá.

Tomaré como ejemplo los casos de Costa Rica y Honduras, en donde el pozol se describe así:

En Puntarenas y Guanacaste [localidades costarricenses], lo mismo que en México y en el norte de Centro América, se llama pozol [...] a una bebida refrescante fabricada con masa de maíz morado y azúcar.⁵⁵ Fernández Ferraz señala que en náhuatl se encuentra un vocablo parecido: *pocolatl*, para designar un brebaje hecho de maíz cocido, y que tanto pozol como *pocolatl* se derivan de *poconi*, hervir. Membreño, citado por Gagini, señala como origen del vocablo el náhuatl *pozolli* que significa espumoso.⁵⁶

En Honduras se toma el pozol blanco, la masa se elabora de la misma forma que en Tabasco y Chiapas e incluso se usa el mismo tipo de maíz, la variante está en que para la elaboración de la bebida en lugar de agua, en ese país centroamericano usan leche fría; esta bebida, al igual que en Tabasco, es muy codiciada entre la gente del campo.

⁵⁵ Carlos Gagini, *Diccionario de Costarriqueñismos*, Imprenta Nacional, San José, 1919, p. 207 [nota de la cita].

⁵⁶ Texto tomado de la página de Internet: <http://encostarica.net/docs/cocina/tortilla.shtml>.

Gabriela Gutiérrez Lomasto, cronista de la ciudad de Villahermosa y espléndida narradora, nos deleita con el siguiente párrafo, en el que se detalla un momento del quehacer cotidiano en uno de los mercados de Tabasco.

Allí estaban también las pozoleras⁵⁷ con sus apastes⁵⁸ de barro llenos de la preciada bebida; una de ellas, Manuela, era una mujer madura, morena y fuerte, vestida con blusa escotada y gruesas cadenas de oro al cuello, así como en las orejas arracadas de carey entorchadas de oro y su largo cabello negro y brillante recogido en un turush;⁵⁹ bombeaba⁶⁰ el posol de jícara a jícara para que la grasa del cacao se espumara; su forma picaresca de ofrecerlo era: “¿Lo quieres batido o empelotado?, ¡Como más te guste marchante!”...⁶¹

Tilo Ledesma, escritor, compositor y poeta costumbrista tabasqueño, nos dice que existen personas del campo que hacen el pozol de “...masa de nixtamal normal, de la que hacen las tortillas...”⁶² pero también manifiesta que en su inmensa mayoría los campesinos siguen elaborando la masa de “...maíz reventado en su cocido, molido en grueso...”⁶³ y en ambos casos “...se bate en agua y tradicionalmente se bebe en jícara...”⁶⁴

⁵⁷ Mujer que se dedica a hacer y vender pozol. Vale la pena mencionar que a la persona que toma mucho pozol, también se le denomina pozolera.

⁵⁸ Trasto de barro, ancho en la base y que se va angostando hacia la boca; se fabrica de barro fino. Se utiliza como olla y también para batir en él el pozol (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:24).

⁵⁹ Nombre con el que se designa vulgarmente, en Tabasco, el moño, el pelo de la mujer recogido atrás (en Santamaría, 1988, tomo III:233).

⁶⁰ El bombear es también el hecho que se usa para enfriar el café o el chocolate, se pasa de jícara a jícara o de pote a pote.

⁶¹ Gabriela Gutiérrez Lomasto, fragmento del cuento *Mi Mercado Pino Suárez*, consulta hecha a la página de Internet: <http://www.geocities.com/Athens/Aegean/8334/mercado.html>

⁶² Tilo Ledesma, *Menú tabasqueño*.

⁶³ *Ibid.*

⁶⁴ *Ibidem.*

Para los efectos de este capítulo definiríamos el pozol como una bebida básica entre la gente del campo tabasqueño, hecha de masa de nixtamal reventado, molida en grueso, que se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara.

Para concluir este capítulo, citaré el siguiente párrafo, tomado de Internet, el cual nos deja de manifiesto la desinformación que existe entre los no tabasqueños, de la forma de beber el pozol:

Al mediodía, en pleno calor tabasqueño siempre es bienvenido un vaso de pozol frío. Esta bebida no alcohólica está hecha con masa de maíz, cacao molido y agua fría. El más popular es el pozol dulce, que se hace con el cacao molido hasta que suelte la grasa, revuelto después con masa de maíz y finalmente es batido con azúcar para servirse. A veces al pozol con cacao se le llama chorote...⁶⁵

¿Qué es el chorote?

El chorote es una bebida hecha de masa de maíz cocido y molido en grueso, mezclada con cacao tostado y molido en fino. En la actualidad en Tabasco se denomina, indistintamente, también pozol. Jorge Priego Martínez, investigador tabasqueño no dice:

El pozol, es una bebida alimenticia y refrescante, preparada a base de maíz cocido y molido, que se bate en agua, al que se le conoce como pozol blanco; cuando al pozol blanco se le agrega cacao tostado y molido, se le llama chorote o simplemente pozol, el que puede tomarse fresco o agrio...⁶⁶

⁶⁵ Texto tomado de la página: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/bebidas/1322.htm>.

⁶⁶ Jorge Priego Martínez, "La cocina tabasqueña, derroche de olores, colores y sabores", revista *Fronteras*, pp. 32-36.

Para tener una definición concluyente recurriré al lexicógrafo tabasqueño Marcos E. Becerra, quien en su libro *Rectificaciones i Adiciones al Diccionario de la Real Academia Española*, con relación al *chorote* nos dice:

...(del maya *sho-lote*: de *shoshotol*, pedazos; i *lots*, cuajarse, espesarse lo líquido). [En] Cuba. Cualquiera bebida, o líquido, revuelto o preparado con partes sólidas, preponderando éstas, o resultando mui espeso o cuajado. [...] [añade que en México es una] bebida semejante al *posol*, hecha en frío, de maíz y cacao, cocido el primero i tostado el segundo i ambos molidos, i mui espesa i espumosa. [...] [señala además que] La región mexicana donde se dice *chorote*, es en Tabasco, la cual corresponde al dominio del maya; i como Cuba cae bajo la misma influencia, la etimología propuesta resulta aceptable...⁶⁷

Otra voz autorizada es, sin lugar a dudas, la de Rosario María Gutiérrez Eskildsen, quien acota en su publicación *Cómo hablamos en Tabasco*, lo siguiente:

[el chorote es una] Bebida semejante al pozol pero que se hace con maíz caliente, es decir, nixtamal que se cuece y muele el mismo día: además se le pone suficiente cantidad de cacao...⁶⁸

En la cita anterior me llama la atención el uso de la frase "...se cuece y muele el mismo día...", esto lo subrayo porque es la principal condición para poder tomar pozol o chorote fresco, de otra forma los estaríamos tomando acedos o agrios, al respecto abundaré más adelante.

Francisco J. Santamaría de manera somera, nos manifiesta lo siguiente, con relación a la palabra *chorote*:

⁶⁷ Marcos E. Becerra Sánchez, *op. cit.* p. 14.

⁶⁸ Rosario M. Gutiérrez Eskildsen, *op. cit.*, p. 58.

En Tabasco, bebida preparada en frío con maíz cocido, cacao tostado y molido, pudiendo llevar además azúcar; propiamente es el pozol con cacao...⁶⁹

Con el objeto de tener una visión más amplia sobre el tema, consulté la enciclopedia *Encarta*, en la cual se hace hincapié en que el chorote es conocido y elaborado en varios países de América Latina, dice que en Cuba se denomina *chorote* a toda bebida espesa. En México y Venezuela es una especie de chocolate que se hace cociendo cacao y mezclándolo con azúcar; en Colombia es un pequeño cazo de barro donde se cuece el cacao tostado y molido para mezclarlo con agua.⁷⁰

La cita anterior es una verdad a medias, sobre todo en lo relacionado con Tabasco, México, donde el *chorote* no es un chocolate, aunque para su elaboración se use cacao, ahora bien, si a la hora de batir el *chorote* se sustituye el agua por leche, al tomarlo se advierte un sabor muy parecido al del chocolate, pero esto es obvio ya que el *chorote* contiene cacao. El caso de Venezuela es totalmente distinto, ya que en ese país se denomina *chorote* a una bebida muy parecida al "...chocolate, la cual se hace cociendo el cacao solo, molido, con agua y endulzado con papelón, que es nuestro piloncillo⁷¹ o panela..."⁷²

Quiero advertir que en lo posible, a partir de aquí, dejaré de usar la palabra *chorote*, y trataré de usar, en la mayoría de los casos, el término *pozol*, palabra usada por los tabasqueños de forma genérica cuando se refieren a estas bebidas ancestrales.

Además del pozol tradicional —el elaborado con cacao— existe en Tabasco una diversidad de "familias" de esta bebi-

⁶⁹ Francisco J. Santamaría, *Diccionario de Mejicanismos*, p. 420.

⁷⁰ "Chorote", Enciclopedia Microsoft Encarta 99.

⁷¹ Piloncillo. En Méjico, azúcar prieta, que se vende generalmente en panes de forma de cucurucho o cono truncado. Llámase también panela, chancaca, chincate (en Santamaría, 1988, tomo II:474.)

⁷² Óscar G. Carrera, *Así hablan en mi tierra*, p. 220.

da, las cuales seguramente son producto del gusto de quienes las beben y quienes las elaboran; destacaría en principio las que se preparan: con *pataste*,⁷³ con *pixte*,⁷⁴ con *achiote* y con cacao fermentado. También es factible que la elaboración del pozol con estos elementos se deba a que al campesino tabasqueño le falte, en algún momento, el cacao para producir el chorote, y por eso lo sustituye con cualquiera de los elementos mencionados; pues aquéllos, al igual que el cacao, son extremadamente grasos y excelentes colorantes.

El pozol elaborado con *pataste* tiene un sabor agradable y un aroma penetrante. El *pataste*, de forma habitual, sólo se utiliza para la elaboración de esta bebida, así como para la fabricación de dulces, sobre todo la tradicional *melcocha*⁷⁵ de *pataste*. La diferencia entre el cacao y el *pataste* es que el grano de este último es normalmente circular, grueso, aplastado y más grande que el del primero.

En el caso del pozol mezclado con *pixte*, la bebida queda muy grasosa, ya que ésta es una de las cualidades de dicha semilla; la elaboración de la masa es con maíz cocido, a la que se le agrega, tostada y molida en fino, la almendra de la semilla del zapote.⁷⁶ Con relación al *pixte* Santamaría nos dice:

En Méjico, la semilla del zapote, zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado. Es una nuez elipsoidal, alargada, encerrada en una testa

⁷³ Cacao corriente, es decir, grano semejante al cacao, de sabor agradable, es más grande y de color blanco en el interior (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:70)

⁷⁴ Se denomina así a la semilla del zapote, del zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado.

⁷⁵ En Tabasco, como en varias partes de Centro América, la *melcocha* [es un dulce] que se corta en trocitos enroscados, [y] se pone sobre hoja de naranja, y así se vende (en Santamaría, 1988, tomo II:498.)

⁷⁶ Zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado (en Santamaría, 1988, tomo II:498.)

lisa, lustrosa, brillante, de color rojo oscuro, con una cara ventral, esmerilada, opaca; terminada en puntas agudas en ambos extremos. En Centro América se llama *zapoyol* o *zapuyul* esta nuez, y se usa, lo mismo allá que en Méjico, tostada y reducida a polvo fino, para aderezar la bebida del pozol, mezclándola con maíz a modo de cacao...⁷⁷

Sin lugar a dudas, cuando el tabasqueño dice que va a *pix-tear*, se refiere a que va a echarle *pixte* al pozol; no se refiere a ninguna otra palabra relacionada, también con bebidas, sobre todo alcohólicas.

La semilla del achiote es también usada, por algunos naturales del estado, para la elaboración del pozol; éste queda con un color rojizo oscuro, y es del gusto de la gente del campo.

El pozol con cacao fermentado es realmente una delicadeza; para su elaboración se deja fermentar en agua, por unos días, el cacao recién desgranado, posteriormente se pone a secar y se muele junto con la masa de nixtamal; su sabor es fuerte pero muy agradable. Este tipo de cacao se vende, al menudeo o por saco, en los principales mercados de Villahermosa, Tabasco.

Todos los casos descritos tienen como característica que al batir el pozol se produce mucha espuma, sobre todo si se bombea la bebida.

Otras exquisiteces, entre las variantes del pozol, son: el pozol agrio y el pozol acedo; éstos se toman con bastante frecuencia en el campo, aunque dicha costumbre también se da en las ciudades, sobre todo a través de expendios especializados en la venta de estas bebidas; lugares que se denominan *pozolerías*, claro está que en estos puestos se vende también pozol fresco, así como dulces regionales.

Tilo Ledesma dice que para hacer el pozol agrio es necesario que la masa repose varios días al medio ambiente;

⁷⁷ Francisco J. Santamaría, *Diccionario General de Americanismos*, tomo II, p. 498.

cuanto más lo esté, tanto más lo paladea quien gusta de beberlo simple o con azúcar.

Por otra parte, Gutiérrez Eskildsen nos describe la forma de agriar el pozol; cabe destacar que este procedimiento se usa para el pozol y para el pozol blanco. La manera es la siguiente:

...hay personas que dejan varios días estas *pelotas de pozol*, y con el calor [...] se agrian, y entonces recibe el nombre de *pozol agrio*; es muy apetecible en esa forma; pero entonces es necesario agregarle azúcar...⁷⁸

Yo creo que no siempre se le pone azúcar al pozol agrio; en mi opinión, a la mayoría de los tabasqueños se le apetece tomarlo más sin el azúcar, ya que es la forma de degustar el sabor fuerte de esta bebida; incluso hay personas que lo toman "...con sal, con pimienta y aun chile..."⁷⁹

Relativo a las diferencias que existen entre los términos *agrio* y *acedo*, Santamaría hace las siguientes precisiones. Del *agrio* nos dice:

...[En Tabasco], *Agrio* es el estado completo de acidez; la fermentación por entero, en todo su desarrollo: es la condición de lo que está en plena fermentación. Desde que se inicia la acidez, la cosa deja de estar *fresca*, y se dice que está *aceda*, hasta las 24 horas más o menos; después de ese tiempo, ya se dice que está *agria*. "Pozol *acedo*", es el de un día para otro; "*agrio*", es el que tiene más de un día...⁸⁰

Con referencia al pozol en estado *acedo*, nos manifiesta: "*Acedo* es el primer grado de la acidez; es el estado de una

⁷⁸ Rosario M. Gutiérrez Eskildsen, *op. cit.*, pp. 111-112.

⁷⁹ Francisco J. Santamaría, *Diccionario de Mejicanismos*, p. 886.

⁸⁰ Francisco J. Santamaría, *El provincialismo tabasqueño*, p. 67.

cosa cuando empieza apenas a agriarse; cuando comienza a entrar en fermentación...⁸¹

Lo que quiere decir que “Desde que se inicia la acidez, la cosa deja de estar *fresca*, y se dice que está *aceda*, hasta las 24 horas más o menos...”⁸²

La gente del campo le atribuye al pozol agrio amplios poderes curativos, sobre todo cuando se trata de aliviar pequeñas infecciones; se asegura que esa fungosidad algodonosa creada por los hongos sobre la superficie del pozol, es indudablemente un antibiótico, si esto es así, entendemos entonces la costumbre por tomarla, y admiramos ese conocimiento adquirido por observación y por la práctica acumulada a través del tiempo de las culturas precolombinas.

