

8925

45

Cocina exótica de Chiapas

Cocina Indígena y Popular

45

Cocina exótica de Chiapas



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
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
23. Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco

(8925)
g-4



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION

Dirección General de Culturas Populares

Cocina exótica de Chiapas

45

Cocina Indígena y Popular



**BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION**

Dirección General de Culturas Populares

Cocina exótica de Chiapas

Francisco Flores Estrada

 **CONACULTA**

CULTURAS POPULARES



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION

Dirección General de Culturas Populares

Clasif. _____

Adq. _____

Fecha _____

Exced. _____

Primera edición: Editorial La Noticia, Chiapas, 1986

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, 6° piso
San Ángel, CP 01000
México, D.F.

© Francisco Flores Estrada

ISBN 970-18-5469-1

Impreso y hecho en México



**BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION**

Dirección General de Culturas Populares

ÍNDICE

A manera de prólogo	11
Comentario previo	19
El zatz	23
Yuyos, jonguillos y tashos	25
El tacuatz o tlacuache	27
Oruga gorda y blanca	29
Hormigas aladas	31
El mono saraguato	33
La piedra viva o shuti	35
Los exóticos palmitos	37
La discriminada iguana	39
Las exquisitas y bellas flores de las palmeras	41
El nuti o mazán, ¿un ciempiés comestible?	43
El xiloxen o jilote	45
El pilico chamula	47
La víbora de cascabel	49
El armadillo, un pequeño acorazado	51
El temido chapulín	52
Ratas, ¿alimento o medicina?	54
Las ardillas	55
La danta o ante-burro	56
La tortuga pollo o pochitoque	57
La cueza de chayote	58
El nanahuate, hongo del maíz	59
El mazán o camarón de río	60
Atole agrio, de granillo y bucoliche o chileatole	61
Tamales de todos sabores y colores	63
El pozole chiapaneco y el chorote tabasqueño	65

La sal de Ixtapa	67
Embutidos y jamones tipo español, pero colonial	68
La chanfaina y chiles en vinagre	70
Otro tipo de pilico	72
El huapazotle y la chapaya	73
La sabrosa y nutritiva yuca	75
El cochito horneado de Chiapa	76
Las riquísimas chalupas	77
Sopa de pan y sopa reina	78
Carne cruda y lengua fingida	80
Algunos dulces raros	81
Bebidas generosas y aguardientes	83
El cacaté y el soyate	87
La falsa angula	88
El cochi de monte	89
El tascalate	90
El sabén y el puerco espín	91
El peshjol	92
Chipilín, hierbamora, puntas de chayote y guash	93
Algunas frutas	94
Las ancas de rana	96
El tachilgüil, la morcilla y el gato capón	97
Después de 11 años	99
Glosario	103
Bibliografía	109
Agradecimientos	111

*Si Dios al enviar al Arcángel Miguel para
que expulsara a Adán y Eva del Paraíso,
les puso como sino el de ganarse el pan
con el sudor de la frente, nosotros
tenemos que atender que el pan
no falte en la casa. Y no sólo el pan,
frijoles, carne, huevos, leche, etc.,
ganados sí, con el sudor
de la frente.*

A mi esposa: Zoila Gutiérrez Guillén

*A mis hijos: Mauricio, Eneida,
Arabella, Teresa, Francisco,
Dolores y Fernando*

San Cristóbal de Las Casas, Chiapas
Agosto de 1986

A manera de prólogo

Francisco Flores Estrada forma parte de ese grupo de legionarios idealistas que, brotando de la inagotable cantera chiapaneca de periodistas, luchan todos los días con palabras candentes para formar las páginas hermosas de la historia cotidiana del pueblo.

Los coletos lo conocemos por su pluma irónica y cruel; terriblemente humorística y desesperadamente solemne. Sabemos también que le apasiona el periodismo radiofónico, el de las ondas hertzianas, por sus *flashes* informativos que nos amotinan el corazón, por la emoción y el suspenso que suscita lo inesperado, lo trágico, lo novedoso, bueno, lo sensacional sin llegar al amarillismo y a la especulación.

En el desempeño de sus tareas periodísticas, unos lo aplauden, otros lo critican, pero al final de cuentas tirios y troyanos se convencen de que Paco, con todo el desenfado del mundo, se impone y da la información con la deliberada intención de molestar a los poderosos y a los prepotentes. Esa es su ruta en el mundo de la información y de recorrer esos caminos ha obtenido una personalidad vigorosa. Sus amigos le recomendamos que no cambie su estilo; un periodista debe permanecer fiel a su vocación y a su pasión por la palabra. Después de todo la misión de una pluma manejada por un corazón valiente debe ser la de dar voz a los que no la tienen, la de hablar donde el silencio tenga su cetro, donde la ternura esté a la intemperie, donde se conciten la alegría y el llanto y donde se conjuguen verbos proscritos. Finalmente lo único que le va a pasar a la palabra es que le multen el corazón subdesarrollado y la declaren convicta siempre de le-

sa esperanza por combatir por los desheredados del destino y de la tierra.

Y yo pienso que aquí podía continuar su vida nuestro periodista. Sin embargo, su inquietud, la terrible inquietud de Paco, que lo ha llevado a acometer difíciles tareas editoriales partiendo de cero hasta imponerse a la adversidad y al derrotismo, que parecen ser los signos ominosos de nuestro tiempo, lo lleva ahora a incursionar por segunda ocasión en los mágicos y accidentados caminos del mundo literario, de la creación bibliográfica. La primera vez fue cuando nos relató con prosa dramática el pánico y la furia desatada por “El Chichonal: el volcán que no tenía derecho a erupción”, aunque dijeran lo contrario el sabio Mullerried y hasta el mismo Charles F. Richter, el célebre inventor de la tan usada escala sismológica. En esas páginas, que tenían prisa por llegar a las manos del pueblo y que ahora deben de estar en los anaqueles de muchas bibliotecas humildes, quedaron aprisionados para siempre los átomos estremecidos del alma popular y el sentimiento de lo perdido, de lo irrecuperable, de la historia sacudida y de la derrota violada. Con la palabra aprisionó asimismo el relámpago del tiempo, la ceniza, la pesadilla, las lenguas melancólicas del fuego, la tierra en sus estertores y sus trances de agonía con los músculos aterrorizados como en el principio del mundo. Hoy todavía transitamos el largo camino del olvido. Los sueños de horror todavía nos acompañan.

Ahora, con *Cocina exótica de Chiapas*, Francisco hace una generosa contribución a la gastronomía chiapaneca. En las páginas de este libro recoge las tradiciones culinarias de algunas de nuestras etnias; investiga sobre las recetas más extrañas y los guisos más sofisticados, de suculencia adivinada acaso para los paladares de los *gourmets* más exigentes. Claro que éste no es un libro de cocina. No lo es. No explica recetas ni mide los ingredientes de condimentación. Yo más bien lo llamaría un exótico rincón gastrofílico, un compendio de experiencias de viaje, un catálogo de curiosida-

des culinarias, que buena falta nos hacía para aumentar el acervo de la cultura chiapaneca.

El autor, viajero incansable, ha recorrido muchas regiones del país y del extranjero. Por eso distingue guisos y los compara con los de otras latitudes y hace resaltar los que tenemos como propios y representativos de esta región de la patria. Nos lleva de la mano por esas regiones chiapanecas donde crecen las plantas y viven los animales que, fritos o hervidos, pueden degustarse con particular deleite en la mayoría de los casos. Así, este libro es un magnífico repaso de zoología y botánica; de geografía y gastronomía. Si cuando hablo de música afirmo que buscar viejas y perdidas melodías es recorrer la topografía del trino, en esta ocasión es como transitar por la topografía del gusto, del buen yantar, de llenar el estómago como Dios manda. Es un repaso de Chiapas en emociones vitales, estéticas. De la selva al mar, del río a la montaña se va de sorpresa en sorpresa, comprobando que la dieta de nuestros campesinos no es tan magra como parece.

Si en los Pirineos franceses los gitanos se comen a un puerco espín asado o a un zorrillo en caldo; si en África Central la tribu bateke puede cenarse a un cocodrilo rostizado o al mojo de ajo; si en lo más profundo del temible desierto de Kalahari la tribu zulú, reunida como en día de fiesta, prepara una buena botana de lagartijas o un consomé con cierta variedad de escorpiones, y si en la China milenaria, los hijos de Confucio y del difunto Mao Tsé-tung, para hacer honor a su célebre aforismo de que... “Todo lo que corre o vuela es bueno para la cazuela”, nunca han vacilado en condimentar desde retoños de bambú hasta sesos de mono en su cráneo —que no en su concha— aderezados con salsa de soya, entonces nada hay de raro que en Chiapas también exista una cocina exótica que rivaliza con las mejores del mundo. No hay que olvidar que aquí tenemos uno de los dos pulmones del planeta, la Selva Lacandona, y que, por lo mismo, nuestra fauna y nuestra flora son variadas y las más

veces desconocidas. La cocina exótica chiapaneca es rara, variada, succulenta, nutritiva. Hormigas, víboras de cascabel, tla-cuaches, iguanas, gatos, gusanos, ciempiés, perros, caracoles, palmas, frutos, raíces, todo, absolutamente todo, ya condimentado, tiene un sabor especial. Son olores y sabores que traen al paladar la magia ritual de la geografía de milagro que tiene nuestro Chiapas. Es el olor y el sabor de la selva. Es la sangre de la tierra, es el pan de la montaña, es la comida del río, es la ofrenda de la naturaleza, que va desde los pequeños camarones ciegos de sus grutas, hasta la carne succulenta del venado y el tapir, que se extinguen víctimas de la depredación, de la furia destructiva del hombre, que no repara en los graves daños que le hace a la ecología. A veces la insensibilidad del ser humano es criminal y atenta contra los animales indefensos. Este siglo es carnívoro. Al diablo con el siglo de las luces. Algún día nuestro planeta será un páramo, un desierto lunar o marciano.