Gutiérrez Eskildsen nos da un buen ejemplo de cuándo se toma en Tabasco el pozol agrio, con finalidades curativas: “También se emplea el *pozol agrio* para curar la picadura de un insecto (especie de chinche del campo)...”⁸³

Tilo Ledesma va más allá cuando asegura: “...que [el pozol] agrio contiene buena dosis de penicilina.”⁸⁴

Cualquiera que sea el caso, la gente del campo toma el pozol agrio cotidianamente, y es muy probable que sí tenga propiedades curativas, sobre todo para tratar pequeñas infecciones productos de los piquetes de insectos, que en la región son abundantes.

¿Cómo se hacen?

Para la elaboración del pozol existen, seguramente, un sinnúmero de recetas. Aquí sólo describiré las que a mi juicio son las más tradicionales entre los tabasqueños. Es neces-

⁸¹ *Ibid.*

⁸² *Ibid.*

⁸³ Rosario M. Gutiérrez Eskildsen, *op. cit.*, pp. 111-112.

⁸⁴ Tilo Ledesma, *op. cit.*

rio manifestar también que las recetas varían en relación con el tipo de pozol que se vaya a elaborar. De todas formas, en el capítulo de recetas se encontraran éstas con más detalles. El proceso para la preparación del pozol, en términos generales, es el siguiente:

Se pone a tostar el cacao, de preferencia en comal,⁸⁵ y posteriormente se pela y se muele hasta que quede muy fino. Simultáneamente se pone a cocer el maíz, morado o negro, en agua y se le agrega un poco de cal viva,⁸⁶ procurando que ésta se disuelva bien. Después de unos minutos de hervir, se saca un grano y se frota con los dedos, para ver si ya se puede quitar con facilidad el sollejo;⁸⁷ si esto sucede, se baja de la lumbre y se lava el maíz varias veces hasta que los granos queden completamente limpios. Se le vuelve a echar agua y se pone nuevamente al fuego hasta que los granos están a punto de reventar. Se debe tener cuidado de que el maíz no quede *acheguado*, es decir demasiado blando. Al maíz reventado por cocción y por la acción de la cal, se le llama *chegua*.

A continuación se mezcla el cacao molido junto con la *chegua*, hasta que la masa quede de color uniforme y posteriormente se empelota.⁸⁸ Las pelotas⁸⁹ de pozol se pueden adquirir en los mercados, en los expendios diseminados en las ciudades, y también se venden en las calles, de casa en casa.

⁸⁵ Comal. Trasto de barro sin vidriar que se utiliza para cocer las tortillas, los totopostes, etc., y para tostar café cacao, maíz almendras, etcétera. (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:28.)

⁸⁶ La reacción de la cal con el maíz es un proceso enzimático complejo. La cal, que es un óxido, al contacto con el agua crea un medio alcalino que reacciona sobre las proteínas y enzimas del hollejo del maíz reblandeciéndolo. Se agrega la cal como catalizador de este proceso, de lo contrario, el maíz tendría que permanecer más tiempo en cocción.

⁸⁷ Hollejo.

⁸⁸ Pelota. Bola hecha de cualquier material blando [...] Se emplea para denominar o describir objetos aproximadamente esféricos, de material blando (en Moliner, *Diccionario de uso del español*).

⁸⁹ Realmente la forma de la pelota no es esférica, más bien su forma es ovoide.

En ningún caso se debe sustituir el cacao por *cocolbox* el cual, según Santamaría, es un "...cacao de clase inferior, proveniente de la mazorca que endurece, se seca y entra en descomposición, a causa del granizo, la lluvia o cualquier otra circunstancia que ataca la fructificación del cacaotero, o que impide la madurez normal del grano..."⁹⁰

La manera tradicional de elaborar la bebida es poniendo en un *apaste*⁹¹ agua y una porción de pozol y se bate a mano; subsiguientemente se le puede agregar hielo y aderezarlo con azúcar.

¿Cómo se toman?

Resulta en verdad interesante notar que, casi en su totalidad, los tabasqueños toman o dicen haber tomado el pozol en jícara o en coco,⁹² salvo cuando lo beben en lugares públicos. La jícara y el coco no son las únicas vasijas vinculadas con el pozol; otra que está estrechamente ligada es el *bux*,⁹³ al

⁹⁰ Santamaría, Francisco J., *El provincialismo tabasqueño*, p. 372.

⁹¹ Apaste. Es un trasto de barro, ancho en la base y que se va angostando ligeramente hacia la boca; se fabrica de barro fino. Se utiliza como olla y también para batir en él el pozol. Es muy utilizado el apaste no sólo por los indígenas, sino por todas las personas en general (en Gutiérrez Eskildsen, p. 24)

⁹² Coco. Con este nombre genérico se conoce la vasija de forma esférica hecha de la corteza de la fruta del mismo nombre, del jícaro o del güiro, en que se toman generalmente las bebidas campesinas: el pozol, el pinol y el chocolate. Los hay cuidadosamente labrados con curiosos dibujos e inscripciones, a los cuales llaman bordados (en Santamaría, *El provincialismo tabasqueño*, 1981, p. 370). Añade el lexicógrafo en otro texto que en el caso del jícaro, "se hacen jícaras i cocos, que se distinguen por sus formas: la jícara es esférica i de boca ecuatorial ancha; en tanto que el coco es ventrudo i de boca pequeña. Cada fruto puede, por lo mismo, producir dos jícaras; pero no puede producir dos cocos, porque las partes en que se corta el fruto son enteramente desiguales, la mayor es el coco, i la menor es nada más una tapita del extremo del fruto" (en Santamaría, *Memorias, acotaciones y pasatiempos*; 1981, pp. 19-20).

⁹³ *Bux*. Se pronuncia bush. Calabazo, bule, guaje. El nombre científico de la planta es *Cucurbita legeriana* (en Gutiérrez Eskildsen, p. 78).

que también se le conoce con los nombre de: *güiro*,⁹⁴ *bule*,⁹⁵ *guaje*⁹⁶ o *leque*.⁹⁷ Se trata del receptáculo muy relacionado con el rito de la toma del pozol, además de la jícara; es el recipiente donde el jornalero transporta el agua con la que posteriormente hará su batida o, en su caso, donde transporta ya el pozol hecho. En La Antigua, Guatemala, al bux tabasqueño lo llaman *tecomate*, nombre que en Tabasco se usa, con índole despectiva, para una vasija tosca.

Todos estos cuencos tienen por lo general un color negro intenso, ya que el tabasqueño, después de elaborarlos o en su caso comprarlos, los unta con manteca y los pone a ahumar colgados sobre un *tapesco*⁹⁸ o en su caso sobre el fogón hasta que queden totalmente *curados*.⁹⁹ Entre más negros y ahumados estén, más apreciados son; se dice de manera ordinaria que las bebidas tomadas en estos recipientes adquieren un aroma especial; ésta es la razón por la que ninguna persona del campo tomaría pozol o cualquier otra de sus bebidas regionales en vaso o en recipientes de plástico.

⁹⁴ Güiro. *Crescentia alata*. Árbol tropical de cuatro o cinco metros de altura: su fruto es globoso, de corteza dura, lleno de pulpa blanca con semillas negras. De este fruto, seco, hacen los campesinos recipientes para distintos usos.

⁹⁵ Bule. En Méjico, calabaza, güiro, que se llama también guaje, cucurbitácea. Produce fruto no comestible, a veces maloliente, lo mismo que la planta, cuyo epicarpo sirve para hacer vasijas (en Santamaría, 1988, tomo I:239).

⁹⁶ Guaje. Árbol de las bignoniáceas, de varias especies, llamado también jícara o güiro, según las variedades (*Crescentia vujete*; *C. alata*), con el epicarpo de cuyos frutos también se hacen vasijas pequeñas, como para beber en ellas (en Santamaría, 1988, tomo II:45).

⁹⁷ Leque. Nombre vulgar que en Tabasco y Chiapas se da a una variedad de guaje (en Santamaría, 1988, tomo II:182).

⁹⁸ Tapesco. En Méjico y Centro América, zarzo o emparrillado tosco de maderos como varas, cañas, carrizos u otates, paralelos y unidos, que sirve como lecho en las casas rústicas, y va entonces sobre cuatro horquetas que le sirven de patas, clavadas en el suelo; como trastero o repisa, en las cocinas, o colgado de las vigas o el tapanco (en Santamaría, 1988, tomo III:133).

⁹⁹ Tener los recipiente durante cierto tiempo expuestos al aire o al humo, antes de usarlos, con el objeto de endurecerlos y conservarlos y otorgarles un hermoso y brillante color negro.

Otro trasto que es tradicional e indispensable en Tabasco, como ya dijimos con anterioridad, es el *apaste*: se trata de una vasija de barro, de boca ancha, en la que se bate el pozol; es común verlas en las cocinas tabasqueñas.

El coco es una vasija que se elabora también con el fruto del *jícara*,¹⁰⁰ sólo que éste se parte a tres cuartos y no por mitad, como se hace para la elaboración de la *jícara*; el coco también es usado para tomar las bebidas tradicionales del tabasqueño, es muy apreciado entre ellos e incluso existe una gran tradición en labrarlos.

Tanto la *jícara* como el coco tienen sus bases convexas y, para asentarlos, se requieren de un *yagual*,¹⁰¹ elemento indispensable entre los enseres de la gente del campo. Muchas personas usan también, para colocar dichos recipientes, un platillo de cedro con sentadero circular al centro, todo hecho de una pieza, llamado *mancerina*.¹⁰²

Cuando el tabasqueño está tomando pozol, tiene permanentemente en movimiento el recipiente que lo contiene, con el objeto de que no se asiente el *xix*, el cual se toma al mismo tiempo que la bebida.

Al *xix* ocasionalmente se le puede llamar también *coladura*,¹⁰³ un sinónimo para ambos términos puede ser la palabra *poso*,¹⁰⁴ que a mi juicio describe, de manera aproximada, al término *xix*.

¹⁰⁰ Jícara. Árbol de la familia de las cresenciáceas, que produce la *jícara* como fruto (en Santamaría, 1988, tomo II, p. 145).

¹⁰¹ Yagual. En el sureste de Méjico y Centro América, rodete, generalmente tejido de fibras, de mimbre o de bejuco, que sirve para cargar a la cabeza y para sentar la *jícara* o vasijas de fondo combado. (en Santamaría, 1988, tomo III, p. 283).

¹⁰² Mancerina, platillo de cedro con sentadero circular al centro, todo hecho de una pieza, llamada así en honor del virrey Sebastián de Toledo Molina y Salazar, Marqués de Mancera. Vigésimo quinto virrey de la Nueva España, gobernó de 1664 a 1672.

¹⁰³ Coladuras. El residuo que queda en el cedazo al colar la masa de maíz [...] comúnmente se llama en el lenguaje vulgar *xix*. (en Santamaría, 1981, pp. 379-380).

¹⁰⁴ Poso. Sedimento. Conjunto de partículas sólidas depositadas en el fondo de una vasija que contiene un líquido en el que esas partículas estaban en suspensión. (en Moliner, edición electrónica).

¿Con qué se acompañan?

Existe en Tabasco una gran variedad de dulces de fabricación casera que pueden ser adquiridos en los mercados desde muy temprano; y en las tardes, cuando ha bajado el sol, es frecuente, todavía, escuchar el pregonar de los *chiquitos*¹⁰⁵ que salen a vender conservas, caramelos, merengues, etcétera.

Estos dulces, en su mayoría, se elaboran con frutas regionales y quizá los que más demanda tienen son: los de limón real relleno de coco, los de naranja o de camote con guanábana envueltos en *joloche*,¹⁰⁶ los de camote con piña, los de coco en todas sus variantes, las melcochas de patate, los caramelos de guanábana; todos ellos exquisitos y de gran tradición en Tabasco.

El pozol se acompaña, tradicionalmente, con dulce de conserva. En relación con ellos, Santamaría nos dice:

...se hace de naranja, sidra o toronja, y, algunas veces, también de la corteza muy gruesa del apompo o zapote de agua. Son famosas las conservas de Tornolargo (Vecindad de la municipalidad del Centro) y de Jalapa. De ordinario la fabrican en los trapiches y en los ingenios, en la misma miel de que se hace la panela y la azúcar. Hay dos clases: las secas almibaradas y la conserva en miel, ambas hechas con miel sin clasificar.¹⁰⁷

El dulce de oreja de mico es, indudablemente, el más popular en la región. Está elaborado con papayita silvestre, llamada también *papaya oreja de mico*,¹⁰⁸ la cual es común en

¹⁰⁵ Chiquitos. Por antonomasia, niño, muchacho, entre el vulgo, en Tabasco (en Santamaría, 1988, tomo I:515).

¹⁰⁶ Joloche. La hoja de la mazorca de maíz. Así se dice en Tabasco. En Yucatán conserva la forma vernácula *joloch* (en Santamaría, 1988, tomo III:336).

¹⁰⁷ Francisco J. Santamaría, *El provincialismo tabasqueño*, p. 397.

¹⁰⁸ Nombre que se da en Tabasco a una papaya silvestre, más pequeña que la ordinaria, de unos ocho centímetros la más grande; abundantísima en las selvas, casi igual a la otra en sabor, forma, aspecto y color; pero de epicarpio más duro. Se come en dulce, hecho es-

el trópico húmedo. Este dulce se hace especialmente con *panela*¹⁰⁹ o, en su caso, con azúcar prieta; a veces las papayitas se rellenan con dulce de coco blanco.

Otros dulces codiciados entre la gente son el *Alfajor*¹¹⁰ o *chinopote*, los de rajas de *naranja agria*,¹¹¹ los de *tripa de naranja*, los de coco negro, amarillo o blanco, los de papaya cristalizada, el de *marañón*¹¹², el de *guapaque*,¹¹³ el de *nance*,¹¹⁴

pecialmente con panela o con azúcar prieta, para acompañar el pozol. Llámase con más frecuencia oreja de mico y papayita. [...] Para hacerla en dulce, se cortan los frutos por la mitad, y cada parte se arruga, poniéndose negra al impregnarse en la miel de donde le viene el nombre vulgar (en Santamaría, 1988, tomo II:403).

¹⁰⁹ Panela. Especie de piloncillo de color más claro que éste y forma diversa (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:70).

¹¹⁰ Alfajor o chinopote. Pasta que se hace con pinol, pimienta y miel; se corta en trozos rombales (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:81).

¹¹¹ Naranja agria. Una naranja que se emplea en lugar del limón, son medicinales sus hojas, flores y frutos. Su corteza es mucho más gruesa que la naranja común. Sirve para hacer una pasta muy sabrosa que se conoce con el nombre de "dulce de tripa de naranja" (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:68).

¹¹² Marañón. [...] fruto seco e indehiscente, con un pedúnculo en forma de baya succulenta, acidula, aguanosa, comestible, de la cual se hace un vino usado en la curación de la disentería, la nuez propiamente terminal tiene una envoltura cáustica resistente que produce un tinte negro corrosivo usado para quemar las verrugas; del endospermo, también comestible, se saca un aceite suave (en Santamaría, 1988, tomo II:242).