Sin guardar proporciones porque para mí todo escritor me merece respeto; sin comparar ninguna pluma, ya que toda comparación es odiosa puesto que el escritor es simple y llanamente el escritor y su circunstancia, el hombre y su época, Paco Flores se nos revela como el Anthelme Brillat-Savarin, es decir, un mago de la cocina exótica de por estos rumbos que, al igual que su colega francés, nos dice que el descubrimiento de un nuevo plato es más importante que el hallazgo de una nueva estrella o que el destino de las naciones depende de la forma en que sus habitantes se alimenten, o de que con el estómago vacío ninguna ideología fructifica. El Brillat-Savarin coleteo argumenta que un platillo de hongos silvestres —y aquí los tenemos de diversas variedades— es un bocado de cardenal; que el caracol de río o shuti da un caldo excelente o que una rana al pastor es privilegio de *gourmet*. Anthelme cocinaba pájaros muertos y “madurados” en sus bolsas para que supieran mejor; no desdeñaba sapos, serpientes, buenos postres ni merengue de vainilla y rosas. No hay que descontar sus grandes creaciones

culinarias, entre las que se cuenta el famoso filete a la Chateaubriand o sus anguilas y ranas, algunas tan venenosas como el pez globo que tanto seduce hoy en día a los japoneses. Con Anthelme figuran en el salón de la fama de la gastronomía los nombres de Marc Antonie de Careme y Fritz Karl Watel, genio suizo de la comida. Sus biblias de gastronomía tienen penetración psicológica. Son brillantes discusiones sobre comida y comilonas. Estos monarcas indiscutibles de la gastronomía exótica fueron geniales y exóticos hasta para morir. Se murieron —dicen— quemados por el fuego de sus genios y por el calor de sus fogones —que no estufas—, pero antes de exhalar el último suspiro se aventaron la puntada de pedir... “Y ahora ¡que me traigan el postre de hormigas o gusanos, pero con helado o café!” ¡Ah bárbaros! estos mis gastrónomos *franchutes*. Brillat-Savarin escribió el libro denominado *La psicología del gusto*, que le dio cierta fama, pero estaba tan entretenido en buscar guisos exóticos y comiendo zorrillos y serpientes, que no disfrutó en vida de la gran fama que tuvo después.

Paco Flores, sin proponérselo, rescata muchos de los dulces y de los guisos representativos de la cocina coleta tan apreciada en Francia y Norteamérica. Por este libro desfila el clásico tachilgüil, que nos da el “sabor” de coletos en las demás localidades hermanas de Chiapas, como nos lo sigue dando “el pan caliente coletito” que se vende en las ferias de los pueblos y rancherías. Aquí están también la sopa de pan, la chanfaina, los tamales en sus diversas variedades y con sus nombres muy locales, el atole agrio, las chalupas y los tacos del Negro Luis, que se saborean y recuerdan con nostalgia en los grandes restaurantes del Barrio Latino, en Montmartre, en Regent Street, en Hamburgo y, naturalmente, en la Quinta Avenida en Nueva York y de muchas ciudades estadounidenses por los turistas que a diario nos visitan. No podían hacer falta la cervecita dulce y los buenos caldos de mixtecla, y los chimbos y la chicha y las cazuelejas. Es otra cara de Jovel. Es la hospitalidad traducida en la buena mesa y la

buena bebida. Es nuestra tarjeta de presentación en el extranjero. Es nuestro quedar bien con el turista que todavía no tiene el paladar embotado. Nuestros guisos ya cruzaron las fronteras y se van al mar por todas las esquinas del mundo.

En estos momentos en que en algún lugar del planeta ha nacido ya el ciudadano número cinco mil millones; en este instante en que China crece a un ritmo de 55 millones de almas por año, pero de almas que hacen las tres comidas al día; en estos años de terribles hambrunas en Etiopía, Sudán, Chad, Somalia y otros países de la costa oriental africana, sin descontar Bangladesh y Haití, no está lejos el día en que tengamos que recurrir a la cocina exótica, a comer todo lo que pueda digerirse sin complicaciones... “Dime qué comes y te diré quién eres”, “Lo que no mata engorda”, “Los animales se alimentan, el hombre come”; “Sólo los hombres de talento y el hombre común y corriente se comen a los animales bien alimentados, a todos si es posible”. Y si los animales se agotan, todavía nos queda el recurso de la antropofagia. Total, un filete de pierna humana debe de tener su sabor especial, como lo atestiguan a través de la historia los habitantes de Borneo o de África Occidental, que en eso de cocina exótica se han merendado a misioneros y exploradores. Esto de la cocina exótica es como para llenar varios volúmenes.

Paco no tenía necesidad de estas líneas para su libro. Bien lo podía haber editado y lanzado a las calles a confrontar sus verdades, el caudal de sus afirmaciones con el pueblo. Pero me invitó de antemano a saborear en teoría, con la imaginación, muchos guisos aquí consignados y no tuve más remedio que darme un opíparo banquete de letras y rarezas. Que este libro llegue a manos de los *chefs* y de los *gourmets*. La cocina es cosa tan delicada que a veces no es bueno dejarla sólo en manos de los cocineros. ¿Gusta usted de esta lectura? ¿sí? Pues entonces ¡salud y buen provecho! Bien-

venida esta generosa contribución a la gastronomía coleta y chiapaneca.

Con un fraternal abrazo.

*Manuel Burguete Estrada **

* Miembro correspondiente del Seminario de Cultura Mexicana (verano de 1986).

Comentario previo

La humanidad tiene como sino marcado en la Biblia el hambre, representada por uno de los jinetes del apocalipsis. Moisés y el pueblo de Israel sufrieron hambruna en el desierto, pero Yavé les mandó el maná del cielo y no por eso dejaron de preocuparse por llegar a la tierra prometida en donde se sabía abundaban la caza y la fruta.

Más muertes cobra el hambre que una guerra y tenemos hoy día los ejemplos de Biafra y Etiopía, en África, lo que ya vivió Bangladesh, en Asia, y la amenaza de sequía y hambre en diversos países del mundo. Ejemplo tenemos de la Primera y Segunda guerras mundiales, en que los contendientes de ambos bandos se comían las ratas, los perros e inclusive llegaron a preparar sabrosos caldos de suela de bota militar (así tuvieron oportunidad de tomar una sopa de su propia bota y no de su chocolate, porque éste era artículo de lujo). Como anotamos anteriormente, en Asia y África el hambre es el pan nuestro de cada día y lo peor de todo es que no se lo pueden comer.

Vemos pues cómo la mayor preocupación del hombre es la comida. Así los rusos están amenazados por los países de América, que les surten de trigo; los gringos por los mexicanos, que les dejaron de enviar reses Hereford, tomates y demás hortalizas, y nosotros por otras naciones que nos venden harina de pescado y otras menudencias.

Subsistir es un mandato divino y hay que hacerlo a como dé lugar. Así vemos que todavía en el último cuarto del siglo xx existen en África y Oceanía tribus de salvajes (algunos educados en Oxford o Cambridge) que todavía guardan las ancestrales costumbres caníbales y se comen a sus

congéneres. En muchos casos no por hambre, sino más bien porque creen que el alma de su víctima pasará a formar parte de su ser y tendrá más poder, cual vil político mexicano.

Sin ir tan lejos y como mantenerse con vida es mandato divino, hace pocos años un avión en el que viajaban jugadores de fútbol soccer de Chile se estrelló en los Andes y, antes de que los rescataran, se les acabaron las pocas provisiones que llevaban, por lo que tuvieron que desayunar, comer y cenar los cadáveres de sus compañeros muertos.

Ahora, radio, prensa y televisión nos “bombardean” cada día con noticias alarmantes, desde el alza en el precio de la leche (que casi no la conocemos), pasando por la liberación del precio de la tortilla, lo caro del pan, la carne y todo lo que se come o se toma.

Desde que tengo uso de razón he oído muchísimos lamentos por la comida; recuerdo cuando hubo una “carestía” de maíz y frijoles, y cuando el kilo de carne de res costaba cinco pesos el kilo de mil gramos, no de ochocientos, como ahora, y mis padres pusieron el grito en el cielo. Así, la sal se comenzó a vender por kilo y no a granel, por cinco y diez centavos, y las cebollas se convirtieron en artículo de lujo, costando hasta cinco centavos cada una, no como hoy que cuestan un ojo de la cara.

Cientos de niños mueren diariamente de hambre, mientras, por ejemplo en Uganda, el exdictador Idi Amin Dada se daba el lujo de comer caviar de esturión del Alto Volta, mantequilla preparada de leche de osa polar, *roast beef* de Picadilly Street en Londres y una que otra pierna o brazo de espía americano. El poder y la riqueza son símbolos de mantener la barriga llena, no importa que los demás mueran de hambre.

Leyendo algunas revistas, como *Contenido*, supe que en el centro de la República se comen insectos como los jumi-les o el gusano de maguey, y, preocupado por la hambruna mundial y por la propia, me dije que es muy posible que el mundo tenga otra fuente de proteínas, de nutrientes, sin llegar

a los sofisticados pavos trufados de Francia ni a las delicias de los manjares árabes ni a lo exótico de la comida china; así pues, me dediqué a recorrer el vasto estado de Chiapas, donde la gente se muere de hambre sólo cuando ella así lo quiere, porque aquí comemos de todo aplicando sabiamente aquel adagio que reza: “Animal que corre o vuela, va directo a la cazuela”.

Entonces recopilé estos datos y recetas para ustedes (y para mí), esperando que si mis “descubrimientos” no acaban con el hambre mundial, sirvan cuando menos para adornar algunas mesas y tentar a aquellos que quieran comer algo extraño de la *Cocina exótica de Chiapas*.

Hago la aclaración de que esto no es un compendio de recetas de cocina, sino más bien un trabajo de investigación que hasta la fecha está inconcluso, pues hubo datos y recetas que no quisieron proporcionarnos quienes las conocen.

El zatz

Nuestras costumbres chiapanecas, en cuanto a cocina, están a la altura de los sofisticados y exóticos platillos que consumen los *gourmets* del lejano Oriente y África, que gustan de guisar hormigas, ratas, chapulines y víboras como alimento común y corriente y que en la actualidad se han convertido en deliciosos platillos hechos para paladares exigentes de la gente *in* o del *jet set* de las grandes urbes como París, Londres, Nueva York o el mismo Distrito Federal.

En este pequeño libro trataremos de presentar la rica y nutritiva variedad de platillos exóticos que hay en Chiapas y que son desconocidos tanto para los turistas como para muchos de nosotros, los residentes y originarios del estado. Estos platillos, que al verlos en su estado natural provocan náuseas en el estómago de los “profanos”, para los naturales o *gourmets* que han corrido la aventura de probarlos resultan un manjar delicioso y suculento.

Entremos en materia para abrir apetito o despertar curiosidad. Hablaremos de una oruga de mariposa nocturna conocida en la zona Alta de Chiapas como zatz, insecto especial y comestible conocido en casi todos los pueblos indígenas de habla tzeltal. El zatz es la única variedad de oruga que come esta etnia y se diferencia de las demás orugas llamadas por estas latitudes tzucumos y xexaltojos, mismos que en el centro de la República son llamados “azotadores”. El zatz es una oruga sin pelos y se distingue de las demás por abundar en agosto y septiembre, meses en que florecen los árboles de cerezo (capulín), ya que sus hojas son el alimento preferido de dichas orugas. Cuando los árboles de cerezo están repletos de zatz, los niños indígenas suben a ellos y los re-

colectan en pequeñas cestas o bien sacuden las ramas hasta que los animalitos se desprenden. También los toman con la mano desnuda, ya que, a diferencia de los xexaltojos (se pronuncia sheshaltojo), no provocan irritación en la piel.

Una vez recolectada una buena cantidad de zatz, se procede a matarlos azotándolos directamente al suelo. —Los indígenas dicen que se hace esto para quitarles los órganos internos—; el paso siguiente es hervirlos en agua, luego se sacan, se escurren y se fríen en manteca de cerdo, poniéndoles sal al gusto. Finalmente, se toma una tortilla, se coloca ahí una buena cantidad de orugas y se hace un taco con limón y chile verde.

A estos animalillos raras veces se les encuentra en zonas pobladas o urbanas; sólo son objeto de comercio en la región indígena. Suponemos que los mestizos al ver las orugas pensamos en muchas cosas, menos en comerlas. Los lugares en donde se come el zatz son: Oxchuc, Huixtán, Tenejapa y otros puntos aledaños a San Cristóbal de Las Casas.

Los yuyos, jonquillos y tashos

En los Altos de Chiapas tenemos un riquísimo platillo que puede competir con los raros guisos europeos, principalmente de Francia, en donde gustan de los exquisitos y nutritivos hongos y los variados platillos que se preparan con ellos, destacando entre ellos las trufas.

Primero hablaremos de una variedad de hongo parecido al *champignon* francés; este hongo, a diferencia del francés que se cultiva en todas las épocas del año, únicamente aparece durante los meses lluviosos en los alrededores de San Cristóbal de Las Casas, principalmente en los valles o en los potreros, y se le conoce con el localismo de jonquillo u honguillo y, en algunas ocasiones, quizá por su parecido físico y sabor similar al *champignon*, se le llama champiñón cimarrón. Por lo general, el precio de este hongo es caro al principio de temporada, luego tiende a bajar paulatinamente.

Los osados, después de las primeras lluvias organizan “expediciones” de dos o tres miembros, todos familiares, amigos o conocidos que van a los campos cercanos, a los potreros decimos aquí, para recolectar los hongos o, si se prefiere, se espera que los “laboreños” los pongan a la venta y luego se preparan guisados como los que a continuación describimos:

Para el primero se necesitan un cazo, manteca de cerdo, sal, cebolla y jitomate y se prepara una succulenta sopa. Otro guiso más complicado es el que se prepara con muchas especias, yerbas de olor, chileancho, pan cacahuete y, naturalmente, los jonquillos, y tendrá usted hongos en mole.

Hay quienes gustan combinar los hongos con pastas estilo italiano. Otros se evitan tantos problemas y gustan de

cocinarlos en una tortilla de masa cruda y cocerlos sobre un comal o freírlos en manteca o aceite vegetal, resultando una especie de quesadilla que le llamamos “machete”.

Hay muchas variedades de hongos comestibles en los Altos de Chiapas y dentro de ellas mencionaremos a las foliotas, comúnmente llamados yuyos en San Cristóbal de Las Casas y sus alrededores, los cuales se cocinan en sopa o simplemente se les pone sal y limón, dependiendo del gusto de quien vaya a comerlos, y se asan a fuego directo.

También de manera silvestre crecen los hongos *corpinos ebulbosus*, conocidos con el localismo de tashos, que son de forma irregular y de color gris claro. El “chaquetón”, hongo de color rojo ladrillo, “las barbas de chivo”, “hojitas”, los “cachos (cuernos) de venado” y otras especies que se preparan en ricos caldos y en exquisitas sopas. Estos hongos se encuentran en los bosques de coníferas y son parásitos de los árboles o de las maderas muertas.

Y como reza aquel adagio: “no todo el bosque es de orégano”, en esta zona también viven los peligrosísimos hongos amanita, que son venenosos. Así, no falta quien por no conocer los hongos comestibles haya pasado a mejor vida al comer los amanitas.

También hay hongos que, si bien son comestibles, por tradición no se cortan y ni siquiera se les menciona, son los llamados “hongos de caballo”. Observación especial es la que ya hemos hecho: a raíz de la erupción del volcán Chichonal y la lluvia de cenizas del 3 de abril de 1982, la producción de “jonguillos” se ha incrementado enormemente.

Me faltó agregar algunos hongos comestibles como los “pedos de monja” y el “buche de jolote”, pero como son poco conocidos, únicamente daré sus nombres.



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION

Dirección General de Culturas Populares

El tacuatz o tlacuache

Otro platillo raro, de exquisito sabor pero desconocido para la mayoría, es el que se prepara con el discriminado tlacuache o zarigüeya, o como solemos llamarlo en los Altos de Chiapas, el tacuatz.

Con este animal se preparan dos guisos de inmejorable sabor que muy pocos han probado. El primero es un caldo que se llama zihuamut y se hace de la siguiente manera: una vez muerto el tlacuache, se despelleja y se asa ligeramente sobre leña, de preferencia de madera de encino, procurando que se ahume perfectamente. Acto seguido se dispone un recipiente para hacer el caldo que se condimenta con una pizca de pimienta, sal al gusto, cebolla y ajo, una rama de epazote y papas.

Para servirse, la carne debe estar bien cocida y se completa con cebolla finamente picada y chile verde.

La otra forma de comer el tlacuache es horneado; este guiso en un poco más sofisticado, pues primero se hierve ligeramente, después se le unta mantequilla, se le pone un diente de ajo previamente machacado, pimienta, pedazos de buen tamaño de tallo de apio y cebolla, y se rocía con refresco de cola, amén de una copa de tequila, o bien, se suprime el alcohol y el refresco de cola y se suple con cerveza.

Este guiso tiene sus peros. Los lugareños dicen que antes de preparar al tlacuache, hay que estar seguro de que sea macho, pues la carne de la hembra al cocinarse se vuelve "ligosa" y con olor a almizcle, lo que le da un sabor repugnante a la carne. Esto sucede —dicen— cuando la hembra está amamantando a sus tlacuachitos. Reconocer a la hembra del tlacuache es muy fácil, ya que estos mamíferos depredado-

res son parientes cercanos de los fósiles vivientes de Oceanía, los marsupiales, y la hembra del tlacuache lleva a sus crías en el marsupio o bolsa que tiene en el vientre. Cuando son pequeños se parecen más a un ratón que al tlacuache.

Oruga gorda y blanca

Parecerá raro, pero en la zona fría se come un gusano u oruga gorda y blanca que vive en los troncos de los árboles muertos o bajo el humus del piso de los bosques. A esta oruga de escarabajo se le conoce con el nombre de “gallinita ciega”.

Este gusano no es otra cosa que la larva de una variedad de escarabajo que habita por la región mencionada y que experimenta la metamorfosis en la temporada de lluvias, hasta convertirse en un escarabajo conocido como “ron ron de caballo”.

Probar el platillo requiere de un estómago “aventurero” y para conseguir el gusano se requiere de cierta habilidad, pues nunca se encuentra a la venta en el mercado. Primero hay que “cazarlos” y para esto deberá uno “armarse” un alambre delgado al cual se le hace un ganchito en la punta a modo de arpón y dirigirse al bosque de coníferas más cercano. Los troncos de los árboles muertos y en proceso de putrefacción (de encino, roble, pino o pinabeto) son los preferidos de esta larva para habitar a veces por espacio de dos años antes de convertirse en escarabajo (ron-ron), según cuentan los lugareños. Una vez localizada la guarida de los insectos se procede a la recolección, y mientras más se consigan, mejor resultará el banquete.

El guiso se prepara así: las larvas se lavan y ponen en salmuera, posteriormente se doran en su propia grasa sobre un comal; como aderezo se puede preparar una salsa de jitomate finamente picado, con cebolla, cilantro, sal, chile y limón.

Puede parecer a simple vista un platillo demasiado exótico para el buen gusto, pero después de probarlo se cambia de opinión. Se recomienda que aquellos que nunca lo han comido y tienen deseos de probarlo se asesoren de una persona con experiencia en estos menesteres.

Hormigas aladas

Este platillo tiene como ingrediente principal una hormiga alada, macho naturalmente; se le conoce con diferentes nombres en las zonas cálidas de Chiapas. Dicho insecto aparece en los meses de junio y julio, cuando comienzan las lluvias en esas regiones, así como en las zonas templadas y semitropicales de esta entidad. Generalmente hacen su aparición en el crepúsculo. Es un enjambre de millares de hormigas en las extrañas danzas del vuelo nupcial; la mayoría de ellas son machos y unas cuantas reinas.

Los habitantes de estas regiones recolectan a los insectos cuando éstos comienzan a salir del hormiguero, o cuando ya regresaron del vuelo nupcial realizando dos operaciones: provistos de un recipiente lleno de agua con sal cogen las hormigas y las ahogan dejándolas en el líquido toda la noche para cocerlas a la mañana siguiente directamente sobre un comal, las sazonan con algunas gotas de limón y las comen con tortillas calientitas.

La recolección de este insecto es enorme, ya que durante la temporada, en los mercados de Tuxtla Gutiérrez, Comitán, Venustiano Carranza, Tapachula, Arriaga, Huixtla, Tonalá y otros lugares, es común ver a los lugareños con grandes cestos vendiendo las hormigas ya cocidas y doraditas. Esto representa un alivio económico para las familias de escasos recursos, ya que con la venta de los insectos ganan muy buenos pesos.