¹¹³ Guapaque. En Tabasco y Chiapas. [...] Fruto: cápsula drupácea seca hasta con dos centímetros, aovada y sensiblemente aplanada; revestida de una cascarrilla coriácea, quebradiza, de color achocolatado; el endocarpio, del mismo color, semejante al del tamarindo, afelpado, adiposo, de intenso e incitante sabor agridulce; la semilla flotante, también parecida a la del tamarindo. Se prepara con este fruto, sin la cáscara, un riquísimo dulce típico regional con panela, principalmente en Tabasco. En Veracruz y Chiapas se conoce por paque o pacle (en Santamaría, 1988, tomo II:57).

¹¹⁴ Nance, fruto del árbol, como del tamaño de una cereza, liso, amarillo en la madurez, verde o bruno; de olor fuerte, agradable, como éter butírico, con hueso macizo, rugoso, durísimo, indigerible, de aspecto semejante a una pimienta, que lleva adentro una nuececilla diminuta; cae por sí solo a la madurez; con una especie de ambliuillo con tres o cinco filamentos como pestañas erizadas; agridulce, sabroso, incitante al gusto; madura por la canícula, cómese crudo y en dulce: jalea, pasta, conserva, y también encurtido en alcohol, o encurtido y después preparado en almíbar. El caldo del encurtido es muy embriagante. Éste y el encurtido son de uso obligado en la celebración de Navidad, en Tabasco (en Santamaría, 1988, tomo II:324).

el de *grosella*¹¹⁵ y los de *melocotón*,¹¹⁶ *icaco*¹¹⁷ y *siricote*,¹¹⁸ los merengues de guanábana y entre los panes sobresalen el de castaña, el de *macal*,¹¹⁹ las *panetelas*¹²⁰ y las arepas¹²¹ y turuletes,¹²² entre otros muchos.

Es amplia la variedad de golosinas en Tabasco. En capítulos posteriores daré algunas recetas de los dulces que a mi juicio son tradicionales en el estado.

¿Cuándo se toman?

Ya señalé con anterioridad que el pozol es parte fundamental en la alimentación del tabasqueño, y se toma regularmente en el campo, durante la faena, entre receso y receso. También es un elemento básico en el bastimento del campesino cuando se tiene que ausentar varios días de su casa (choza), ya sea que vaya de caza, de pesca, a la venta de animales, a la venta de la cosecha o al sembradío en el monte; siempre lleva su pozol en la cantidad necesaria, al igual que su jícara y su bux.

¹¹⁵ Grosella. [...] frutos en drupa globosa, pequeña, trisurcada, verdoso-amarillentas, jugosa y muy ácida, en racimos colgantes. Éstos se comen como fruta, aunque, por su acidez, se toman más comúnmente en dulce (en Becerra Sánchez, 1978:663).

¹¹⁶ Melocotón. Calabazamelón (*Sicana odorifera*). Fruta de forma cilíndrica, alargada, como de 10 centímetros de diámetro y 40 centímetros de largo, de color rojizo. Común en Oaxaca, Tabasco, Chiapas, Campeche y Yucatán; según algunos investigadores también se localiza en Centroamérica.

¹¹⁷ Icaco. Hicaco. Jicaco. Arbusto de la familia de las rosáceas, de tres o cuatro metros de altura [...] crece silvestre en las costas de Tabasco y Campeche.

¹¹⁸ Siricote, fruto drupáceo, aovado, como de tres centímetros, comestible en dulce. (en Becerra Sánchez, 1978:252).

¹¹⁹ Macal. Se trata de una planta cuya raíz es comestible, el tubérculo tiene una casaca color café oscuro; es indispensable en el puchero tradicional tabasqueño.

¹²⁰ Panetela. En Tabasco, Cuba y Puerto Rico, especie de bizcocho [pero no del bizcocho tabasqueño] (en Santamaría, 1988, tomo II:397). [Normalmente de forma circular, hecho de harina, huevos y azúcar, se cuece en hornos.]

¹²¹ Arepa. Especie de pan, hecho con harina de maíz, azúcar y mucha manteca.

¹²² Turulete. Especie de pasta, hecha de harina o masa de maíz, comúnmente cocida al horno, y en forma de pequeños rombos (en Becerra Sánchez, 1978:435).

En algunos lugares, hasta hace poco tiempo todavía, sobre todo en el campo y en las pequeñas comunidades, se organizaban los fines de semana, por las mañanas, fiestas campestres denominadas *chorotadas*,¹²³ las cuales consistían en una reunión donde se podía cantar, bailar y se repartía chorote. Esta tradición, lamentablemente, ha ido desapareciendo paulatinamente.

La gente que no es del campo normalmente se toma el pozol al medio día, sobre todo en los días de calor intenso; no obstante, el visitante puede encontrar pozol desde muy temprano en los mercados públicos, en donde existen puestos dedicados a la venta de esta bebida, ya sea batida o en pelota; de igual forma se puede encontrar en estos lugares la gran variedad de dulces con los que el tabasqueño acostumbra acompañar el pozol.

Estos expendios habitualmente están atendidos por mujeres llamadas popularmente *choroteras*¹²⁴ o *pozoleras*, las cuales ofrecen la bebida ya sea batida o en pelotas; en estos lugares también les pueden preparar el pozol con leche, el cual es una exquisitez.

Pedro Ocampo Ramírez nos hace ver en su libro *La sombra de la ceiba y otros excesos* que, en general:

...la vida de los tabasqueños, que sigue siendo fiel a la cultura del maíz, aún gira en torno al pozol, el pinole y la "bebida"¹²⁵ y aún se alimenta de tortilla, tortillitas, gruesas y penchuches...¹²⁶

¹²³ Chorotada. Fiesta campestre, se hace como a las once; se baila, se canta; se hacen juegos de prendas. Se reparte chorote (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:58).

¹²⁴ Choroteras. Mujeres que se dedican a hacer y vender chorote.

¹²⁵ Según el investigador Jorge Priego Martínez, la bebida es el polvillo o el pinole caliente para cenar.

¹²⁶ Pedro Ocampo Ramírez, *La sombra de la ceiba y otros excesos*, p. 39.

Otras bebidas que se sirven en Tabasco

Chocolate:

Indudablemente una bebida originaria del México precolumbino, a la que se consideraba como “la bebida de los dioses”. Se hizo popular en el mundo a raíz de la conquista y hoy en día existe una gran variedad de formas de tomarse. En Tabasco, por ejemplo, se toma con canela, con pinol, con pimienta, con agua, con leche, con azúcar, amargo, con miel, etcétera.

El chocolate es una excelente fuente de glucosa, de grasas, de proteínas, de vitaminas y de minerales. A menudo se recomienda como una fuente de energía rápida.

Si tuviese que señalar al chocolate tradicional de Tabasco, sin lugar a dudas sería el *chocolate de pimienta*; a éste, en lugar de ponerle canela, se le ponen unos granos de pimienta de Tabasco,¹²⁷ también llamada pimienta de la tierra. Se dice que este chocolate es digestivo.

Pinol (en otras regiones del país le llaman Pinole):

Esta bebida es bien aceptada entre la población en general. Es una harina de maíz que se diluye en agua, ya sea fría o caliente, y se adereza con azúcar. Santamaría nos dice que el pinol es una:

Harina o polvo de maíz tostado, propio para beberse batido en agua, en frío o en caliente, solo o mezclado con azúcar, canela, achiote, etc.¹²⁸

¹²⁷ Llamada también pimienta gorda, pimienta de la tierra o pimienta malagueta.

¹²⁸ Francisco J. Santamaría, *Diccionario de Mejianismos*, p. 854.

Cotidianamente se toma como refresco, esto quiere decir que se bate con agua fría; ahora bien, si se toma acompañando el desayuno o la cena se bate, por lo general, con agua caliente.

La gente del campo, sobre todo la gente de pocos recursos económicos, la toma cuando tiene diarrea, pues se cree que esta bebida constriñe.

Polvillo:

Se puede decir que esta bebida tradicional de Tabasco se deriva del pinol, ya que cuando se le agrega cacao adquiere el nombre de polvillo. Habitualmente, esta bebida reemplaza al chocolate en los hogares humildes.

Los niños del campo consumen, de manera regular, el pinol y el polvillo en polvo.

Menos conocidas, para el resto de México, son las siguientes bebidas:

Xochistle:

Bebida refrescante, tradicional de Tabasco, se prepara con cacao bien molido, se le agrega azúcar y se colorea con achiote; habitualmente se bate en frío.¹²⁹ Ya casi nadie la conoce.

Cacaguada o cacahuada:

Refresco que se hace con el jugo que contiene la mazorca de cacao, con el “corazón” de ésta, así como con los granos, los cuales sólo “se lavan” a la hora de batirse. Es exquisita y muy refrescante.

Balché:

Santamaría dice que es una “...Bebida fermentada que por maceración de cáscara de piña, o que con cualquiera otra fruta de jugo ácido, o con caña de azúcar, preparan los indios

¹²⁹ Francisco J. Santamaría, *Diccionario General de Americanismos*, tomo III, p. 277.

de descendencia mayeana, en la región ístmica americana, de Tabasco al sur...”¹³⁰

La sustancia transformadora que se usa para acelerar la fermentación de esta bebida es la corteza del árbol denominado balché. Los indígenas peninsulares se regodean bebiendo este elíxir, lo cual hacen hasta embriagarse, sobre todo durante sus festividades.

En el *Chilam Balam de Chumayel*, en el *Libro de los Enigmas*, existen testimonios que sugieren que en Yucatán se bebía el balché desde épocas prehispánicas, seguramente ligado a rituales.

Según algunas fuentes:

Hoy día el balché se produce sólo en la selva lacandona, de los árboles chicos, para que no amargue. La corteza se remoja para ablandarla, se le quita la parte exterior y luego se remoja en las canoas, antes de meterse a fermentar en las ollas. El balché ceremonial se hace con la miel de una abeja particular. Esta miel sólo se utiliza para este fin. Si el balché es para fines no rituales, se puede usar cualquier miel o jugo de caña. Se mezclan con el agua, se añade la corteza y se deja reposar, tapado con hojas de plátano. El balché ritual debe consumirse, todo, en el mismo día; produce graves trastornos, náusea y vómito a hombres y mujeres. Los lacandones hacen ofrendas de pozol, copal y balché en sus ceremonias y tienen plegarias que acompañan la fermentación, ofrenda y consumo de la bebida...¹³¹

Otras afirman que:

...actualmente se consume en Quintana Roo, Yucatán y Tabasco. En este último estado el balché no contiene alcohol. Los

¹³⁰ Francisco J. Santamaría, *Diccionario General de Americanismos*, tomo 1, p. 180.

¹³¹ Tomado de: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/bebidas/1304.htm>.

chontales, un grupo indígena tabasqueño, ofrecen balché a la tierra, a los dueños del monte y a los duendes, que son los que tienen a su cargo el cuidado de la milpa y de los animales domésticos.¹³²

Guarapo:

Esta bebida es común en las costas mexicanas. Puede hacerse de la cascara de piña o del jugo de la caña dulce exprimida. Se prepara por fermentación.

También existen una gran variedad de sabrosas y refrescantes aguas de frutas tropicales de la región:

*Refresco de pitahaya:*¹³³

Se prepara machacando la pulpa de la fruta en agua, se le agrega jugo de limón y azúcar.

*Agua de matalí:*¹³⁴

Se trata de un refresco que se prepara con hojas de matalí. Se ponen a hervir las hojas hasta que el agua quede color morado terroso; inmediatamente se le agregan unas gotas de jugo de limón, con objeto de que la bebida se vuelva de color morado transparente; posteriormente se cuele, se deja enfriar y se le agrega azúcar al gusto.

*Refresco de jujo:*¹³⁵

Se parten varios jujos y su contenido se vacía en un recipiente, se agrega agua y se baten las semillas, se puede aderezar con azúcar. El sabor de este refresco podría definirse como exótico e incitante.

¹³² Tomado de: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/bebidas/1310.htm>.

¹³³ Fruto de unos doce centímetros de largo, de pulpa agrídulce, suave, sembrada de pequeñas semillas negras muy brillantes, diminutas como las de la chía.

¹³⁴ Matalí. Planta rastrera, de hojas moradas por el envés y verdes por la cara.

¹³⁵ Jujo. Fruto amarillo con pequeñas manchas verdes, del tamaño de una naranja, su cáscara es gruesa y brillante; el fruto es hueco y contiene un jugo agrídulce, agradable al gusto.

*Refresco de guanábana:*¹³⁶

Se le quita la cáscara al fruto y las semillas a la pulpa; ésta se machaca en agua fría y hay quienes le agregan una porción de leche. Existe, también, quien la adereza con un poco de azúcar; es realmente deliciosa.

En verdad resultaría difícil poder enumerar todas las bebidas existentes en Tabasco, sobre todo porque del producto de cada árbol frutal existente es posible hacer una bebida; todo depende de la capacidad creativa de quien la vaya a realizar. De todas formas, creo que éstas son las más tradicionales.

¹³⁶ Guanábana. Fruto acorazonado de corteza verdosa con púas débiles, pulpa blanca de sabor agridulce muy grato: es una de las más exquisitas y delicadas del mundo.

Los dulces y las bebidas tabasqueñas en la literatura

Como Tabasco es la región por donde, al decir de Pellicer, “pasa el meridiano de la poesía”, no podía faltar la presencia de estos manjares en su literatura. He aquí la contribución de algunos poetas y narradores.

José María Bastar Sasso le dedicó al chorote, generosa bebida que distingue al tabasqueño, el siguiente poema:

EL CHOROTE¹³⁷

José María Bastar Sasso

Me gusta dir al campo,
porque mi choca,
me da fresco chorote,
pero en la boca.

En su boquita gruesa,
tan dulce y pura,
porque no la ha manchado
con la pintura.

Pobrecita mi choca,
cuando me espera,
tempranito en la priega
se desespera.

Mientras bañan su cuerpo
tibios sudores,
ella amasa el poema
de sus amores.

¹³⁷ José María Bastar Sasso. *Antología Poética*, pp. 77-78.

Forma al fin la pelota,
la muy traviesa,
y al mirarla se acuerda
de mi cabeza.

La choquita me quiere;
mas no se salva
de su muda ironía
mi pobre calva.

Luego asoma a la puerta,
y si me mira,
bate alegre el chocolate
y hondo suspira.

Y en la perlada espuma
nervioso admiro,
el lirio del cariño
hecho suspiro.

El mismo autor dedicó a quien vende y hace esa maravillosa bebida llamada chorote, el poema:

LA CHOROTERA¹³⁸

Para el Chato Calzada

¡Ay, don Rosendo! Si usted la viera:
es tan ardiente "La Chorotera",
que cuando pasa junto a mí,
siento en el cuerpo cierto hormigüeo,
y hay en mis dientes un castaño,
como si fuera de jabalí.

"La Chorotera", como usted sabe,
es una indita, morena y suave,
que entre las chocas no tiene igual;
mas como es hija de aquel finquero,
de aquel que tiene tanto dinero,
hoy nos presume de pavo-real.