Nuestro platillo es conocido con diversos nombres y podemos mencionar algunos: en Tuxtla Gutiérrez se le llama nucú; en Venustiano Carranza, Socoltenango, Soyatitán, la Mesilla, Villa de las Rosas y otros lugares cercanos se le

denomina tzitzim; por la zona de Comitán, La Trinitaria, Las Margaritas y Ciudad Cuauhtémoc se le dice quiss, y por la región de Copainalá, Mezcalapa, todo el norte del estado y la costa se le llama chicatana. Tal vez por la erupción del Chichonal y con el brusco cambio ecológico, la hormiga se dejó de ver por la zona durante casi dos años, pero apareció de nuevo.

Estos insectos no se extinguen gracias al milagro ecológico de fecundación y superproducción de huevos de las reinas, que se elevan a grandes alturas para aparearse con uno o dos machos y regresan a su hormiguero, en donde la espera una corte de hembras estériles que se encargarán de cuidar los huevecillos y las ninfas, hasta que éstos se conviertan en machos y hembras que trabajarán en bien de su comunidad y repetirán el maravilloso ciclo vital.

Algunos dicen que al dorarse las hormigas despiden un olor acre parecido al de los orines, sin embargo, una vez cocinadas su sabor es excelente.

El mono saraguato

La costumbre de comer simios o antropoides, como el titi y el saraguato, no sabemos si en realidad sea chiapaneca 100 por ciento, pero lo cierto es que en la zona selvática de nuestra entidad se come este animalillo, quizá pariente lejano del hombre, que a decir de quienes lo han probado es exquisito y de regio sabor.

El animalillo es cazado y cocinado principalmente por el grupo ya casi en extinción de los lacandones o cendales, como solían llamarlos los europeos que explotaban o explotan los bosques de maderas preciosas y algunas zonas chicleras de la Lacandonia. La costumbre de este platillo pasó a los “monteros” o trabajadores de las “monterías”, como se llamaban los campamentos de las explotaciones madereras, entre éstas las de Marqués de Comillas, Romano y Compañía, La Cendales, la Valenzuela, La Dorantes y la Agua Azul Mahogany Company, gente que se arraigó en la selva y que persiste en la costumbre tomada de los lacandones.

Para su preparación, lógicamente se debe atrapar un mono, ya sea saraguato o titi; se sacrifica y se desolla; se le puede dejar la cabeza para comerle los sesos o bien hay quienes prefieren quitarsela y tirarla. Se prepara ahumado para hacer caldo de zihuamut, o bien se ahuma y sala para guardar la carne y comerla poco a poco. Los indígenas lacandones le quitan la cabeza y la cola, lo hierven en una especie de barbacoa con plátano macho y lo sirven caliente, totalmente seco.

Insisto en que la costumbre de comerse a los monos parece no ser privativa de Chiapas ya que en la costa de Oaxaca, por el rumbo de Pinotepa Nacional, también se degusta el pla-

tillo, así como entre los grupos indígenas de Campeche y Yucatán.

Sinceramente cuando sirven un mono saraguato entero para comerse, tal parece que se sirviera el cadáver de un recién nacido y el estomago protesta antes de siquiera probarlo. ¿Gusta usted?

La piedra viva o shuti

Hablando de exquisiteces y cosas raras, el guiso siguiente es realmente sabroso y muy nutritivo. Se trata de un caracol de agua dulce, comúnmente llamado en casi todo Chiapas con el localismo de shuti –palabra que nunca supimos qué quiere decir ni a qué dialecto pertenece–, que en caldo tiene un sabor incomparable.

El animal en cuestión es un molusco de río que se le llama también lapa de agua dulce, similar a la lapa marina, con una concha de forma cónica. Este molusco es muy común en toda la rivera de los ríos Grijalva, Usumacinta y Suchiate, así como en todos sus afluentes, siempre y cuando no estén más allá de los 600 metros sobre el nivel del mar. En las regiones tropicales o semitropicales es fácil conseguirlo en cualquier época del año; mientras que en tierra fría sólo se le puede encontrar en los mercados en la temporada de Cuaresma, hasta 15 o 30 días después del Viernes Santo. Casi dos semanas antes del Miércoles de Ceniza ya se puede ver en el mercado y después regularmente los jueves y viernes de vigilia.

Decir caldo de shuti es hablar de un manjar y a cual más se le hace agua la boca. Veamos como se prepara: no es necesario ir a los “ríos grandes” para adquirirlo, pues, como ya dijimos, se vende en los mercados; toda vez que usted se ha provisto de una buena dotación de caracoles, se procede a ponerlos en una olla de agua a temperatura ambiente y se despedazan ahí dos tortillas o bien se le pone un poco de masa. El “gusano” sale a comer y al hacer eso expulsa el arena de río que tiene dentro. El siguiente paso es sacarlo del agua y cortarle la puntita de la costra calcárea; después se vuelve a

poner en agua a temperatura ambiente y, en otro recipiente, se pone a hervir agua. Se espera a que los animalillos saquen el pie e inmediatamente se echan al agua que debe estar en ebullición hasta que se cuezan; esto ocurre aproximadamente en dos horas. Así se está seguro de que los shutis están bien cocidos.

La condimentación del caldo se hace de diversas formas, pero la más común, socorrida y sabrosa es esta: se muele en metate o licuadora tomate verde (de cáscara), cebolla, un chile "mira pa'rriba" o de árbol y una tostada previamente dorada en manteca de cerdo. Se le agrega una pizca de pimienta y sal al gusto; todo este recado se vacía en el agua donde se cuecen los caracoles; finalmente se le pone una ramita de epazote y listo.

El platillo es sofisticado, barato, de riquísimo sabor y sobre todo nutritivo cuando se acostumbra como alimento común. Naturalmente, una vez cocidos los shutis se requiere de cierta habilidad para sacar al animalillo de su concha.

Como datos complementarios podemos decir que en la zona centro de Chiapas se da como botana en las cantinas y es tan popular el guiso que algunas de éstas han adoptado el nombre de Shuti. En la zona de Ixtapa se acostumbra hacer un caldo muy especial que lleva shuti, cangrejo de río, salmoncitos o jelines y resulta una sopa que puede competir y quizá sea tan o más rica que la sopa de mariscos.

Vale la pena probar el shuti, pero hay que estar seguro de que al preparar el platillo los gusanos estén vivos, porque en caso de estar muertos dentro de su concha, pueden provocar una intoxicación leve, pero muy molesta.

Los exóticos palmitos

En Chiapas comemos cosas inimaginables, así como se consumen frutos, flores extravagantes y, ¿por qué no?, también troncos de algunas palmeras. Podríamos decir que fuera de algunos restaurantes del Distrito Federal, en pocos lugares de la República Mexicana se conocen los famosos palmitos, de sabor incomparable.

En este bendito estado, en las zonas semitropicales, crece una palmera llamada "coyol", aunque los vecinos de Soyatitán, Socoltenango, San Vicente la Mesilla y Villa de las Rosas la llaman "colconave", pues alegan que el término "coyol" hace alusión a los testículos de los humanos y lo consideran una grave falta de respeto. De esa palmera se obtiene el palmito, que en realidad es el tronco tierno del vegetal del cual es sacado con cuidado para posteriormente secarlo, durante uno o dos días, antes de ponerlo a la venta, crudo, naturalmente. También se obtiene otro palmito, éste cocido en un horno de tierra similar a los que se utilizan para hacer barbacoa, y se le llama shiguac o shihuac.

También de esta palmera se obtiene una bebida embriagante, conocida en todo Chiapas como "taberna de coyol", cuyo poder tóxico es alto.

Los palmitos se pueden adquirir en los mercados de Villa de las Rosas, Teopisca, San Cristóbal, Comitán, Tuxtla y rara vez en las ciudades de la costa.

La forma de cocinarlo es fácil, aunque un poco laboriosa, pues hay que quitarle al palmito las partes duras y llegar al "corazón" tierno, que es lo que se come; el "corazón" del palmito se rebana finamente y se cuece en agua; esto sucede en menos de 10 minutos, se le pone sal al gusto y se puede

servir con un poco de vinagre de piña o panela y aceite de oliva, o bien después de hervidos se fríen en manteca o aceite y se revuelven con huevo.

Otra forma de preparar los palmitos es “pasmados”, es decir, ponerlos rebanados en agua hirviendo, para después encurtirlo en vinagre. En cambio los shihuaques se comen inmediatamente, ya que están horneados, acompañando un plato fuerte de carne de res, queso, aves e inclusive frutas.

La extracción de la “taberna de coyol” se hace cuando una palmera vieja o joven ha caído, entonces se procede a hacerle un agujero en el tronco y a esperar a que, como el maguey, produzca un “aguamiel”, que aunque tiene el color del pulque, no se pone “ligoso” ni parece baba. Una vez recolectada, la taberna puede tomarse como refresco, diluyéndola en agua y poniéndole azúcar. No es aconsejable tomarla sola, pues una vez fermentada tiene gran poder tóxico y tomándola en exceso se pueden pasar varias horas con atrofia muscular, descoordinación del sistema nervioso y somnolencia, además de otros síntomas, aclarando que mientras hay atrofia muscular y se tienen los síntomas de un borracho, el cerebro está lúcido y se da uno cuenta de todo.

El guiso es barato y de riquísimo sabor, a grado tal que muchísimas personas vienen a Chiapas, especialmente a Teopisca y San Cristóbal, sólo por comprar palmitos encurtidos, haciendo que la demanda del producto sea alta. Como decimos, nuestro palmito, que se come en Chiapas desde hace siglos, ahora lo puede usted encontrar en los supermercados, enlatado, con conservadores y colorantes artificiales e importados de Brasil como una “novedad” en el mercado chiapaneco. ¡Ah!, eso sí, muy caro.

También hay un platillo de palmitos al Neptuno que se sirve como especialidad del restaurante San Angel Grill, de Insurgentes Sur, en el Distrito Federal, donde cuesta, como decimos aquí, “un ojo de la cara”, pero también vale la pena probarlo.