"Aunque la mona vista de seda",
según el vulgo, "mona se queda"
la niña viste sólo de flatt...
Y como es gorda de pantorrillas,
nos muestra arriba de las rodillas,
en donde el bloomer forma zig-zag.

Como es de moda mostrar la axila,
con qué frescura, ¡señor de Tila!
levanta el codo sin son ni ton,
cuando en los bailes se precipita
sobre un sportsman hermafrodita,
de los que portan calzón balón.

¹³⁸ *Ibid.*, pp. 108-109.

Cambió la chica como ninguna.
No es ni la sombra de la montuna
que conocimos usted y yo.
De aquella choca, no queda nada,
pues hoy es dama civilizada
que hasta el “!Ay Mojo!” se le olvidó.

Con zapatillas tacón de a cote,
dejó aquel paso de zopilote,
que tanta gracia le hiciera a usted.
Y no es quererla pasar cepillo...
mas ya no tiene grueso el tobillo
ni se le mira tan gordo el pie.

Por fin, que aun siendo rica, la pobre
por donde quiera descubre el cobre,
pues a la postre resulta ser,
tras de sus humos de aristocracia,
la misma indita... sin otra gracia
que su dinero, nomás... Y amén.

Viendo la cosa de otra manera
¡Ay, don Rosendo! “La Chorotera”
sin duda alguna, qué buena está,
para encontrarla, medio sudada,
descalza y sola, por la “picada”
tibia y espesa de un acahual.

Teapa, Tabasco, octubre de 1930.

A continuación cito un poema en versos de ocho sílabas, titulado *El puntal*, del escritor tabasqueño Tilo Ledesma:

Como el clima es tropical
la gente es madrugadora
y al levantarse, a esa hora,
se echa un café de “puntal”.
Se toma solo o con pan,
con tortilla remojada
entre el café, despicada,
o totoposte (especial).

Otro poema del mismo autor dedicado a las bebidas es:

De tarde un ixguá se apaña
con chocolate-canela,
sabroso pan de castaña,
turulete o panetela.

Hay quien toma café o greca
con plátano verde asado,
tortillita de manteca
o totoposte tostado.

En la lírica popular de Tabasco, obviamente también se reflejan, tanto las bebidas como la gran variedad de dulces regionales. He aquí algunas muestras.

EL POZOLITO
Ritmo pozolazo
L. y M. de Tilo Ledesma.

Dame un pozolito de cacao,
refresco que nutre y da vigor;
lo beben los pobres y “hacendaos”
en todo Tabasco, sí señor.

Desde la mañana, o en la playa
bebe simple o dulce tu pozol,

mejor si es con dulce de papaya,
de coco, de naranja,
de leche o cocoyol.

Viajero que prueba el pozolito
dicen que regresa a nuestro sol,
une al tabasqueño su esperanza
y aprende el meneíto
que se le da al pozol.

Mueve, mueve, mueve el pozolito;
muévelo, muévelo, aprende el meneíto,
muévelo, muévelo y cómete el shishito
rico, rico, rico,
rico el pozolito,
rico su shishito,
rico el meneíto,
rico, rico, rico,
meneando el pozolito hay que bailar.

¡Bomba!

EL: *“Te invito, si no te enfadas,
un pozolito bien frío
en jicaritas labradas
con tu retrato y el mío”*

ELLA: *“Qué tal si eres candidato
pá’ la cárcel, vida mía,
el día que vean tu retrato
¡te agarra la policía!”*

Mueve, mueve, mueve el pozolito;
muévelo, muévelo, aprende...
¡Pozolazo!

(Voceado)

Batiendo el pozol, moliendo el pozol,
moviendo el pozol, bebiendo el pozol,
meneando el pozol, moviendo el pozol,
batiendo el pozol, el pozol,
batiendo el pozol, moviendo el pozol,
bebiendo el pozol.

Mueve, mueve, mueve el pozolito;
muévelo, muévelo...

MERCADO DE VILLAHERMOSA
L. y M. de Pepe del Rivero,

Mercado de Villahermosa
con olor a pan de huevo,
a queso y a requesón,
tamalito de maíz nuevo,
longaniza y chicharrón.

Eres rey del chanchamito,
la pigua y el camarón,
también del pescado frito,
mercado de Villahermosa
te dedico mi pregón.

Chivirivirico, traigo caimito,
la dulce guaya, piña sabrosa,
el marañón y la pitahaya,
el tamarindo y la pomarosa.

Chivirivicoco, dulce de coco,
el chocolate dulce y amargo,
tu boca hermosa panal de rosa,
sabe a conserva de Torno Largo.

EL RUCU RUCU
L. y M. de Pepe del Rivero,

Rucu, rucu, rucu,
hace el chocolate
cuando se bate.

Cao, cao, cao,
toda la Chontalpa
mandó cacao.

A mí me gustan
las jonutecas,
los tamalitos de chipilín,
los totopostes con su manteca
y el pejelagarto con cebollín.

Rucu, rucu, rucu,
hace el chocolate
cuando se bate.

Cao, cao, cao,
toda la Chontalpa
mandó cacao.

La mujer de Villahermosa
es la más preciada flor,
su cutis de pomarroza,
sus labios de cundeamor.

Rucu, rucu, rucu,
hace el chocolate
cuando se bate.

Cao, cao, cao,
toda la Chontalpa
mandó cacao.

GUÍNDAME LA HAMACA

L. y M. de Pepe del Rivero,

De Nacajuca me llegó frijol
desde Jalapa me llegó panela
de Nacajuca me llegó frijol
desde Jalapa me llegó panela.
de Macuspana me mandaron queso
y de Zapata mucha panetela
de Macuspana me mandaron queso
y de Zapata mucha panetela.

Pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca
pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca.

De Huimanguillo me llegó tabaco
de Teapa hermosa me llegó roatán
de Huimanguillo me llegó tabaco
de Teapa hermosa me llegó roatán.
de Tenosique manden lo que quieran
y una morena desde Balancán
de Tenosique manden lo que quieran
y una morena desde Balancán.

Pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca
pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca.

Pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca
pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca.

Pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca
pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca.

Pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca
pásame el chontal porque el calor me mata
dame mi chorote y guíndame la hamaca.

ASÍ ES TABASCO
(Corrido)
L. y M. de Mario Díaz

Voy a contarles cómo es el sureste,
cómo es Tabasco, mi tierra natal,
son las mujeres muy lindas de veras
un paraíso del suelo nacional.

Todo es bullicio, todo es alegría
todo es encanto es animación,
cae la tarde ya viene la noche
y resplandece mi lindo malecón.

Así es Tabasco y no como lo pintan,
así es mi tierra, puro corazón,
al forastero le da la bienvenida
con un chorote y dulce de turrón.

Un pasadía a orillas del Grijalva,
bajo la sombra de un verde platanar,
agua de coco incita al visitante
y una morena de líneas pa' bailar

Soy tabasqueño, a orgullo lo tengo,
tomo chorote, la bebida ideal,

los cocoteros adornan mi chocita,
canta el ceniztli en el cañaveral.

Así es Tabasco y no como lo pintan,
así es mi tierra, puro corazón,
al forastero le dan la bienvenida
con un chorote y dulce de turrón.

EL TABASQUEÑO

(Zapateo)

L. y M. de José Luis Peña Valencia.

Más tabasqueño me siento, mi choca,
si llevo puesto el chontal
y el machete fajado en el cinto
siempre que voy solo para el platanar.

En mi morral llevo siempre
tortilla y una bola de pozol,
el pushcagua de chile amashito
para cuando aprieta el calor de mi sol.

Oigo murmurar, el río al cruzar,
su canción eterna
que está bendiciendo la fertilidad
y un cayuco va, del remo al jalar,
abriendo el jacinto
que está floreciendo en gran cantidad.

La jicarita que lleva tu nombre
nunca la puedo olvidar,
pues bebiendo ahí mi fresco chorote,
pienso que es el beso que te quiero dar.

Soy tabasqueño de piel retostada
y es mi fuerte zapatear

feliz canto lanzando mis piales
y en mis horas fiesta me pongo a cantar.

Oigo murmurar, el río al cruzar,
su canción eterna
que está bendiciendo la fertilidad
y un cayuco va, del remo al jalar,
abriendo el jacinto
que está floreciendo en gran cantidad.

JICARITAS

L. de Carmen C. de Buendía
M. de José Luis Peña Valencia

Jicarita, jicarita,
jicarita tabasqueña,
eres valioso tesoro
en manos de una trigueña,

Jicarita, jicarita,
tan bellamente labrada,
en cacaste jicarita
te guardo limpia y ahumada.

Jicarita, jicarita,
jícara de la Chontalpa,
compañera de la raza
de Jonuta a Tacotalpa.

Jicarita, jicarita,
símbolo de mi jacal,
en tus dibujos jicarita,
canta mi raza chontal.

Jicarita, jicarita,
jícara de evocación

porque sabes jicarita
las glorias de mi solar.

Jicarita, jicarita,
del color de la acerina,
con chocolate o pozol,
te pongo en la mancerina.

Jicarita, jicarita,
jícara de la Chontalpa,
compañera de la raza
de Jonuta a Tacotalpa.

Jicarita, jicarita,
símbolo de mi jacal,
en tus dibujos jicarita,
canta mi raza chontal.

También en el mundo de la narrativa existe la evocación del pozol. Una muestra es la que nos da Óscar G. Carrera en su obra *Así hablan en mi tierra*:

Se le olvidó el pozol, pero no el meneíto.¹³⁹

Decíase que uno de esos *fifiriches*, lechuguinos o pisaverdes, después de vivir por corto tiempo en la “capital”, acaso paseando sus miserias por el entonces barrio de Tepito o de los Indios Verdes, volvió a Tabasco tan inflado como un camaleón y hasta haciendo alarde del cadencioso dejo capitalino, que más se parecía al cantinflasco tonillo del *peladito* mejicano que al musical acento de la gente fina. Y sucedió que, estando nuestro papanata con su familia o con sus amigos (que para el caso es lo mismo) a la hora del *pozol*, al ver que servían en las típicas jícaras el espumante líquido, poniendo cara de sorpre-

¹³⁹ Óscar G. Carrera, *op. cit.*, pp. 219-220.

sa y con fingida candidez preguntó qué eran aquellos extraños utensilios y para que servían. Alguien, que pareció más cándido de lo que él se hacía, pero que en realidad era bien ladino y sólo quería llevar adelante la guasa, le explicó por menudo lo que eran las jícaras, y el uso que se daba a su refrescante contenido. Tomó el simplón su jícara y empezó a sorber con no fingido deleite y maña el agradable *chorote*, entreverado los tragos con buenos bocados de la exquisita conserva de Tornolargo, la panela de pataste o el turrón de coco. Al llegar al final de la bebida, no queriendo dejar ni el asiento o *xix* (que se pronuncia *shish* y se toma dándole un meneíto a la jícara), hizo lo que era de rigor, a saber, imprimió al recipiente los indispensables movimientos circulares para mezclar bien el asiento y empinar luego la jícara. Lo cual fue motivo para que el “crédulo” panegirista del *pozol* y la jícara, que no había dejado de observar al lechuguino, soltando la carcajada exclamase: *¡se le olvidó el pozol, pero no el meneíto!*

Bebidas

POZOL-CHOROTE

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maíz (de preferencia morado o negro)
- 1/4 de kilo de cacao tostado y pelado
- 25 gramos de cal viva

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el maíz en agua y se le agrega la cal, procurando que ésta se revuelva bien. Después de unos minutos de hervir, se saca un grano y se frota con los dedos para ver si ya se le quita con facilidad el hollejo; si esto sucede, se baja de la lumbre y se lava varias veces hasta que los granos queden completamente limpios. Se le vuelve a echar agua al maíz y se pone nuevamente al fuego hasta que los granos estén blandos. Se debe tener cuidado de que el maíz no quede *acheguado*, esto quiere decir que no quede demasiado blando. Al maíz reventado por cocción y por la acción de la cal, se le llama *chegua*.

El cacao se tuesta (de preferencia en el comal) y posteriormente se pela y se muele hasta que quede muy fino (se le dan dos pasadas). A continuación se mezcla con la *chegua*, hasta que quede de un color uniforme.

Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licua con agua bien fría; se sirve preferentemente en jícaras o bien en potes. Algunas personas le agregan a esta bebida azúcar, panela o piloncillo, o a veces en vez de agua usan leche fría. Por lo general el tabasqueño toma el pozol acompañado con dulces de la región.

POZOL CON PIXTE¹⁴⁰

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maíz (de preferencia morado o negro)
- 6 pixte
- 25 gramos de cal viva

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el maíz de igual forma que en la receta del pozol-chorote. Se tuesta y se muele el pixte, posteriormente se revuelve con la masa hasta que quede de un color uniforme. Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licua con agua bien fría. Se sirve en jícara.

¹⁴⁰ Pixte. La semilla del zapote, zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado. Es una nuez elipsoidal, alargada, encerrada en una testa lisa, lustrosa, brillante, de color rojo oscuro, con una cara ventral, esmerilada, opaca; terminada en puntas agudas en ambos extremos. (en Santamaría; 1988; tomo II:498).

POZOL CON PATASTE¹⁴¹

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maíz (de preferencia morado o negro)
- 1/4 de kilo de pataste
- 25 gramos de cal viva

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el maíz de igual forma que en la receta del pozol-chorote. Se tuesta y se muele el pataste y posteriormente se revuelve con la masa hasta que quede de un color uniforme. Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licua con agua bien fría.

POZOL CON CACAO FERMENTADO

INGREDIENTES

- 1 kilo de maíz (de preferencia morado o negro)
- 1/4 de kilo de cacao fermentado
- 25 gramos de cal viva

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el maíz de igual forma que en la receta del pozol-chorote. Para fermentar el cacao, se deja en agua 24 horas, luego se tuesta, se muele y se revuelve con la masa hasta que quede de un color uniforme. Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licua con agua bien fría.

¹⁴¹ Como ya se dijo con anterioridad: cacao corriente, es decir, grano semejante al cacao, de sabor agradable, es más grande y de color blanco en el interior.

POZOL BLANCO

INGREDIENTES

- 1 kilo de maíz blanco
- 25 gramos de cal viva

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el maíz en agua, se le agrega la cal procurando que quede bien disuelta; después de unos minutos de hervir, se saca un grano y se frota con los dedos para ver si se le quita con facilidad el hollejo; si esto sucede, se baja de la lumbre y se lava varias veces hasta que los granos queden completamente limpios. Se vuelve a poner a la lumbre hasta que los granos se revienten; se muele en grueso. Se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara. Se puede tomar también agrio; es decir, fermentado por el calor natural, con sal, con pimienta y aun chile. La bebida puede aderezarse con azúcar, panela o piloncillo.

POZOL CON COCO

INGREDIENTES:

- 3 kilos de maíz
- 4 cocos secos
- 75 gramos de cal viva

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el maíz de igual forma que en la receta del pozol blanco. Se parten los cocos y se le saca toda la "carne", la cual se muele junto con el maíz hasta que queden bien mezclados; se recomienda darle dos pasadas en el molino. Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licua con agua bien fría.

PINOL

INGREDIENTES:

1/2 de kilo de maíz

PREPARACIÓN:

Se tuesta el maíz en un comal y posteriormente se muele. El pinol se diluye en agua fría o caliente (con o sin azúcar). También puede agregársele azúcar al polvo y comerse como golosina.

Nota: Existe la creencia de que el pinol es astringente y hay quienes lo toman como medicina.

POLVILLO

INGREDIENTES:

100 gramos de cacao tostado

1/2 kilo de pinol

canela

PREPARACIÓN:

Se muele el cacao y la canela, hasta que quede muy fino (se le dan dos pasadas); posteriormente se revuelve con el pinol. Se mezcla el polvillo con agua fría o caliente y se agrega azúcar al gusto.

CHOCOLATE DE PINOL

INGREDIENTES:

- 1 kilo de cacao seco
- 1 kilo de pinol

PREPARACIÓN:

Se tuesta el cacao en el comal a fuego bajo hasta que la cáscara se dore y se desprenda fácilmente. Se le quita la cáscara, se muele fino con la canela y se mezcla con el pinol. Se recomienda darle dos pasadas en el molino. Se forman las tablillas, y para guardarlas se untan de pinol para que no se peguen. Se pone a hervir agua y cuando rompe el hervor se echa en un batidor de madera, el cual ya contiene las tablillas quebradas. Se bate con el molinillo hasta que haga espuma. Si se desea con azúcar, se le agrega al batidor, antes de verter el agua hirviendo.

CHOCOLATE DE PIMIENTA

INGREDIENTES:

- 1 kilo de cacao seco
- unos granos de pimienta de la tierra

PREPARACIÓN:

Se tuesta el cacao en el comal a fuego bajo, hasta que la cáscara se dore y se desprenda fácilmente. Se le quita la cáscara y se muele fino con los granos de pimienta Tabasco; se recomienda darle dos pasadas en el molino. Se forman las tablillas. Se colocan las tablillas de chocolate (medio trituras) en un batidor,¹⁴² luego se vierte el agua o la leche hirviendo, según sea el caso, y se bate haciendo uso del molinillo.¹⁴³ Es requisito necesario que el líquido usado esté hirviendo, de lo contrario el chocolate quedará crudo y causará indigestión. Puede tomarse amargo o aderezarse con azúcar.

¹⁴² Batidor. Vasija en que se bate con el molinillo el chocolate en Tabasco, es como un vaso grande o almirez hondo de unos veinte centímetros de alto, con una oreja o agarra-dera, bebedero en el borde, y un reborde o labio exterior en el fondo, para sentarse bien; se hace de maderas fuertes especialmente de guayacán... (en Santamaría; 1981:208).

¹⁴³ Molinillo. Utensilio de madera semejante a un macillo de palo largo, con la cabeza cilíndrica y con muescas laterales, que se emplea para remover el chocolate al cocerlo, a veces haciendo girar el mango entre las dos manos. (en Moliner; *Diccionario de uso del español*).

CHOCOLATE DE CANELA

INGREDIENTES:

- 1 kilo de cacao
- 50 gramos de canela
- 1/2 kilo de azúcar
- 200 gramos de almendras
- 2 yemas de huevo
- 200 gramos de bizcochos

PREPARACIÓN:

Se tuesta el cacao y se muele; posteriormente se le da una segunda pasada en el molino, en la que se le agrega la canela, el azúcar, las almendras, las dos yemas (las cuales se cuecen y se tuestan hasta que queden hechas polvo) y los bizcochos. Al salir el chocolate de la segunda pasada es recomendable, aprovechando que está caliente, hacer las tablillas con la ayuda de un molde. Mucha gente las hace torteadas.

Se toma disuelto en agua o en leche hirviendo.

XOCHISTLE

INGREDIENTES:

- 1 kilo de cacao seco
- 1/4 de azúcar
- achiote

PREPARACIÓN:

Se tuesta y se muele el cacao hasta que quede en polvo, luego se mezcla con el azúcar y el achiote, previamente pulverizado, en pequeña cantidad, sólo para darle color a la harina. Se toman dos o tres cucharadas del polvo y se bate en agua fría.

ATOL AGRIO¹⁴⁴

INGREDIENTES:

- 12 elotes tiernos.
- 1 pilón de panela
- varias hojas de plátano

PREPARACIÓN:

Se desgranar las mazorcas, a mano o con un cuchillo. Se muelen los granos en un molino de nixtamal, y cuando ya esté hecha la pasta, se coloca en una olla y se tapa con las hojas de plátano. Se deja reposar 24 horas para que se agrie.

Una vez fermentada la pasta, se le agrega agua, se bate con la mano, se cuela y se le agrega la panela en trocitos. Luego se pone a cocer a fuego lento, y se está moviendo con un molinillo hasta que hierva y quede espeso.

Se sirve caliente o frío.

¹⁴⁴ *Comida Regional Tabasqueña*, p. 31 y 57.

TEPACHE

INGREDIENTES:

- 1 piña entera madura.
- 3 litros de agua
- 600 gramos de piloncillo o azúcar prieta

PREPARACIÓN:

Se pela la piña. La cáscara se coloca en un recipiente grande y se le agregan dos litros de agua y el piloncillo. Se tapa y deja reposar. El grado de fermentación depende del tiempo de reposo.

El líquido resultante es el tepache, que se cuele y se le agrega otro litro de agua. Se dejar reposar otras 12 horas, se vuelve a colar y se le agrega medio litro de agua más.

Se sirve con mucho hielo.

Dulces

DULCE DE CAMOTE, COCO Y PIÑA

INGREDIENTES:

- 2 kilos de camote cocido
- 2 piezas grandes de coco
- 1 pieza grande de piña
- 1 1/2 kilos de azúcar

PREPARACIÓN:

Se muele el camote cocido junto con la pulpa de dos cocos secos, un pedazo grande de la piña y su jugo, y el azúcar. Esta mezcla se pone al fuego y se mueve constantemente con un molinillo, para que no se pegue. La pasta estará en su punto cuando al moverla se vea el fondo de la olla. A continuación se baja del fuego para que se enfríe la pasta. Ya fría se envuelve en hojas de joloche y se amarran los extremos con hilo.

CAMOTE CON GUANÁBANA ¹⁴⁵

INGREDIENTES:

- 1 kilo de camote
- 1 kilo de guanábana
- 1 kilo de azúcar
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

Se lava el camote y se pone a cocer con suficiente agua. Una vez cocido, se deja enfriar, se pela y se amasa. La guanábana se lava, se pela, se le quita el corazón y las semillas y se licua con los dos litros de agua. En una paila de cobre se revuelven el camote, la guanábana y el azúcar; se pone al fuego meneándolo constantemente durante dos horas con una pala de madera. Una vez cocido el dulce, se saca del fuego y se deja enfriar. Ya frío, se envuelve en hojas de joloche y se amarran los extremos con hilo.

¹⁴⁵ Rosa Nelly Pérez de Priego en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 19.

DULCE DE CAMOTE¹⁴⁶

INGREDIENTES:

- 1 kilo de camote
- 2 naranjas (el jugo)
- 1 barra de mantequilla
canela al gusto
azúcar al gusto

PREPARACIÓN:

El camote se cuece, se pela y se machaca muy bien; se le agrega la mantequilla para que se derrita, el jugo de las naranjas, canela y azúcar al gusto. Se incorporan muy bien los ingredientes y se pone en un molde refractario, se espolvorea con canela y se hornea durante 15 minutos.

¹⁴⁶ Ninfa del Carmen Aguilar P. en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 21.

LIMÓN RELLENO DE COCO Y PIÑA¹⁴⁷

INGREDIENTES:

- 2 1/2 kilos de limón real
- 2 1/2 kilos de azúcar
- 1 pieza de coco
- 1 pieza de piña
- 1 cucharada de cal
- 3 litros de agua

PREPARACIÓN:

Se raspan los limones para quitarles el zumo; se parten en mitades, se les quita la pulpa y se ponen en un recipiente con tres litros de agua y una cucharada de cal. Se dejan reposar 30 minutos. Se sacan del agua y se lavan muy bien. Se pone a hervir agua en un recipiente. Cuando esté hirviendo se le agregan los limones y se dejan cocer hasta que estén transparentes; entonces se retiran del fuego, se vuelven a lavar con agua fría hasta quitarles el sabor amargo y se exprimen suavemente para que no se rompan. La piña y el coco se pelan. Se coloca en el fuego un recipiente con tres vasos de agua, un kilo de azúcar, y se vierte la pulpa de coco y la piña molida. Se deja hervir hasta que quede una pasta espesa.

En otro recipiente se coloca el azúcar restante con cinco vasos de agua y se pone a hervir; cuando esté a punto de hebra, se le agregan los limones y se dejan hervir otros 20 minutos. Se retiran del fuego y se sacan para rellenarlos con la pasta de coco y piña. Después se depositan en la miel, cuidando que no se rompan y se dejan hervir hasta que ésta se seque.

¹⁴⁷ Candelaria Rodríguez R. en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, pp. 30-31.

DULCE DE CONSERVA DE TORNO LARGO¹⁴⁸

INGREDIENTES:

- 8 piezas grandes de limón real
- 2 kilos de azúcar
- 2 mazos (de 1 kilo c/u) de panela
- 3 cucharadas soperas de jugo de limón agrio
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

Se pelan los limones y se cortan en rebanadas medianas; se pone a calentar el agua. Cuando está bien caliente se agregan las rebanadas de limón real, moviéndolas hasta que estén blandas. Después se ponen en una cubeta para lavarlas hasta que se les quite lo amargo y se ponen al fuego en una olla los dos litros de agua y los dos kilos de panela. Cuando esta última esté disuelta se agregan las rebanadas de limón, y al hervir se le agrega el azúcar y las tres cucharadas soperas de limón agrio. Se deja hervir hasta que la miel esté muy espesa, se retira del fuego y se deja enfriar.

¹⁴⁸ Trinidad Jiménez Ovando en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 36.

DULCE DE SIDRA¹⁴⁹

INGREDIENTES:

- 2 kilos de sidra
- 2 kilos de azúcar
- 3 hojas de higo
- 1 1/2 litros de agua

PREPARACIÓN:

Se pelan las sidras verdes, se parten en trozos y se remojan en agua de cal un rato. Luego se cuecen, se dejan enfriar y se exprimen con cuidado para no romperlas. Se hace el almíbar agregando la sidra y se baja del fuego. Cuando la miel está espesa, se le agregan las hojas de higo.

¹⁴⁹ Graciela Melo de Blanco *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 43.

DULCE DE PAPAYA CRISTALIZADA¹⁵⁰

INGREDIENTES:

- 2 piezas grandes (de 2 kilos c/u) de papaya verde
- 4 kilos de azúcar (blanca refinada)
- 100 gramos de canela en raja
- 1 hoja de higo al gusto
- 1/2 litro de agua
- 20 gramos de cal

PREPARACIÓN:

Se pelan las papayas, se cortan en rebanadas, se lavan y se ponen al fuego con cal. Antes de que hiervan se baja el fuego y enseguida se lavan con agua fría tres o cuatro veces (para que endurezcan). Se acomodan las rebanadas previamente escurridas en el recipiente en el que se vaya a elaborar el dulce, y se añade medio litro de agua.

Una vez que se hayan acomodado las papayas en el recipiente, se espolvorea el azúcar, se le agrega la canela y la hoja de higo y se pone a fuego lento, haciendo movimientos circulares para que no se peguen. Su cocimiento dura una hora aproximadamente (con tres kilos de azúcar).

Manera de cristalizar:

Las rebanadas de papaya, previamente escurridas, se pasan sobre una bandeja y se espolvorea el azúcar (1 kilo). Se dejan reposar hasta que se secan. No se introducen nuevamente en la miel.

¹⁵⁰ Ana María de la Cruz Cornelio en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, pp. 66-67.

OREJA DE MICO

INGREDIENTES:

- 2 kilos de papaya oreja mico¹⁵¹ verde
- 2 kilos de azúcar prieta
- hojas de higo

PREPARACIÓN:

Se parten las papayitas por la mitad y se ponen a cocer. Luego se les sacan las semillas y se lavan muy bien. Simultáneamente se prepara la miel con el azúcar prieta y el agua a fuego lento. Se incorporan las mitades de papaya y las hojas de higo. Al impregnarse de miel el fruto se pone negro y arrugado; de allí proviene su nombre común.

¹⁵¹ Papaya oreja de mico. Nombre que se da en Tabasco a una papaya silvestre, más pequeña que la ordinaria, de unos ocho centímetros la más grande; abundantísima en las selvas; casi igual a la otra en sabor, forma, aspecto y color; pero de epicarpio más duro. Se come en dulce, hecho especialmente con panela o con azúcar prieta, para acompañar al pozol. Llamase con mas frecuencia oreja de mico y papayita.

OREJAS DE MICO RELLENAS DE COCO¹⁵²

INGREDIENTES:

- 1 kilo de papayita verde
- 1 mazo de panela
- 1 kilo de azúcar
- 2 litros de agua
- canela al gusto

PREPARACIÓN:

Se parten las papayitas, se sancochan, se les sacan las semillas y se lavan bien. Se prepara la miel con la canela, la panela y el azúcar a fuego lento, se le agregan las papayitas y se dejan en el fuego durante varias horas. Ya que están frías las papayitas, se rellenan con dulce de coco.

¹⁵² Teresa Vidal Viuda de Olive en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 71.

DULCE DE COCO¹⁵³

INGREDIENTES:

- 3 piezas de coco seco
- 1 kilo de azúcar
- 1 litro de agua
- canela al gusto

PREPARACIÓN:

Se extrae la pulpa de los cocos, se lava y muele. Aparte se pone el agua, la canela y el azúcar en un recipiente y se colocan en la lumbre junto con el coco. Se mueve constantemente para que no se pegue en el fondo. El punto exacto de cocción es cuando el coco presenta un color café claro. Se saca del recipiente, se deja enfriar y se corta en trozos.

¹⁵³ Victoria Aguilera Bautista en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 74.

DULCE DE PATASTE¹⁵⁴

INGREDIENTES:

- 1 kilo de pataste
- 4 piezas grandes de panela
- 1 litro de agua

PREPARACIÓN:

Se tuesta el pataste, se pela y se muele en molino de mano. Las panelas se ponen en una cazuela con el litro de agua y se coloca en el fuego para que éstas se disuelvan. Una vez que están disueltas se agrega el pataste ya molido y se mueve constantemente hasta que esté a punto de turrón. Se apaga el fuego y se sigue moviendo hasta que la mezcla tome el punto deseado. Se extiende en una tabla y antes de enfriarse se corta según la figura deseada.

¹⁵⁴ Natividad Méndez de Ramos, en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 106.

MELCOCHA DE PATASTE

INGREDIENTES:

- 1 mazorca de pataste
- 1 kilo de azúcar
- 1 1/2 conos de piloncillo
- 1/2 litro de agua
- 20 hojas de naranja
- el jugo de 1/2 limón criollo

PREPARACIÓN:

Se tuesta el pataste, se pela y se muele. Al mismo tiempo, se ponen a fuego lento, en un recipiente grande, el agua y el azúcar (o el piloncillo) aproximadamente una hora, y cuando el agua está a punto de hervir, se le agrega el jugo de limón y el pataste molido. Se mueve constantemente, para que no se pegue, hasta que empieza a hervir. Se baja del fuego y se espera a que se enfríe un poco. Con una cuchara de madera se toman cantidades suficientes y se dejan caer, en espiral, sobre las hojas de naranja.