La discriminada iguana

¿Se atrevería usted a comer un saurio?, mejor dicho, ¿se atrevería a comer un iguánido?, bueno, este iguánido con apariencia de saurio es un habitante exclusivo del nuevo mundo, América, y de las islas Fidji. La horrible en apariencia y discriminada iguana. Riquísimo platillo que puede competir con las carnes regias como son la del faisán y las aves de corral, y posiblemente sea aún más rica en sabor y naturalmente en poder proteico, aunque el animal tiene una apariencia que causa asco nada más al verlo.

Este platillo no es exclusivo de las zonas cálidas de Chiapas; más bien podríamos asegurar que en todo el sureste de México y algunas otras latitudes se degusta este manjar digno de reyes.

Para obtener una iguana no es necesario organizar un safari de cacería; en los mercados de Arriaga, Tonalá, Los Patos, Huixtla, Mapastepec y demás puntos de la costa chiapaneca se venden vivitas y coleando; naturalmente que hay que tener “buen ojo” para escoger a las iguanas que servirán de banquete. Hay saurios o, mejor dicho, iguánidos que llegan a medir 1.75 metros de la nariz a la punta de la cola y los más gordos son los más sabrosos.

La influencia zapoteca se deja sentir mucho en la zona costera de Chiapas y allí se prepara la iguana de muchísimas formas, todas de exquisito sabor. Por ejemplo en caldo o hervida y luego frita con jitomate y cebolla, sin faltar el chile picado, además de sus hierbas de olor; en tamales con hoja de plátano (¡súper!); en mole verde, rojo o amarillo; adobada, horneada con hojas de “mumo” o hierbasanta y en otros guisos especialidad de los juchitecos que viven en la costa de

Chiapas, o de la manera más sencilla, asada a fuego directo.

Pero —aquí está el pero— para cazarla deben seguirse ciertas normas y consejas populares. Debe ser iguana hembra y mucho mejor si es de color verde; quien la capturó debe estar seguro de que no tenga sobre los ojos unas manchas doradas, ya que esto indicará que es un “garrobo”, que aunque es también iguánido no es comestible. O bien un profano puede capturar un peligroso “escorpión” chiapaneco, que es un saurio venenoso que sólo habita en esta entidad.

No se aconseja colgar al animal de la cola, pues se dice que se enfurece a tal grado que la carne se diluye. Asimismo no es recomendable tratar de sazonar con limón la carne de la iguana, dado que inmediatamente entra en descomposición, hasta convertirse en una masa informe de carroña pestilente. Igualmente se aconseja que las iguanas se atrapen en lo más espeso del bosque, porque las que viven en las zonas cercanas a conjuntos habitacionales o pequeños poblados se alimentan de excrementos humanos y carroña. Esta última recibe el nombre de iguana caquera o cerotera, por el regionalismo de llamarle cerote al excremento humano.

En la Selva Lacandona se acostumbra atrapar a las iguanas hembras después del apareamiento para abrirles el abdomen, sacarles los huevos y después coserlas con cualquier hilo y aguja, sin ninguna asepsia ni mucho menos anestesia. Se dice que una iguana puede aguantar varias “operaciones” de ese tipo sin que merme su capacidad de recuperación y reproducción. La naturaleza es sabia.

Sólo a últimas fechas el gobierno ha frenado la matanza indiscriminada de iguanas, ya que el hombre, como su peor enemigo y como el animal más depredador de todos, estaba acabando con esta especie en la Selva Lacandona.

Las exquisitas y bellas flores de las palmeras

Dentro de las preferencias de los chiapanecos por comer troncos y flores de algunos vegetales destacan las palmeras y, como ya vimos antes, en la zona templada del estado se comen palmitos; en la costa, por su parte, se preparan guisos de sabor inigualable con las flores de tres clases de palmeras que generalmente viven entre los 10 y los 1600 metros sobre el nivel del mar.

Estas palmeras se conocen con los nombres de macuse, corozo y pakaya (algunos prefieren escribir pacaya), que son regionalismos, pues conforme se aparta uno de la costa, las mismas plantas reciben otros nombres.

La macuse es alta, mientras que la pakaya es una palmera a la que se le podría calificar de enana, puesto que su altura máxima es la de un arbusto y vive en zonas densamente pobladas de vegetales.

Casi en cualquier época del año se pueden recolectar estas flores de aspecto agradable, color amarillo encendido y carnosas. Una vez hervidas se capean o rebozan con huevo y se fríen, concluyendo el guiso con un recado de azafrán.

El guiso descrito no es exclusividad de la costa chiapaneca; también se cocina en algunas partes del centro y en Guatemala, en la costa del Pacífico, aunque de diferente manera.

La tercera flor es la del famosísimo corozo, planta que los nativos de algunas regiones de la costa de Chiapas han bautizado con el nombre de manaca, cuyo nombre genérico botánico es *orbygnia coacoye*, productora de un fruto altamente codiciado por su gran producción de aceite y según el Consejo Protector de la Naturaleza del Estado de Chiapas, de gran valor proteico.

De la manaca o corozo no sólo se aprovechan sus frutos, de los cuales se extrae aceite y una especie de copra, además de que pueden comerse sin ninguna preparación, pues sus hojas sirven como material para el techado de las palapas y las flores sirven para adornar y perfumar altares y “enramadas”. Pero dejemos eso por el momento, veamos mejor como se guisa la flor de corozo. Ésta viene dentro de una vaina que a veces llega a medir 1.50 metros y pesar 10 o 12 kilos; las florecillas vienen aglomeradas en tallos cortos y éstos a su vez se unen a un tallo grueso, de aproximadamente dos pulgadas de diámetro; todo el conjunto es de color amarillo pálido y su olor es muy agradable. La preparación es similar a la de las flores de la pakaya y de macuse: hervidas y capeadas con huevo. Muchas personas, inclusive muchos residentes de la costa de Chiapas, dudan de que las flores que hemos mencionado sean comestibles, pero así es y además son riquísimas.

Como comentario final de esta sección les diremos que de la palmera del corozo se aprovecha todo, hasta el bagazo del fruto que sirve para preparar una especie de jabón neutro.

El nuti o mazán, ¿un ciempiés comestible?

Hablando de los insectos que se degustan en Chiapas, sobresalen aquellos que son preferidos por los indígenas pero que también los comen los grupos mestizos. Se trata ahora de un pequeño insecto propio de la zona de San Pedro Chenalhó, Magdalenas y lugares aledaños a San Andrés Larráinzar. Su género y su clasificación no la conocemos, y aprovechamos la oportunidad para decir que nuestros conocimientos en entomología son muy escasos y cuando vivía en esta ciudad el doctor Mauricio Ortega, que laboraba en el Centro de Investigaciones Ecológicas del Sureste (CIES), nos proporcionaba alguna orientación, pero al concluir estos escritos el doctor Ortega había pasado a trabajar a la Universidad Nacional Autónoma de México y nuestro contacto se desvaneció.

Bueno, el insecto del que hablamos es habitante de la criptosfera, que es la capa que siempre pisamos y que fuera bautizada así por el naturalista australiano Arthur Dendy. Este insecto aparece generalmente cuando han concluido las lluvias, se le encuentra bajo las piedras cercanas a los ríos, arroyos y arroyuelos, mide entre dos y tres centímetros de largo, es de color café oscuro, con el cuerpo aplanado como el de un ciempiés, pero a diferencia de éste únicamente tiene tres pares de patas y tenazas cerca de la boca, lo que lo hace un feroz cazador y también le sirven para su defensa; al recolectar el insecto debe tener mucho cuidado con estas pinzas o se lastimará las manos.

El animalito en cuestión recibe varios nombres que son localismos, ya sea en lengua tzotzil o bien en español, conociéndose en la zona de San Pedro Chenalhó como nuti y en las de Magadalenas y San Andrés Larráinza como mazán.

En la temporada que aludimos hay miles de estos animalitos en las orillas de los ríos, e inclusive en las partes húmedas de los bosques. Los lugareños recolectan el nuti y después de vaciarlo en agua hirviendo, proceden a freírlo en manteca de cerdo, o bien en aceite vegetal y aderezarlo con limón; es servido generalmente en cantinas como exquisita, rara y succulenta botana.

En cambio, los indígenas lo tienen incluido en su dieta de temporada y por esas fechas no es raro ver a muchas personas, principalmente a las señoras, recolectar el nuti o mazán, en algunas ocasiones a mano limpia y en otras ayudadas con unas hojas de cualquier planta.

Se asegura que el sabor de este insecto es superior al de los charales y que puede competir con cualquier camarón de río.

Este pequeño insecto no es comercializado y generalmente se utiliza para botana o bien como plato extravagante entre los mestizos; los indígenas lo utilizan cualquier día como plato fuerte.

El xiloxen o jilote

En la costa, el centro, en los Altos del estado, en las zonas indígenas, en el área rural, en todos lados se conocen los jilotes o elotes tiernos, muy tiernos, casi acabados de nacer.

Si bien hay variedades de jilotes, dos de éstas merecen mención especial: el que se vende o vendía en la zona de los Altos de Chiapas y el que se acostumbra comercializar en la costa.

El primero es jilote de maíz criollo, ya sea de la variedad de maíz amarillo o bien de maíz blanco; los indígenas cortan el jilote cuando tiene seis o siete días de nacido, mientras otros prefieren que tenga más de una semana y luego lo ponen a hervir con todo y hojas.

Una vez cocido el jilote, se procede a comerlo; unos lo hacen con todo y hojas y pelo, así como con el olote; muchos prefieren quitarle las hojas y el pelo, pero no el olote, ya que apenas si se notan los diminutos granos de maíz.

En cambio, en la costa se prepara el jilote o xiloxen hirviéndolo ya pelado, libre de hojas y de pelos; el jilote que más prefieren en esas zonas es el de maíz híbrido, la mazorca enana. Una vez cocido se puede servir solo o como guarnición de cualquier platillo, o bien comerse con queso, mantequilla o cualquier otro aderezo.

Es muy socorrido como botana y en algunos casos se prepara con chile molido y sal, pero poniéndole el jugo de una pequeña tuna conocida como xoconostle, que tiene un raro sabor ácido que difiere mucho del agrio de los frutos cítricos.

El xiloxen, como variedad rara, tiene aproximadamente tres años que se viene vendiendo en conserva y es producto de exportación. Cabe hacer notar que su sabor es exquisito y vale la pena probarlo.