DULCE DE MARAÑÓN¹⁵⁵

INGREDIENTES:

- 1 kilo de marañón
- 2 kilos de azúcar
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

Se punza el marañón¹⁵⁶ y se pone a cocer. Cuando esté cocido se deja enfriar, se exprime y se pone a fuego lento un kilo de azúcar y un litro de agua, y conforme se vaya evaporando el líquido se le agrega agua caliente con azúcar.

DULCE DE GUAPAQUE¹⁵⁷

INGREDIENTES:

- 1 1/2 kilos de guapaque
- 2 mazos de panela
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir la panela en poca agua. Se pela el guapaque, se agrega al agua y se deja hervir durante una o dos horas como máximo.

¹⁵⁵ Manuel Avalos Chablé en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 109.

¹⁵⁶ Marañón. Fruto aguanoso, con la semilla en el exterior; su sabor agarroso, astringente, da la sensación al chuparlo que se contraen los labios. Se le atribuyen propiedades medicinales.

¹⁵⁷ Josefa Rodríguez de Padrón en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, p. 112.

DULCE DE PAPAYA ZAPOTE¹⁵⁸

INGREDIENTES:

- 3 kilos de papaya zapote verde
- 2 1/2 kilos de azúcar
- 1 hoja de higo
- 2 1/2 litros de agua
- 1 cucharada de cal viva

PREPARACIÓN:

Se pone el agua con una cucharada de cal en un recipiente y esta última se disuelve y se pone al fuego. Al momento de hervir, se agregan las papayas peladas y limpias, y se dejan en el fuego cinco minutos; luego se sacan y se lavan muy bien. Después, se echan las papayas en un recipiente en el que previamente se disolvieron los dos y medios kilos de azúcar en los dos y medios litros de agua. Se agrega la hoja de higo, se pone todo al fuego y se deja hervir de seis a siete horas.

¹⁵⁸ *Comida Regional Tabasqueña*, p. 52.

LIMONES RELLENOS¹⁵⁹

INGREDIENTES:

- 2 1/2 kilos de limones reales
- 2 1/2 kilos de azúcar
- 1 coco
- 1 piña
- 1 cucharada de cal viva

PREPARACIÓN:

Se raspan los limones para quitarles el zumo¹⁶⁰, se parten en mitades y se les quita la pulpa (se socavan); después se ponen en un recipiente con tres litros de agua y la cucharada de cal, y se dejan reposar treinta minutos. Se sacan del agua y se lavan muy bien. Se llena un recipiente con agua y se pone al fuego. Cuando esté hirviendo, se le agregan los limones y se dejan cocer hasta que estén transparentes. Luego, se retiran del fuego, se vuelven a lavar con agua fría hasta quitarles el sabor amargo y se secan suavemente para que no se rompan. Se pela la piña, se parte el coco y se le extrae la pulpa. Se coloca en el fuego un recipiente con tres vasos de agua y un kilo de azúcar y se vierte la pulpa de coco y la piña molida. Se deja hervir hasta que quede una pasta lo suficientemente espesa. En otro recipiente, se coloca el azúcar restante con cinco vasos de agua y se pone al fuego. Se deja hervir. Cuando esté a punto de hebra se le agregan los limones y se dejan hervir durante otros veinte minutos; se retiran del fuego y se sacan para rellenarlos con la pasta de coco y piña. Después se depositan en la miel cuidando que no se rompan hasta que se sequen.

¹⁵⁹ *Comida Regional Tabasqueña*. p. 53.

¹⁶⁰ Zumos. Para centroamericanos y tabasqueños, líquido de la corteza de ciertas frutas, como el limón, a diferencia del jugo, que es el líquido que adentro encierra la fruta. (en Santamaría: 1988:325).

Glosario

Acahual. En Tabasco, el bosque menor y por lo común tupido, la selva joven hasta los ocho o diez años; vegetación arbórea que sucede inmediatamente al cultivo, tras la siega del sembrado (en Santamaría, 1988, tomo I:28).

Achegado. Maíz demasiado blando, producto del exceso de cocción.

Achiote. Árbol de las bixáceas [...] peculiar de la tierra. De las semillas se hace una bebida que algunos naturales la toman, y una pasta roja usada desde lo antiguo para teñir, y hoy principalmente para colorar los guisos, en lugar del azafrán, desde la región ístmica de Méjico (Tabasco y Chiapas) al sur del continente... (en Santamaría, 1988, tomo I:44).

Alfajor. Pasta que se hace con pinol, pimienta y miel; se corta en trozos rombales (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:81).

Apaste. Trasto de barro, ancho en la base y que se va angostando ligeramente hacia la boca; se fabrica de barro fino. Se utiliza como olla y también para batir en él el pozol (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:24).

Arepa. Especie de pan, hecho con harina de maíz, azúcar y mucha manteca.

Atasta. Población ubicada en el estado de Campeche sobre la costa, muy cerca de los límites con Tabasco; de igual forma, una de las colonias de la ciudad de Villahermosa.

Balché. Bebida fermentada que por maceración de cáscara de piña, o que con cualquiera otra fruta de jugo ácido, o con caña de azúcar, preparan los indios de descendencia mayeana, en la región ístmica americana, de Tabasco al sur. La toman con fruición, hasta embriagarse, principal-

mente en ocasión de sus festividades. El nombre viene del árbol así llamado también y cuya corteza se usa para precipitar la fermentación de la bebida [...] especie de guarapo o tepache (en Santamaría, 1988, tomo I:180).

Bastimento. Provisiones que el peón del campo lleva consigo para todo el día.

Batida. Especialmente se llama así en el lenguaje campesino [a] la cantidad de pozol en masa que se emplea para preparar una jícara de la misma bebida; la dosis que se emplea en una toma o bebida de ordinario, el pozol se prepara en bolas de cantidad suficiente para el consumo del día... (en Santamaría, 1981:207-208).

Batidor. Vasija en que se bate con el molinillo el chocolate en Tabasco, es como un vaso grande o almirez hondo de unos veinte centímetros de alto, con una oreja o agaradera, bebedero en el borde, y un reborde o labio exterior en el fondo, para sentarse bien; se hace de maderas fuertes especialmente de guayacán... (en Santamaría, 1981:208).

Bebida. Según el investigador Jorge Priego Martínez, la bebida es el polvillo o el pinole caliente para cenar.

Blanquillo. En Méjico, huevo de ave, y especialmente el de gallina... (en Santamaría, 1988, tomo I:214).

Bocado. Porción cualquiera de comida; por extensión suele la gente pobre llamar así también con eufemismo a la comida misma, al sustento diario (en Santamaría, 1981:227).

Bombear. Acto para enfriar o mezclar líquidos, se pasan de jícara a jícara o de pote a pote. Puede ser sinónimo de trasegar, Trasladar cosas de un sitio a otro; particularmente, trasvasar un líquido (en Moliner, Diccionario de uso del español).

Buchao. Sinónimo de buchada, llenar la boca con un líquido al grado de expandir los carrillos.

Bule. En Méjico, calabaza, güira, que se llama también guaje, cucurbitácea. Produce fruto no comestible, a veces mal-

oliente, lo mismo que la planta, cuyo epicarpo sirve para hacer vasijas. (en Santamaría, 1988, tomo I:239).

Bux. Se pronuncia bush. Calabazo, bule, guaje. El nombre científico de la planta es *Cucurbita legendaria*... (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:78).

Cayuco. Embarcación de una pieza, hecha con el tronco de un árbol, de fondo plano y con quilla, se gobierna y mueve con canaletes (remos de pala, hechos de una sola pieza).

Coco. Con este nombre genérico se conoce la vasija de forma esférica hecha de la corteza de la fruta del mismo nombre, del jícaro o del güiro, en que se toman generalmente las bebidas campesinas, el pozol, el pinol y el chocolate. Los hay cuidadosamente labrados con curiosos dibujos e inscripciones, a los cuales llaman bordados (en Santamaría, 1981:370). Añade el lexicógrafo en otro texto que en el caso del jícaro, "se hacen jícaras i cocos, que se distinguen por sus formas; la jícara es esférica i de boca ecuatorial ancha; en tanto que el coco es ventrudo i de boca pequeña. Cada fruto puede, por lo mismo, producir dos jícaras; pero no puede producir dos cocos, porque las partes en que se corta el fruto son enteramente desiguales, la mayor es el coco, i la menor es nada más una tapita del extremo del fruto" (en Santamaría, Memorias, acotaciones y pasatiempos, 1981:19-20).

Cocolbox. En Tabasco y Chiapas, el grano de cacao, negro sucio, atacado por este hongo [hongo parasitario del cacao], y el que constituye una clase inferior (en Santamaría, 1988, tomo I:367).

Coladuras. Residuo que queda en el cedazo al colar la masa de maíz [...] comúnmente se llama en el lenguaje vulgar XIX (en Santamaría, 1981:379-380).

Conserva. Especialmente se da este nombre en Tabasco, a la que se hace de naranja, sidra o toronja, y, algunas veces, también de la corteza muy gruesa del apompo o zapote de agua. Son famosas las conservas de Tomolargo (Vecindad de la municipalidad del Centro) y de Jalapa. De ordi-

- nario la fabrican en los trapiches y en los ingenios, en la misma miel de que se hace la panela y la azúcar. Hay dos clases: las secas almibaradas y la conserva en miel, ambas hechas con miel sin clasificar (en Santamaría, 1981:397).
- Comal.** Trasto de barro sin vidriar que se utiliza para cocer las tortillas, los totopostes, etc., y para tostar café cacao, maíz, almendras, etcétera (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:28).
- Cote.** Es posible que se derive del termino Cota: Cubierta para proteger el cuerpo [...], hecha de malla de hierro o de cuero (en Moliner, Diccionario de uso del español).
- Curarda.** Término que se aplica cuando una jícara, madera, cuero, etc. han sido expuestos al aire o al humo, para conservarlos.
- Chiquitos.** Por antonomasia, niño, muchacho, entre el vulgo, en Tabasco (en Santamaría, 1988, tomo I:515).
- Choco.** Llámase vulgarmente así en Tabasco y parte de Veracruz, a la persona de raza indígena... (en Becerra, 1987:13).
- Chorotada.** Fiesta campestre, se hace como a las once; se baila, se canta; se hacen juegos de prendas. Se reparte chorote (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:58).
- Chorote.** Del maya sho-lote: de shoshotol, pedazos; i lots, cuajarse, espesarse lo líquido. [En] Cuba. Cualquiera bebida, o líquido, revuelto o preparado con partes sólidas, preponderando éstas, o resultando mui espeso o cuajado. [...] [añade que en México es una] bebida semejante al posol, hecha en frío, de maíz y cacao, cocido el primero i tostado el segundo i ambos molidos, i mui espesa i espumosa. [...] [señala además que] La región mexicana donde se dice chorote, es en Tabasco, la cual corresponde al dominio del maya; i como Cuba cae bajo la misma influencia, la etimología propuesta resulta aceptable... (en Becerra, 1978:14).
- Chorotera.** Mujer que se dedica a hacer y vender chorote.
- Chegua.** Maíz reventado por cocción y por la acción de la cal.

- Chontal.** Indio de una raza aborígen producto del cruzamiento de aztecas y mayas, que habitó en la región sureste de Méjico y en la América Central (en Santamaría, 1988, tomo III:533).
- Fajina.** En lenguaje de campo, en Tabasco, faena que se hace en el primer medio día, hasta las doce. Por extensión, la comida que se hace al medio día en el trabajo de campo... (en Santamaría, 1988, tomo I:634).
- Garabato.** En Tabasco, instrumento auxiliar de labranza que usa el machetero; especie de gancho de palo que con la mano izquierda le sirve para sujetar la yerba que corta con el machete, que maneja con la derecha. Por lo común es un simple gajo de árbol, en forma de número 7, más o menos, con una rama larga que sirve de mango (en Santamaría, 1988, tomo II:17).
- Grosella.** Árbol de cultivo, hasta de 10 metros de altura. [...] frutos en drupa globosa, pequeña, trisurcada, verdoso-amarillentas, jugosa y muy ácida, en racimos colgantes. Éstos se comen como fruta, aunque, por su acidez, se toman más comúnmente en dulce. (en Becerra, 1978:663).
- Gruesa.** Tortilla grande y gruesa, hecha de masa de maíz nuevo.
- Guaje.** Árbol de las bignoniáceas, de varias especies, llamado también jícaro o güiro, según las variedades (*Crescentia cujete*; *C. alata*), con el epicarpo de cuyos frutos también se hacen vasijas pequeñas, como para beber en ellas (en Santamaría, 1988, tomo II:45).
- Guanábana.** Fruto acorazonado de corteza verdosa con púas débiles, pulpa blanca de sabor agridulce muy grato, es una de las más exquisitas y delicadas del mundo.
- Guapaque.** En Tabasco y Chiapas, nombre vulgar de un árbol corpulento, que ha venido considerándose, tal vez erróneamente, de las betuláceas o de las cupulíferas; propio de las tierras cálidas, en la región ístmica, aunque esporádicamente, desde Veracruz hasta Costa Rica [...] Fruto de este árbol; cápsula drupácea seca hasta con dos

centímetros, aovada y sensiblemente aplanada; revestida de una cascarilla coriácea, quebradiza, de color achocolatado; el endocarpio, del mismo color, semejante al del tamarindo, afelpado, adiposo, de intenso e incitante sabor agridulce; la semilla flotante, también parecida a la del tamarindo. Se prepara con este fruto, sin la cáscara, un riquísimo dulce típico regional con panela, principalmente en Tabasco. En Veracruz y Chiapas se conoce por paque o pacle... (en Santamaría, 1988, tomo II:57).

Guarapo. Jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar [...] Bebida popular de las costas mejicanas, preparada por fermentación de la cáscara de la piña, o del jugo de la misma caña... (en Santamaría, 1988, tomo II:62).

Güiro. *Crescentia alata*. Árbol tropical de cuatro o cinco metros de altura; su fruto es globoso, de corteza dura, lleno de pulpa blanca con semillas negras. De este fruto, serrado, hacen los campesinos recipientes para distintos usos.

Icaco. Hicaco. Jicaco. Arbusto de la familia de las rosáceas, de tres o cuatro metros de altura [...] crece silvestre en las costas de Tabasco y Campeche (en Becerra, 1987:316).

Joloche. La hoja de la mazorca de maíz. Así se dice en Tabasco; en Yucatán conserva la forma vernácula joloch (en Santamaría, 1988, tomo III:336).