El pilico chamula

Como ya hemos visto en este pequeño libro, cal viva, hojas, flores y muchas cosas menos sofisticadas se utilizan en guisos a diario en diversos puntos de Chiapas. Ahora nos ocuparemos de dos guisos soberbios, de fácil preparación y baratos. Dos de ellos a base de flores y un tercero que es una especie de condimento para acompañar las comidas o bien para tomarlo a cualquier hora del día.

Iniciamos con las flores: en los meses de otoño y la primera parte de invierno, crece en forma silvestre una florecilla de color rojo bermellón en las llanuras de los Altos de Chiapas, al igual que al pie de las montañas; florecillas que se agrupan en el tallo en forma similar al famoso huauzontle que se come en el centro de la República. La florecilla recibe el localismo de "pito" y es muy fácil conseguirla, principalmente con las mujeres indígenas tzotziles que diario llegan al mercado de San Cristóbal de las Casas. La forma de guisarla es sencilla: sólo se necesita hervirlas y posteriormente se fríen con cebolla y chile de Simojovel (chile parecido al piquín, pero de diferente sabor) y finalmente revolverlas con huevo.

La otra florecilla es de una especie de frijol al que se le conoce en el centro de la República con el nombre de "hoyocote" y que en casi todo Chiapas se le llama "bótil". Normalmente la enredadera de este frijol florece en la primavera e inmediatamente los lugareños las recolectan para hervirlas; estas flores también son de color rojo, aunque después de hervidas la coloración se pierde. Ya hervidas se sazonan friéndolas con cebolla, chile de Simojovel y a saborear el guiso.

Ahora hablaremos del condimento que utilizan los cha-

mulas y algunos otros grupos étnicos de la zona fría de Chiapas, el cual posee poderes estimulantes y que se utiliza para acompañar la comida normal o bien para estimularse en las largas caminatas que emprenden estos nativos, de sus lugares de origen a otras partes del estado.

El condimento se prepara con cal viva, cal de piedra se dice, que no haya sido rehidratada o “quebrada con agua” como se dice en San Cristóbal de Las Casas, se le pone sal de Ixtapa, que trataremos en forma especial; un chile rojo que se conoce como de árbol, mira p’arriba, o parado; hojas de una planta llamada “bobotabaco”, cuyo nombre genérico científico es *campánula*. Las hojas se doran previamente en un comal y se les ponen también pepitas de calabaza, se muele todo seco en metate y como toque final se les ponen una pizca de pólvora negra o de flor de azufre. El resultado es un polvo verdoso al que los chamulas llaman pilico y es normal que lo lleven a todas partes en un pequeño aguaje o pumpo, tecomate, o bien en un recipiente hecho con cuernos de toro. El pilico se come en seco o a la hora de las comidas como ya apuntamos.

Los chamulas le atribuyen gran poder estimulante y algún despistado investigador dice que este polvo es altamente tóxico, otros creen a pie juntillas que el pilico es altamente afrodisiaco.

Nosotros sostenemos que no es tóxico, pues para poder escribir sobre esto, tuvimos que presenciar su preparación, comer un poco y no nos hizo daño, claro que, como lo probamos tomando una copa de posh con los indígenas chamulas, no sabemos si el mareo o malestar que tuvimos fue por su causa o por el alcohol.

La víbora de cascabel

En nuestro recorrido por la bella geografía chiapaneca seguimos descubriendo los raros platillos que si no son precisamente la dieta básica del chiapaneco, influyen directamente en sus costumbres y tradiciones. En esta ocasión hablaremos de un platillo hecho a base de un ofidio venenoso: la temible víbora de cascabel.

Hay infinidad de leyendas que hablan de lo peligroso que es una víbora de cascabel, pero algunos pobladores de la zona selvática, el norte de Chiapas y la zona de las fincas del Soconusco, cuando tienen oportunidad de atrapar uno de estos ofidios, no desaprovechan su carne y su piel. La preparación de la víbora o culebra de cascabel, como le llaman los aborígenes, es rápida; una vez que han sacrificado a la serpiente se procede a quitarle la cabeza y cola, cada una en un tramo no mayor a los 22 centímetros, utilizando como medida una ana o "cuarta" de mano, medida que va del extremo del dedo meñique a la punta del dedo pulgar; según los habitantes de la región que mencionamos, se hace lo anterior para quitarle los "saquitos" de veneno y para evitar que se riegue la ponzoña en el cuerpo del animal, pues si esto sucede, la carne deja de ser comestible.

La carne de la víbora de cascabel se cuece en un caldo con papas y alguna hierba de olor que puede ser laurel o epazote, y se sazona con sal. Esta carne tiene un sabor similar al del bacalao sin mucha sal o bien a pescado de río. Una vez que se ha degustado el platillo no debe de tomarse agua, cerveza o refresco, ya que, según los campesinos, se corre el riesgo de contraer la fiebre reumática, pues dicen que la serpiente es demasiado "caliente".

En la zona de las fincas del Soconusco se acostumbra guardar los huesos del esqueleto de la víbora, dorarlos muy bien en comal y molerlos en metate, para utilizarlo como saborizante en muchos guisos, a manera del “consomé de pollo” de fábrica, o bien para rociarlo a manera de queso sobre los frijoles de la olla, quedando estos exquisitos.

A la víbora de cascabel se le atribuyen poderes curativos en muchas enfermedades de las llamadas incurables y se receta para purificar la sangre, para el cáncer, para enfermedades cardíacas, para la tuberculosis, para la reuma. Se “exporta” a la capital de la República, ya sea seca y salada o fresca con hielo, para ser vendida en el mercado de los brujos, el famoso mercado de Sonora, que está sobre la calle de Fray Servando Teresa de Mier y Anillo de Circunvalación. Ahí se vende la carne de víbora de cascabel en cápsulas a precios elevadísimos y sin autorización sanitaria.

A mediados de la década de los setenta se desató una cacería desmedida de víboras de cascabel, dado que la cotización en el centro de México era de 500 a 1 000 pesos por animal, dependiendo del peso.

El armadillo , un pequeño acorazado

El armadillo es un animal que vive en casi todas las latitudes del estado y en casi toda América, tiene una gruesa concha o carapacho que lo protege de sus enemigos naturales y lo convierte en un pequeño tanque de guerra, agresivo, que ataca inclusive a las víboras venenosas y al mismo hombre si se siente en peligro; en caso contrario, rehúsa los enfrentamientos y prefiere huir cuesta abajo, enrollándose en su misma concha.

La costumbre que tiene el armadillo de alimentarse de las culebras que caza, hace que muchas personas, incluyendo a los indígenas tzeltales y tzotziles, se abstengan de probar el bocadillo que se prepara con su carne , ya que se teme que haya ingerido veneno.

El armadillo se puede obtener en los tianguis indígenas y en muchas ocasiones en el mercado de San Cristóbal; son las mujeres indígenas las que venden el armadillo que ya viene semiasado y ahumado, por lo que de inmediato se puede preparar en caldo de zihuamut con papas, epazote y tomate verde.

Este animalillo tiene una abundante capa de grasa y su sabor es similar a la carne de cerdo, aunque hay que aclarar que si la persona que lo cazó, al destazarlo no le quitó unas glándulas de almizcle que tiene en los muslos, la carne obtiene un acre sabor a orines y sencillamente no se recomienda.

El armadillo tiene un alto valor alimenticio y podríamos asegurar que los indígenas lo tienen en muy alta estima y que es parte de su dieta básica.

El platillo no es exclusivo de Chiapas, nos atrevemos a asegurar que en toda América es muy apreciado.

El temido chapulín

En la zona fronteriza de Chiapas con Guatemala los campesinos preparan de manera sencilla, pero a la vez muy sabrosa, a la langosta, saltamontes o, como lo llamamos muy a la mexicana, el chapulín.

La aparición de este insecto no tiene una fecha delimitada y se puede ver tanto en verano y primavera como en invierno; aparece en grupos o en individuos aislados, como también en manchas, lo que hace que los campesinos teman por sus siembras, ya que la langosta o chapulín cuando "cae" en un sembradío arrasa con éste; con su voraz apetito diríamos que come todo lo que es vegetal.

Los campesinos, al ver a los chapulines, se aprestan a degustarlos por espacio de varios días y comienzan la "cacería", siendo las mujeres y niños quienes los recolectan y los guardan en enormes cestas. No hay discriminación por el color de los insectos y lo mismo se comen los de color verde que lo cafés.

La preparación de este platillo es, como dijimos al principio, muy sencilla. En la zona fronteriza se acostumbra, una vez recolectado el chapulín, apretarle con los dedos el abdomen, a fin de que expulse si es posible hasta los órganos internos, se les quitan las alas y se colocan en agua con bastante sal, se dejan en salmuera por lo menos unas 12 horas, después se doran en comal o se fríen en manteca o aceite y se sirven como si fueran charales fritos.

Otros grupos campesinos prefieren mantener vivo al chapulín dentro de un cesto "hondo" por espacio de dos o más días a fin de que evacue sus excrementos y después cocinar-

lo en forma similar a la que ya describimos. Cabe hacer la aclaración que este platillo no es exclusividad de la zona que mencionamos, pues en casi toda la entidad se come de vez en cuando chapulín.

Ratas, ¿alimento o medicina?

En la región de San Bartolomé de Los Llanos, hoy Venustiano Carranza, nos encontramos que quizá en venganza de los estragos que hacen los roedores a los sembradíos de maíz y otras gramíneas, los campesinos se comen a la rata de campo.

Este animalillo es de sabor especial y se guisa en forma rápida y sencilla. La rata de campo es muy similar a las ratas y ratones que habitan en las zonas urbanas, de unos 10 centímetros de la punta de la nariz al nacimiento de la cola; vive en los campos, donde se alimenta de insectos y vegetales causando verdaderos estragos a los plantíos de maíz y frijol, incluyendo la misma caña de azúcar.

Los campesinos gustan de poner trampas pequeñas para atrapar al mayor número de ratas, una vez que las han cazado las sacrifican y desollan para guisarlas.

Lo más fácil es asarlas a fuego lento y condimentarlas con sal. Otra forma es el caldo de zihuamut, del que ya hemos hablado en otras líneas. Asimismo se come con chipilín, planta silvestre de agradable sabor, o bien, se fríe y se sirve con sal y limón.

Hay personas que especialmente encargan una buena dotación de ratas de campo y las guisan en mole o con salsa de azafrán o en formas más sofisticadas.

La mayoría de las personas niegan que se coman a las ratas; otras más, las de origen indígena, lo aceptan y hacen la aclaración que se come la rata porque tiene poderes curativos, asegurando que sirve para curar enfermedades hepáticas, así como la reuma y se recomienda especialmente para los hombres y mujeres que padecen enfermedades sexuales como impotencia, frigidez y esterilidad.

Las ardillas

Quienes gustan de comer este animal son principalmente los indígenas de la zona tzotzil o los mestizos que conviven diariamente con ellos. La ardilla se alimenta de bellotas, frutas silvestres y cortezas de algunos árboles. Los indígenas las cazan con trampas, resorteras o rifles de calibre pequeño. Una vez cazado, el animalillo se desolla, quitándole las glándulas de almizcle que tiene en los muslos.

La ardilla se come asada directamente al fuego, se guisa también en caldo de zihuatemut o en caldo de "cocido" con chayote, papas, ejotes, habas, plátano macho y algunos otros vegetales.

Se prepara también adobada con un recado hecho a base de chile ancho, achiote, ajo, nuez moscada y otros condimentos, u horneada y se sirve con salsa de jitomate crudo.

Hay una variante sofisticada de este platillo, es la de cocerla en forma de barbacoa con tomate verde, chile morilla y hierbas de olor, todo envuelto en hojas de mumu o yerba santa y se cuece en baño María. El platillo resulta riquísimo.

Podemos mencionar que en la zona conocida como el Ámbar y el Tabaco, en parajes como Belem, El Bosque, Huitiupan, Catarina, La Competencia, Rivera Domínguez y otros poblados con marcada influencia tzotzil gustan de este platillo, lo mismo que en la zona fría de Chiapas.

La danta o ante-burro

En el norte de Chiapas, en la zona colindante con la Selva Lacandona y en la misma selva habita un cuadrúpedo paquidermo, antecesor (según los zoólogos) del caballo y quizá transición entre los equinos y el elefante. Se trata del tapir, animal del tamaño de un asno, con la piel muy gruesa y con una trompa que nos hace pensar que es un elefante atrofiado.

El tapir no es muy amante de estar en las zonas pobladas y generalmente vive en lo espeso de la selva o en lo alto de las serranías. En Chiapas se le conoce como danta, ante-burro o tapir y su caza resulta un verdadero reto para los indígenas y lugareños que no cuenten con armas especiales o que desconozcan las técnicas para hacer trampas.

El ante-burro, como decimos al principio, tiene una piel muy gruesa y es fácil que un balazo calibre 22 quede incrustado a flor de piel y que el más filoso de los machetes únicamente le haga rasguños. Se cuenta que hasta las balas calibre 38 sólo logran penetrar unos cuantos centímetros de la piel. El tapir es agresivo cuando está enfurecido y no vacila en atacar directamente al hombre, morderlo o pisotearlo hasta causarle la muerte. Este mamífero tiene la potencia de dos caballos juntos y se le ha visto derribar una choza en una de sus locas carreras.

Pero una vez que se logra cazar a la danta, se desolla a punta de hacha y su carne resulta un manjar delicioso que se puede cocinar en diversas y variadas formas. Pese a que la piel es gruesa y resistente, la carne del animal es blanda y jugosa, y su sabor puede compararse a la carne de un buey de raza pura. Se come en caldo, asada a fuego directo, en cocido, en mole, en salsa de azafrán o bien se ahuma y sala para conservarla por mucho tiempo.

La tortuga pollo o pochitoque

Ahora hablaremos de la riquísima tortuga, platillo frecuentemente gustado por los habitantes de la zona selvática de Chiapas y su colindancia con el estado de Tabasco. La tortuga que se come por esos lugares es pequeña, de 30 a 40 centímetros de largo, y vive tanto en el agua como en tierra; es tan veloz nadando como corriendo. A esta tortuga se le conoce como *emido pollo*, pero el localismo que usan tanto chiapanecos como tabasqueños y veracruzanos es el de pochitoque.

La forma más fácil de cocinar al pochitoque es ponerlo a fuego directo para que se cueza en su caparazón y en su propio jugo, aclarándose que las consejas populares dicen que para que esta tortuga resulte de buen sabor hay que ponerla al fuego cuando está viva, pues si se mata y después se cuece, el sabor del animal no tiene la calidad esperada.

Hay diversas formas de cocinar el pochitoque. Una de ellas es sacrificar al animal, ponerlo a cocer en caldo y agregar condimentos, así resulta una sopa succulenta y muy nutritiva; muchos más gustan de prepararla con frijoles negros o en sopa de arroz con mariscos, claro que esto resulta muy caro.

En Palenque y Catazajá se puede comer un buen platillo de pochitoque a la Chinameca, platillo de origen veracruzano de excelente sabor y que es elaborado con un adobo especial que entre otras cosas lleva achiote, chile ancho, sal, ajo y limón, rematando el guiso con un aderezo de jitomate fresco finamente picado, cebolla y chile jalapeño.

La cueza de chayote

En casi todo el estado de Chiapas se conoce una raíz o tubérculo de succulento sabor, muy parecida a la yuca o al camote, al cual se le conoce con el nombre de cueza y es parte de las ramificaciones de la raíz del chayote.

La cueza casi no se conoce, salvo en algunas partes del centro del país, además de que muchas personas se abstienen de comerla porque temen que sea dañina.

A la cueza se le conoce en Puebla, Hidalgo y parte de Morelos con el nombre de chinchayote y la única forma en que la comen es hervida y después frita con huevo, mientras que en Chiapas se condimenta con diversas salsas y sirve para preparar diferentes guisos.

Únicamente en una temporada del año se puede adquirir la cueza. La forma de cocinarla es simple, pues se puede comer solamente hervida con sal, o si usted es amante del arte culinario puede guisarla de muchas formas, por ejemplo en una especie de emparedado con queso tipo Chihuahua y capeada con huevo, preparando una salsa con pan blanco, azafrán, achiote, jitomate y cebolla.

En caldo de cocido, con carne de res y espinazo de cerdo. Los indígenas tzeltales y tzotziles prefieren comer la cueza hervida, con sal y chile "parado" finamente molido.

El nanahuate, hongo del maíz

Este platillo no sólo es conocido en nuestro estado, sino también en muchas latitudes de México, aunque con distintos nombres. Se trata de un hongo que ataca a las mazorcas maduras de maíz y que se le denomina con el localismo de nanahuate o nanahuatl, de los dialectos tzeltal y tzotzil, marcándose fuertemente la influencia de la lengua nahua o mexicana.

El nanahuate es un hongo de color negro brillante y crece en forma irregular en las mazorcas de maíz maduras, pero quizá en venganza del daño que ocasiona a este grano, los indígenas de la región fría de Chiapas gustan de comerlo cocinándolo de diversas formas y no sólo ellos, sino también los mestizos de las zonas urbanas.

Primero se quita el nanahuate de la mazorca de maíz y se le retira una pequeña película protectora que tiene, obteniéndose una masa informe y porosa de color negro, que puede guisarse hirviéndola con sal o bien freírse y aderezarse con salsa de jitomate rojo, cebolla y chile, o quizá los prefiera usted en quesadilla con epazote y chile.

En cualquiera de las formas que describimos, el nanahuate resulta riquísimo, pero no es fácil conseguirlo. De vez en cuando las mujeres indígenas llevan el hongo del maíz al mercado de San Cristóbal, pero pocas personas gustan de comerlo, unas porque lo desconocen y otras porque han oído una conseja popular que dice que el nanahuate es el cáncer del elote y temen contraer esta terrible enfermedad.

En el centro de la República al hongo de maíz se le conoce con el nombre de huitlacoche y la forma más común de comerlo es en quesadillas.

El mazán o camarón de río

Exquisito sin duda es el camarón marino, tan es así que a la fecha el kilo se cotiza hasta en cuatro mil pesos. Claro que estamos hablando de 1986, pero, sin duda alguna, este platillo siempre ha sido caro en todas las épocas y en cualquier parte del mundo.

En cambio, los indígenas chiapanecos, los que viven en las zonas templadas, semitropicales y tropicales, se alimentan con un exquisito platillo preparado con un diminuto crustáceo de agua dulce, parecido al camarón, que recibe el nombre de mazán de río. Este platillo generalmente se consume en la temporada de Cuaresma, sin embargo, puede conseguirse en cualquier época del año.

El mazán se come crudo, es decir, sacándose del agua en pequeños cestos, se le quita la parte dura del cuerpo, se le pone sal y a comerlo; también se prepara con jugo de limón y chile seco, luego, a comerlo con tostadas.

Hay quienes lo comen tostado en comal y otros lo preparan en caldo. Los mestizos casi no conocen este platillo.

Atole agrio, de granillo y bucoliche o chileatole

Atole, palabra usada en todo México y que nos presenta una bebida a base de féculas que está unida a nuestras costumbres y tradiciones. En diversas partes de Chiapas se consumen diferentes clases de atole, pero destacaremos únicamente tres, ya que son las más raras y sofisticadas, quizá exóticas, diría yo.

Primero trataremos el "atole agrio" en su versión especial y que es utilizado para las grandes ocasiones. Esta bebida comienza a prepararse con una semana de anticipación, para que tenga la consistencia y sabor necesarios. El primer paso es poner una buena cantidad de maíz negro o morado en un recipiente de peltre o loza con agua, luego se coloca junto a la lumbre (en un fogón) y se deja que la acción del fuego vaya fermentando o "agriando" al maíz; después que el grano ha quedado lo suficientemente acedo, se procede a molerlo y la masa se cuele en una "manta cielo", hasta dejar un líquido de color rosa pálido que poco a poco se va cocinando; enseguida se le agrega pimienta de la tierra (gorda), clavo, canela y azúcar, sin dejar de mover el líquido; éste, mientras se cuece, va tomando un cuerpo espeso y un olor muy especial. El resultado es un delicioso atole de sabor extravagante, agridulce y de regio cuerpo que satisface al más exigente de los paladares. Este atole se prepara en casi todo Chiapas, pero resulta más común en San Cristóbal de Las Casas.