Jícara. Vasija hecha de la corteza del fruto producido por el árbol llamado jícara. Su nombre científico es *Crescentia Cujete*. Cuando el fruto de este árbol está en las debidas condiciones (conocida perfectamente por el campesino) se corta y se asierra por la mitad para quitarle las semillas; una vez partido en la forma indicada, se lava muy bien [...] las jícaras están listas para la venta. Al llevarlas a la casa, se untan con manteca y se ponen cerca de la lumbre para que se ahumen y tomen color oscuro; en Tabasco, mientras más negra está la jícara es mejor. Las jícaras se emplean muchísimo para tomar chocolate, agua, pozol, chorote, etc. Hay personas que no toman el chocolate si no

- es en jícara, pues tienen la idea de que es más sabrosa allí cualquier bebida que en una taza... (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:34).
- Jícara.** Árbol de la familia de las cresenciáceas, que produce la jícara como fruto... (en Santamaría, 1988, tomo II:145).
- Jujo.** Fruto amarillo con pequeñas manchas verdes, del tamaño de una naranja, su cáscara es gruesa y brillante; el fruto es hueco y contiene un jugo agrídulce, agradable al gusto.
- Leque.** Nombre vulgar que en Tabasco y Chiapas se da a una variedad de guaje... (en Santamaría 1988, tomo II:182).
- Macal.** (del maya *ma-kal*, de *ma*, cerrar, y *kal*, garganta). Quequexcamote (*Xanthosoma sagittifolium*, Schott, familia Aráceas). [...] la etimología se refiere a las propiedades cáusticas de esta planta, propiedades que sus rizomas pierden por la cocción, quedando comestibles. Bernal Díaz del Castillo habla de ello cuando, al relatar las penalidades sufridas en la famosa expedición a las Hibueras, dice que, habiendo comido los españoles unas “hierbas montesinas llamadas quequexques, se les abrasaron las bocas y las lenguas”. (en Becerra Sánchez; 1978:234-235). Se trata de una planta cuya raíz es comestible, el tubérculo, tiene una cáscara color café oscuro; es indispensable en el puchero tradicional tabasqueño.
- Mancerina.** Platillo de cedro con sentadero circular al centro, todo hecho de una pieza, que sirve para asentar las jícaras o los cocos; fue llamada así en honor del virrey Sebastián de Toledo Molina y Salazar, Marqués de Mancera. Vigésimo quinto virrey de la Nueva España, gobernó de 1664 a 1672.
- Marañón.** Árbol de las anarcardiáceas, de la América ístmica e insular, de tierra caliente [...] fruto seco e indehiscente, con un pedúnculo en forma de baya succulenta, acídula, aguanosa, comestible, de la cual se hace un vino usado en la curación de la disentería, las nuez propiamente

terminal tiene una envoltura cáustica resistente que produce un tinte negro corrosivo usado para quemar las verrugas; del endospermo, también comestible, se saca un aceite suave... (en Santamaría, 1988, tomo II:242).

Marquesote. En México y Centroamérica, torta de harina fina de arroz o de maíz que se corta en trozos; contiene azúcar, huevo y se cuece al horno.

Matalí. Planta rastrera, de hojas moradas por el envés y verdes por la cara.

Melcocha. En Tabasco, como en varias partes de Centro América, la melcocha [es un dulce] que se corta en trocitos enroscados, [y] se pone sobre hoja de naranja, y así se vende (en Santamaría, 1988, tomo II:498).

Molinillo. Utensilio de madera semejante a un macillo de palo largo, con la cabeza cilíndrica y con muescas laterales, que se emplea para remover el chocolate al cocerlo, a veces haciendo girar el mango entre las dos manos (en Moliner, Diccionario de uso del español).

Melocotón. Calabazamelón (*Sicana odorifera*). Fruta de forma cilíndrica, alargada, como de 10 centímetros de diámetro y 40 centímetros de largo, de color rojizo, Común en Oaxaca, Tabasco, Chiapas, Campeche y Yucatán; según algunos investigadores también se localiza en Centroamérica.

Nacaukumil. Pueblo que pudo haber estado situado a unos 50 kilómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.

Nance. Árbol de las malpigiáceas, propio de tierras calientes, en la América intertropical, continental e insular [...] Fruto del árbol, como del tamaño de una cereza, liso, amarillo en la madurez, verde o bruno; de olor fuerte, agradable, como éter butírico, con hueso macizo, rugoso, durísimo, indigerible, de aspecto semejante a una pimienta, que lleva adentro una nuececilla diminuta; cae por sí solo a la madurez; con una especie de ombliguillo con tres o cinco filamentos como pestañas erizadas; agridulce, sabroso,

incitante al gusto; madura por la canícula, cómese crudo y en dulce: jalea, pasta, conserva, y también encurtido en alcohol, o encurtido y después preparado en almíbar. El caldo del encurtido es muy embriagante. Este y el encurtido son de uso obligado en la celebración de Navidad, en Tabasco... (en Santamaría, 1988, tomo II:324).

Naranja agria. Fruto que se emplea en lugar del limón, son medicinales sus hojas, flores y frutos. Su corteza es mucho más gruesa que la naranja común. Sirve para hacer una pasta muy sabrosa que se conoce con el nombre de "dulce de tripa de naranja" (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:68).

Panela. Especie de piloncillo de color más claro que éste y forma diversa (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:70).

Panetela. En Tabasco, Cuba y Puerto Rico, especie de bizcocho [pero no del bizcocho tabasqueño] (en Santamaría, 1988, tomo II:397). [Normalmente de forma circular, hecho de harina, huevos y azúcar, se cuece en hornos].

Papaya oreja de mico. Nombre que se da en Tabasco a una papaya silvestre, más pequeña que la ordinaria, de unos ocho centímetros la más grande; abundantísima en las selvas; casi igual a la otra en sabor, forma, aspecto y color; pero de epicarpio más duro. Se come en dulce, hecho especialmente con panela o con azúcar prieta, para acompañar el pozol. Llámase con más frecuencia oreja de mico y papayita. El árbol es mucho menor que el papayo común; de unos dos o tres metros de altura; se carga de frutos en cantidad numerosísima. Los pájaros la comen mucho. Para hacerla en dulce, se cortan los frutos [verdes] por la mitad, y cada parte se arruga, poniéndose negra al impregnarse en la miel de donde le viene el nombre vulgar (en Santamaría, 1988, tomo II:403).

Pataste. Especie de cacao, aunque más corriente y menos cultivado, pero de aroma penetrante, que se usa para el pozol, no para el chocolate, y para dulce con panela. El grano tiende a ser circular, grueso aplanado y es más grande que el cacao.

- Pelota.** Bola hecha de cualquier material blando [...] Se emplea para denominar o describir objetos aproximadamente esféricos, de material blando (en Moliner, Diccionario de uso del español).
- Penchuque.** Tortilla muy gorda y grande, por lo común aderezada con coco, frijoles, shish de chicharrón, etc., para darle mejor sabor. Muy común en el pueblo campesino del sureste, en México.
- Piloncillo.** En Méjico, azúcar prieta, que se vende generalmente en panes de forma de cucurucho o cono truncado. Llámase también panela, chancaca, chincate (en Santamaría, 1988, tomo II; 474).
- Pimienta de Tabasco.** Llamada también pimienta gorda, pimienta de la tierra o pimienta malagueta.
- Pitahaya.** Fruto de unos doce centímetros de largo, de pulpa agridulce, suave, sembrada de pequeñas semillas negras muy brillantes, diminutas como las de la chía.
- Pixtear.** Se refiere a que va a echársele pixte al pozol.
- Pixte.** La semilla del zapote, zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado. Es una nuez elipsoidal, alargada, encerrada en una testa lisa, lustrosa, brillante, de color rojo oscuro, con una cara ventral, esmerilada, opaca; terminada en puntas agudas en ambos extremos (en Santamaría, 1988, tomo II:498).
- Popolá.** Asentamiento que pudo haber estado situado a unos 35 kilómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.
- Poso.** Sedimento. Conjunto de partículas sólidas depositadas en el fondo de una vasija que contiene un líquido en el que esas partículas estaban en suspensión (en Moliner, Diccionario de uso del español).
- Pote.** Pocillo.
- Pozol.** Bebida, básica entre la gente del campo tabasqueño, hecha de masa de nixtamal reventado, molida en grueso, que se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara.

- Pozolera.** Mujer que se dedica a hacer y vender pozol. Vale la pena mencionar que a la persona que toma mucho pozol también se le denomina pozolera.
- Puntal.** Tentempié; comida ligera tomada antes o entre las importantes.
- Siricote.** (del maya *tsili-kop-té*) Árbol de la familia de las Borragáceas (*Cordia Dodecandra, Dc.*), de mediana altura i grosor [...] de fruto drupáceo, aovado, como de tres centímetros, comestible en dulce. De su corteza pueden hacerse mecapales i cordeles, i de su madera, oscura, fina i fuerte, objetos de ebanistería. Sus hojas sirven en vez de lija. (en Becerra, 1978:252).
- Suspiro.** En Méjico, panecillo ovalado [...] que se toma como golosina o postre (en Santamaría, 1988, tomo III:108).
- Tapesco.** En Méjico y Centro América, zarzo o emparrillado tosco de maderos como varas, cañas, carrizos u otates, paralelos y unidos, que sirve como lecho en las casas rústicas, y va entonces sobre cuatro horquetas que le sirven de patas, clavadas en el suelo; como trastero o repisa, en las cocinas, o colgado de las vigas o el tapanco... (en Santamaría, 1988, tomo III:133).
- Tecomate.** Nombre que en Tabasco se usa con índole despectiva para una vasija tosca.
- Totoposte.** Especie de tortilla de maíz de un solo cuerpo, muy delgado, de masa fina mezclada con manteca, se cuece en comal, para recalentarlo se puede hacer a fuego directo o bien haciendo uso del comal.
- Turulete.** Especie de pasta, hecha de harina o masa de maíz, comúnmente cocida al horno, i en forma de pequeños rombos (en Becerra, 1978:435)
- Turush.** Nombre con el que se designa vulgarmente, en Tabasco, el moño, el pelo de la mujer recogido atrás (en Santamaría, 1988, tomo III:233).
- Xix.** Se pronuncia Shish. Voz maya: "granza, como tierra, salvados, horrura y asiento de cosas líquidas, y suelos así y

heces de vinos.” (en *Diccionario Motul*.) Voz común en el lenguaje popular de Tabasco a Yucatán, por residuos o sedimentos de líquido, especialmente de la bebida del pozol. (en Santamaría, 1988, tomo III:276).

Xochistle. Preparación regional tabasqueña de cacao molido en polvo, con azúcar, y que se colora con achiote [...] bebida regional tabasqueña batida en frío con la preparación anterior (en Santamaría, 1988, tomo III:277).

Yagual. En el sureste de Méjico y Centro América, rodete, generalmente tejido de fibras, de mimbre o de bejuco, que sirve para cargar a la cabeza y para sentar la jícara o vasijas de fondo combado (en Santamaría, 1988, tomo III:283).

Zapote. Zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado (en Santamaría, 1988, tomo II:498).

Zumo. Para centroamericanos y tabasqueños, líquido de la corteza de ciertas frutas, como el limón, a diferencia del jugo, que es el líquido que adentro encierra la fruta (en Santamaría, 1988, tomo III:325).

Apéndice biográfico

Melchor Alfaro y de Santacruz. Originario de Chiapas. En el siglo XVI fue encomendero de Tabasco; época en que fue solicitada la relación de Tabasco, al igual que de las demás provincias españolas de ultramar (1579). Hizo la primera descripción del territorio tabasqueño, el cual conocía perfectamente, aunque sus erudiciones geográficas fuesen elementales, según se desprende del mapa de la provincia de Tabasco elaborado por él.

José María Bastar Sasso (1896-1983). Tabasqueño que llegó a conocer a fondo los secretos del idioma. Militó siempre en las filas del periodismo, donde, maestro de la ironía, publicó sátiras y epigramas y se enfrascó en innumerables polémicas en la prensa local y nacional. Fue director del diario garridista *Redención* en 1932 y durante más de 20 años editó en la capital tabasqueña su semanario *El Censor*. En 1925 publicó su primer libro de poemas, *Estival*, que obtuvo un premio en la Exposición Iberoamericana de Sevilla, España, en 1929. Después publicó *Agrestis*, *Música de rimas*, *Hojarasca*, *Sinfonía de la fronda*, *Otoño de mi tarde*, *El hijo del hombre*, *Trébol rojo* y *Tabasco, sinopsis lírica*. Fue el último poeta que supo llevarle al pueblo, con sus poemas de tipo campirano como “El chubasco”, “La flor del cacao”, “La chorotera” y sus inigualables bombas y cantares.

Marcos Enrique Becerra Sánchez (1870-1940). Maestro y lexicógrafo tabasqueño. Por falta de recursos fue hasta 1900 cuando presentó sus exámenes a título de suficiencia en el Instituto Juárez; ya con su título de maestro, se dedicó de lleno a la enseñanza. Dirigió las escuelas primarias oficiales de Tacotalpa, Tabasco, y de Pichucalco,

Chiapas. En la Ciudad de México se desempeñó como secretario de la Dirección de Enseñanza Normal en la República y catedrático de la Escuela Normal para Profesores de la capital del país. Fue secretario de gobierno en Tabasco, durante la administración del doctor Manuel Mestre Ghigliazza. A la caída de Mestre, se radicó en Chiapas, donde ocupó en múltiples ocasiones la Dirección General de Educación Pública. Su obra científica y de investigación es muy extensa. Entre sus principales libros tenemos: *Rectificaciones i adiciones al Diccionario de la Real Academia Española*, *Nombres geográficos del Estado de Tabasco* y *Nombres geográficos indígenas del Estado de Chiapas*. Gran número de sus importantes trabajos fueron publicados en las revistas de las sociedades científicas a las que perteneció y otras, en folletos como *Itinerario de Hernán Cortés en Tabasco*, *Guía del lenguaje usual* y muchos más.

Óscar G. Carrera. Médico tabasqueño nacido a fines del siglo XIX y muerto en la Ciudad de México, en la segunda mitad del siglo XX. Aficionado a la lexicografía, escribió un libro intitulado *Así hablan en mi tierra*, que se editó durante el gobierno del licenciado Francisco J. Santamaría. En dicha obra, Carrera recopila muchas expresiones tabasqueñas, las que explica en forma amena y docta.

Willian Dampier (1652-1715). Marinero, militar y pirata inglés. Sirvió a la marina militar inglesa, tomando parte en algunas batallas contra Holanda (1673). En 1675 embarcó con destino a la Bahía de Campeche donde estuvo tres años con los cortadores de palo de tinte. A fines de 1679 se unió, en la isla de Jamaica, a un grupo de filibusteros, dedicándose a la piratería hasta mediados de 1688. Escribió, entre otros, los siguientes libros: *A Voyage Round the World*, *A Discourse of Tradewinds, Seasons, Tides, etc., in the Torrid Zone*, *Two Voyages to Campeachy*, *Voyage to New Holland*.

Frederick Catherwood. Dibujante inglés que acompañó a John Lloyd Stephens en su expedición al área maya entre 1839 y 1840. Recorrieron Copán en Honduras y Quiriguá en Guatemala. En México visitaron Palenque en Chiapas y Uxmal en Yucatán.

Désiré Charnay, Claude J. (1828-1915). Viajero y arqueólogo francés. Recorrió casi toda Latinoamérica, especialmente México, en donde viajó por la península de Yucatán así como por el territorio de Tabasco, donde visitó, en noviembre de 1880, la zona arqueológica de Comalcalco, de la cual hizo una elocuente descripción. Es autor de *Le Mexique: souvenirs et impressions de voyage* (1863), así como de *Les anciennes villes du Nouveau Monde* (1885), entre otros.

Gil y Sáenz, Manuel (1829-1909). Nació en San Juan Bautista, hoy Villahermosa, donde realizó sus estudios elementales y los superiores, que culminó en 1847, en la ciudad de Campeche. El 18 de abril de 1852, el obispo de Yucatán y Tabasco le confirió en Mérida las órdenes sacerdotales. Después de ordenado sacerdote continuó en Campeche sus estudios jurídicos, los que no concluyó. Fue catedrático de filosofía en el Colegio de San Miguel de Estrada. En 1856 fue nombrado cura de Macuspana, por lo que volvió a Tabasco. Fue el descubridor de los mantos petrolíferos de Macuspana. A Gil y Sáenz se deben las siguientes obras: *Compendio Histórico, Geográfico y Estadístico del Estado de Tabasco*, *El Caporal* (indicaciones para la agricultura, ganadería y pastos artificiales de Tabasco), *Cartilla sobre la Geografía de Tabasco* y *Opúsculo sobre mundos habitados ante la Iglesia Católica*.

Rosario María Gutiérrez Eskildsen (1899-1979). Maestra y lexicógrafa tabasqueña. Cursó las carreras de maestra en ciencias de la educación, en lengua y literatura españolas y en letras, subsección lingüística románica. Sus tesis para obtener estos tres grados universitarios fueron *Prosodia* y

fonética de Tabasco, El habla popular y campesina de Tabasco y Substrato y superestrato del español de Tabasco; también obtuvo la beca Lilia Emma Kimball, para estudiar en la Universidad de Columbia, Estados Unidos de Norteamérica. Entre sus obras pedagógicas se encuentran *Gotitas de rocío*, recitaciones para niños de primer año de primaria; *Información gramatical*, libro de texto para el sexto año de primaria; y *Lengua y literatura españolas*, para primer y segundo años de enseñanza secundaria.

Gabriela Gutiérrez Lomasto (1928-). Periodista tabasqueña, merecedora del Premio Estatal de Periodismo por artículo de fondo en 1993. Fue designada cronista vitalicia de la ciudad de Villahermosa, Tabasco, en 1996. Es autora de *¿Quién le corta las alas a los pájaros?*, 1982, y *Mi mercado Pino Suárez, crónica de la ciudad de Villahermosa*, 1997.

Carl Bartholomaeus Heller (1824-1880). Botánico y viajero austríaco. Viajó por México acompañado por el también botánico Teodoro Hartweg entre 1845 y 1848. Exploró el sureste mexicano, en donde reunió excelentes ejemplares de la flora de la región, los cuales envió a la Sociedad de Horticultura de Viena, Austria.

Tilo Ledesma de la Cruz. Músico, compositor, actor, escritor y poeta popular tabasqueño. Estudió en la capital del país, en el Instituto Superior de Estudios Comerciales del Instituto Politécnico Nacional, donde se recibió de Contador Público. Durante los años cincuenta, actuó en teatro y televisión dirigido por Claudio Morett. Se graduó como actor en el Instituto Cinematográfico, Teatral y de Radio y Televisión de la Asociación Nacional de Actores. Entre sus publicaciones se encuentran *Egritoriales*, epigramas con modismos tabasqueños; *Antología de poesía contemporáneas de Tabasco, Versos con reversos (sin colesterol)*, libro de humor.

Artur Morelet (1809-1892). Naturista y viajero francés. En 1846 viajó por el sureste de México. Dicha expedición

fue patrocinada por la Academia de Ciencias y Artes de Dijon. A principios de ese año ingresó a territorio mexicano proveniente de La Habana, Cuba. Las principales poblaciones que recorrió fueron Sisal y Mérida, en Yucatán; Campeche, El Carmen y Palizada, en Campeche; Playas de Catuzajá y Palenque, en Chiapas; Chablé, Balancán, Multé, Usumacinta y Tenosique, en Tabasco; posteriormente se introdujo a territorio guatemalteco. En 1857 publicó su libro *Voyage dans l'Amérique Centrale, l'île de Cuba et le Yucatan*, obra de suma importancia por su contenido.

Manuel Orozco y Berra (1816-1881). Topógrafo, historiador y arqueólogo mexicano, consejero de Estado durante el Imperio, director del Archivo General de la Nación. Colaboró en el *Diccionario Universal de Historia y Geografía* (1853-56, 10 vols.). Autor, entre otros de *Noticia histórica de la conjuración del Marqués del Valle*, *Documentos para la historia de México* (1853-57); *Historia antigua y de la Conquista de México* (1880; 4 vols.) e *Historia de la dominación española en México* (1838).

Jorge Priego Martínez (1940 -). Investigador y periodista tabasqueño. Ha publicado artículos y poemas en periódicos y revistas a nivel nacional. En los últimos quince años se ha dedicado a la investigación sobre diversos aspectos culturales del estado de Tabasco, y producto de sus afanes es el libro *El zapateo tabasqueño*, que reúne toda la información que se hallaba dispersa sobre nuestra música por antonomasia, y el folleto *Orígenes y significado del Escudo de Tabasco*. En 1991 se hizo acreedor al Premio Estatal de Periodismo en la categoría de ensayo.

Ralph Loveland Roys, (1879-1965). Nació en Grenville Michigan, graduado en la Universidad de Michigan como licenciado en Filosofía. En 1906 hizo su primera visita a México en Oaxaca y en 1910 estuvo en Guatemala en las ciudades de Copán y Quirigua, en

1913 estudio la lengua Maya. Pasó gran parte de su vida transcribiendo y tratando de traducir textos mayas y publicó *The book of Chilam Balam of Chumayel* (1933) y *El Ritual of the Bacabs* (1965). Fue director del Departamento de Investigación de Mesoamérica en Tulane durante 1924, miembro honorario del Royal Anthropological Institute y de la Academy of American Franciscan History, recibió un doctorado en letras por la Universidad de Yucatán.

Sus obras más reconocidas son *The ethnohistory of the mayas* (1931), *The indian background of colonial Yucatán* (1943), *The Maya Chontal Indian of Acalan-Tixchel* en 1948 junto con France Scholes, *The distribution of Maya toponyms in Yucatán* (1955), *The political geography of the Yucatan Maya* (1957).

Mario Humberto Ruz Sosa. Nació en Comalcalco, Tabasco. Médico cirujano por la UNAM, doctor en etnología por la Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales de París, especialista en el estudio de grupos mayas y en investigación documental. Es autor de más de 15 libros y numerosos artículos y ensayos de la más alta calidad académica. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores y coordinador de investigaciones y docencia del Centro de Investigaciones Superiores de Etnología y Antropología Social. Fue galardonado con el Premio Nacional de la Academia de Investigación Científica, correspondiente a 1991, en el área de Ciencias Sociales. En sus obras se aúnan un estricto sentido científico y una galana prosa, plena de aliento poético.

Francisco J. Santamaría (1886-1963). Maestro, abogado y lexicógrafo tabasqueño. Su gran preocupación por la cultura de su tierra natal lo obliga a recabar datos de diversa índole para preservar de la destrucción y del olvido las más disímolas manifestaciones culturales. De este interés nacen sus libros *Bibliografía general de Tabasco* (3 tomos), *El periodismo en Tabasco*, *Antología*

folklórica y musical de Tabasco y La poesía tabasqueña. Su labor lexicográfica está plasmada en sus obras *El provincialismo tabasqueño*, *Americanismo y barbarismo*, *Glosa lexicográfica*, *Domingos académicos*, *Ensayos críticos de lenguaje* (en colaboración con Rafael Domínguez) y sus invaluable *Diccionario de americanismos* (tres tomos) y *Diccionario de mejicanismos*.

Desde 1947 hasta 1952 gobernó Tabasco, distinguiéndose su gestión por el grandioso impulso que recibió la cultura en todos los órdenes. Con el exiguo presupuesto estatal, logró verdaderos milagros, como el editar 70 obras, en su mayoría de capital importancia para el estado.

John Lloyd Stephens (1805-1852). Estadounidense, abogado que junto con el dibujante inglés Frederick Catherwood, recorrió las principales zonas arqueológicas del sureste mexicano, así como de Centroamérica. Publicó *Incidentes de viaje en centro América, Chiapas y Yucatán*, en 1841, e *Incidentes de viaje en Yucatán*, en 1843. Murió en el istmo de Panamá.

France Vinton Scholes, (1897- ¿?). Nació en Bradford, Illinois, Estados Unidos. Profesor de Historia en la Universidad de Nuevo México. Autor de: *Church and State en New Mexico 1610-1650* (1937) y coautor con Ralph Loveland Roys, de: *The Maya Chontal Indians of Acalan-Texchel: a contribution to the history and ethnology of Yucatán peninsula*. (1945).

Tomás de la Torre. Fraile dominico que acompañó al Obispo de Chiapas, fray Bartolomé de Las Casas, en su viaje a Ciudad Real, hoy San Cristóbal de Las Casas. Autor de *Desde Salamanca, España, hasta Ciudad Real, Chiapas: diario de un viaje, 1544-1545*.

Bibliografía

- Alfaro y Santacruz, Melchor de *Relaciones histórico geográficas de la provincia de Tabasco*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1979.
- Arqueología mexicana *Arqueología Mexicana*; Vol. VI, Núm. 36; marzo-abril, México, 1999.
- Bastar Sasso, José María *Antología Poética*, Gobierno del Estado de Tabasco, Villahermosa, 1988.
- Becerra, Marcos E. *Rectificaciones i Adiciones al Diccionario de la Real Academia Española*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1978.
- Cabrera Bernat, Ciprián A. *Viajeros en Tabasco: textos*, Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1987.
- Carrera, Oscar G. *Así hablan en mi tierra*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1981.
- Comida regional tabasqueña, recetario *Comida Regional Tabasqueña, Recetario*, Gobierno del Estado de Tabasco, Secretaría de Desarrollo, Dirección de Turismo, México, 1984.
- Enciclopedia Microsoft, Encarta 99 *Enciclopedia Microsoft, Encarta 99*. VOX-Diccionario General de la Lengua Española, Bibliograf, S.A., Barcelona, 1997.
- Gil y Sáenz, Manuel *El Caporal*, Publicaciones del Gobierno del Estado, Cia. Editorial Tabasqueña, S.A., México, 1952.
- Gutiérrez Eskildsen, Rosario M. *Cómo hablamos en Tabasco y otros trabajos*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1981.
- Ledesma, Tilo *Menú tabasqueño*, impreso en manteles individuales de algunos restaurantes vilahermosinos, 1981.

- Moliner, María *Diccionario de uso del español*, edición electrónica, versión 1.0., 1996.
- Ocampo Ramírez, Pedro *La sombra de la ceiba y otros excesos*, Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1989.
- Priego Martínez, Jorge "La cocina tabasqueña, derroche de olores, colores y sabores", revista *Fronteras*, núm. 16, CONACULTA, 2000.
- Recetario de dulces tabasqueños. Recetario de Dulces Tabasqueños, Feria Tabasco '99, 1er. Concurso Estatal, Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), Coordinación de Artesanías Tabasqueñas, Villahermosa, 1996.
- Santamaría, Francisco J. *El provincialismo tabasqueño*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1981.
- Memorias, acotaciones y pasatiempos*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1981.
- Diccionario General de Americanismos*, tomos I, II y III; Gobierno del Estado de Tabasco, México, 1988.
- Diccionario de Mejicanismos*, Editorial Porrúa, México.
- Scholes, France V. y Ralph L. Roys *Los chontales de Acalantixchel*, ed. de Mario Humberto Ruz, Tr. de Mario Humberto Ruz y Rosario Vega, Centro de Estudios Mayas UNAM/ Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología, México, 1996.

Agradecimientos

En diciembre de 1999, al releer el libro *Viajeros en Tabasco*, compendiado por Ciprián Cabrera Bernat, me percaté de que en tres capítulos consecutivos existían datos relacionados con el pozol; el hecho me llamó la atención y decidí entonces registrar los datos para trabajarlos posteriormente. Días después, al profundizar en el tema, me di cuenta de que más o menos en todos los textos, los autores se referían a la importancia del pozol entre la gente del campo. También llamó mi atención el hecho de que no existiera un trabajo específico dedicado a esta bebida tradicional en Tabasco y por ello decidí iniciar el presente trabajo.

Con el paso de los días, me di cuenta de que el ensayo reclamaba ampliar la investigación a otras bebidas tabasqueñas relacionadas con el maíz, con el cacao y con toda la tradición que rodea a estas bebidas. Por último, también incorporé otras bebidas características de Tabasco que se elaboran con frutas tropicales de la región.

La labor no fue nada fácil, pero gracias al apoyo de Orlando Ortiz, Jorge Priego Martínez, Bertha Cortés, Felipe de Jesús Hernández, Guadalupe Javier Quero, Ilse Cimadevilla, Mildre Ruz, Edith Castrejón, Concepción Pérez e Ivonne Solano, quienes me proporcionaron datos y recetas, me hablaron de medidas, me aclararon expresiones, y sobre todo me motivaron. Por esta razón les agradezco sus aportaciones, todas ellas importantes, que me permitieron concluir este trabajo.

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco

— con un tiraje de 2 000 ejemplares —
lo terminó de imprimir la Dirección
General de Culturas Populares del
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
en los talleres de Litográfica Electrónica, S. A. de C. V.,
Vicente Guerrero 20-A, San Miguel Iztapalapa, 09360,
en el mes de julio del 2000.

Fotografía de portada: Agustín Estrada
Diseño de portada: Javier Aguilar.
Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares

17. Recetario maya del estado de Yucatán
18. Recetario tuxteco
19. Recetario nahua de Milpa Alta, D. F.
20. Recetario chinanteco de Oaxaca
21. La dulcería en Puebla
22. Las flores en la cocina mexicana

Otros títulos de la colección

Recetario mixe de Oaxaca

Recetario popular colete

Recetario indígena de Chiapas

Recetario huichol de Nayarit

Recetario de la birria y la cuachala

Recetario mascogo de Coahuila

Recetario tradicional morelense

Recetario de la Huasteca hidalguense

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO



Centro de
Información y
Documentación

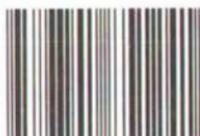
Alberto Beltrán



002333

La Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA tiene como objetivo fundamental el rescate, la preservación, la promoción y la difusión de las culturas populares de nuestro país, y una de sus principales manifestaciones es la gastronomía. La cocina es cultura. Por ello, ahora se inicia esta colección de recetarios indígenas y populares de México, sin precedente en la ya numerosa bibliografía culinaria nacional.

Todos los recetarios de esta colección pretenden aportar a los lectores la información suficiente para preparar los platillos respectivos, aunque a veces aparecen ingredientes cuya disponibilidad no es tan sencilla. Por otra parte, se observará cierta heterogeneidad: algunos recetarios fueron compilados por colaboradores de esta Dirección en sus diversas oficinas del país; otros son trabajos colectivos de amas de casa; los hay bilingües, preparados por miembros de una comunidad indígena en su propia lengua y en español; otros son producto de investigadores externos, y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados.



9 789701 851241