La preparación de este atole tiene sus "secretos" (eso dicen viejas consejas populares): dos personas (mujeres) deben preparar la bebida y una sola cocerlo a fuego lento y nadie debe entrar al lugar donde se está preparando, pues si esto sucede, si otra persona ve el atole en el momento de cocerlo, és-

te se “corta” y se vuelve un agua sin cuerpo, se dice que se volvió “liendres”, lógicamente echándose a perder.

En cambio el atole de granillo no tiene nada de “secretos” pues es vendido a diario en las calles de San Cristóbal de Las Casas y en el mercado del mismo lugar. La preparación del atole de granillo es muy laboriosa: primero se debe conseguir maíz grueso, blanco y seco; el paso siguiente es removerlo por algún tiempo; después se despunta y se le quita el corazón para que, como paso final, se ponga a cocer a fuego lento por muchas horas, bien pueden ser seis o siete. Al maíz se le debió haber quitado la cutícula que lo cubre, pues la razón de cocerlo mucho tiempo es para que vaya desbaratándose lentamente y la fécula dé cuerpo al atole, quedando diminutos “granillos” de maíz que es precisamente de donde se origina su nombre.

Finalmente hablaremos del chileatole o bucoliche, guiso muy estimado entre la gente del campo, ya sea indígena o mestiza.

El bucoliche es un atole preparado con masa de maíz nixtamalizado que se elabora de dos o tres maneras diferentes, todas ellas con un excelente sabor y que están en la dieta común de la gente del campo, como ya apuntamos.

Una forma de prepararlo es deshacer masa en un poco de agua, hacer un atole, agregarle una rama de epazote, sal, chile de árbol y listo.

Otra manera es poner la masa a cocer para hacer atole, agregarle trocitos de papa previamente cocidos, una rama de epazote, sal, cebolla finamente picada y chile de árbol.

La tercera forma es poner a cocer la masa, echarle papas cocidas finamente picadas, cebolla, sal, pimienta entera, epazote, chile seco de árbol y servirlo sobre huevos cocidos (duros).

En todos los casos el bucoliche o chileatole se acompaña con frijoles de la olla y el platillo es de un sabor especial.

Tamales de todos sabores y colores

Quizá sea el estado de Chiapas la excepción en toda la República por ser ahí donde se hacen tamales de todos los sabores y, por qué no decirlo, de todos los colores.

Vayamos a conocer el tamal de toda la gente, un tamal hecho a base de frijoles tiernos y envuelto en hoja de milpa, que los grupos indígenas de habla mayense conocen con el nombre de pito y que en la costa de Chiapas se le llama toropinto.

En la zona centro del estado se hacen los sofisticados tamales de flores de cambray. Los tamales "untados" o envueltos en hoja de plátano, por su parte, se conocen en casi todo Chiapas y en San Cristóbal de Las Casas se complementan con los tamales de bola. Los hay desde los que simplemente se les pone un recado y carne o bien aquellos que son para "fiesta" y llevan carne de guajolote o puerco, aceitunas, alcaparras, almendras, uva pasa, ciruela pasa y algunas ocasiones un recado de azafrán que le da un sabor incomparable.

Pero también se hacen tamales simples como los llamados patzitz o simplemente patz, masa con azúcar o sal, y ya; como también unos raros que ya desaparecieron y que eran hechos de masa con azúcar y anís, que les llamábamos toncotzis o toncotzitos.

Así pues, entre semana se prepara una variedad de tamaletos que pueden estar rellenos de calabacita o camarón, o de ambas cosas; de arverjitas o si usted lo prefiere les llamaremos chícharos; con chipilín (después hablaremos de esta planta) o los riquísimos de mumu, o si lo prefiere de hier-

basanta; de frijol molido incluyendo algunos que se preparan en la costa de Chiapas que son de semilla de calabaza, de cocol y de manjar.

Bueno, lo que falta es que usted los pruebe.

El pozole chiapaneco y el chorote tabasqueño

Una bebida típica de Chiapas y que no se conoce más allá de Tabasco, es el pozole. Esta bebida se prepara con maíz molido en metate, “desquebrajado”, dicen las abuelitas, que jamás debe de molerse en molino de nixtamal.

Se puede tomar al estilo zoque, que es con un “cachito” (se hace alusión al cuerno de toro, pero también a un cucurucho de papel), que es en donde lo sirven con sal y chile seco.

El pozole o pozol se bate con agua al tiempo y después se le puede agregar hielo; se puede tomar con azúcar, solo o con sal y chile.

En todo Chiapas se consume generalmente a mediodía o para acompañar las comidas.

Se prepara también agregándole cacao finamente molido y con un sabor que algunos extranjeros que lo han probado no escatiman palabras en exclamar *certamente, bocatti di cardinal*, ya que su sabor a chocolate es delicioso.

Mientras, en el Norte y la Costa del estado se prepara con semilla de zapote mamey previamente tostada en comal y molido para después servirse con mucho hielo y azúcar.

A esta última preparación se le llama en Tabasco “chorote”; lo mismo sucede en la zona norte de Chiapas debido a la influencia de los tabasqueños, mientras que en la Costa de Chiapas se le da el nombre de “zapoyol”.

Finalmente, también en la Costa del estado y en el Norte de Chiapas se hace una mezcla de cacao y semilla de mamey molidos y se le agrega al pozol, resultando éste de un sabor exquisito e indescriptible.

Podríamos asegurar que en Chiapas el pozol ha roto las barreras de las clases sociales ya que en cualquier puesto

donde lo expendan, se puede ver a las señoras encopetadas de la alta sociedad, a los funcionarios públicos y políticos de altura, al igual que a los cargadores y campesinos, tomando sus jícaras de pozol, batido a mano, nada de licuadoras, sólo a mano.

La sal de Ixtapa

Aparte de la sal, el cloruro de sodio, que el mar deposita en diversas playas de Chiapas, únicamente hay dos minas de sal en el interior del estado, quizá eran tres, pero una quedó sepultada bajo el vaso de la presa de la Angostura en la Concordia. De las dos activas, una se localiza en Ixtapa, aproximadamente a 60 kilómetros de Tuxtla o de San Cristóbal por la carretera interestatal Pichucalco-Villahermosa y la otra, aunque muy pequeña, está en la zona de Margaritas, en la frontera con Guatemala.

De estas sales, la que más nos ocupará es la sal de Ixtapa que, pese a no procesarse con antihumectantes ni refinarse con medios mecánicos, es una sal muy fina, de sabor muy agradable. En las áreas urbanas es utilizada generalmente para preparar remedios caseros y en el caso de los indígenas zoctones, tzeltales y tzotziles, se usa como sal común.

La extracción se hace en unos pozos de agua salobre que se localizan en el municipio de Zinacantán, conocidos como Las Salinas. El proceso de extracción es lento y, por lo general, la sal es comercializada por los indígenas zinacantecos en el mercado de San Cristóbal.

El otro tipo de sal del que hablaré es la "sal colorada" o "sal roja", que es utilizada por los grupos mestizos para preparar remedios caseros y, que se sepa, no se usa como sal de cocina.

Embutidos y jamones tipo español, pero colonial

¡Vaya que en San Cristóbal de Las Casas se sirven las mejores mesas de todo el estado! Vea usted que aquí tenemos guardados con mucho celo secretos de la jamonería de la Península Ibérica y para que usted haga un poco de “cerebro” y “hambrita” sólo mencionaremos lo mejor: jamón serrano en pierna. Este jamón es preparado con carne de cerdo cruda, procesado con salitre, prensado, ahumado y secado.

Jamoncillo de pierna, sin hueso pero con el mismo procedimiento; chorizo español y, naturalmente, el chorizo coletito que destaca entre los mejores de México; mortadela y costillita de cerdo ahumada.

Bueno, pero lo que quiero destacar son las multifamosas “butifarras” coletas, similares a las butifarras españolas, que por cierto únicamente se preparan en tres lugares de la Madre Patria, a saber: Cataluña, Valencia y Baleares, mientras que, de toda Latinoamérica, sólo en San Cristóbal de Las Casas. Bueno, hay indicios de que se prepararon en otras latitudes de esta inmensa América, pero por razones desconocidas y fuera de nuestro alcance desaparecieron.

El diccionario de la *Real Academia de la Lengua* de España la define como un embutido de carne de cerdo y ya.

Pero su preparación es rara, costosa y sofisticada. Primero debe de hacerse en tripa seca de cerdo, moler y remoler carne de lomo de cerdo agregándole pimienta y nuez moscada; luego revolverlo todo añadiéndole vino blanco o, si no hay, vinagre de piña, pero ácido.

Se embute en la tripa, se separa como los chorizos y, finalmente, se hierva en agua, dejando que se cueza suavemente.

Se dejan enfriar y se sirven como botana o plato fuerte impregnadas de limón o con salsa picante al gusto, o solas.

Platillo sofisticado exótico y caro que casi no se conoce en otros lugares.

La chanfaina y chiles en vinagre

La Chanfaina es un guiso poco conocido en México, pero muy gustado en Chiapas, sobre todo en San Cristóbal, Teopisca y Comitán. Este guiso también es una herencia española, receta antiquísima que se hace con vísceras de ganado ovino y que el diccionario español describe como guisado de bofes picados.

El ingrediente principal, aparte de las vísceras de ovinos o cerdo, es el perejil, mismo que le da a este guiso su color y sabor característicos.

Para prepararlo se pican finamente las vísceras y se hierven hasta su total cocción en agua con sal, se prepara un recado con base en pan francés o pan blanco, pocas hierbas de olor, pimienta y se deja cocer hasta que toma un cuerpo espeso y despiden un olor agradable.

El guiso tiene variantes en las diferentes zonas de Chiapas y los recados varían según los gustos. Hay quienes lo prefieren con poco perejil y mucho chile ancho o quizá les guste ponerle culantrillo (cilantro) en vez de perejil, o culantrillo y perejil juntos, lo que le da un sabor "raro".

Otro de los platillos que sirven para acompañar las comidas son los nacionalmente famosos chiles en vinagre de Teopisca, Comitán y San Cristóbal. Estos se preparan picando finamente verduras como repollo, zanahoria, palmito, cebolla, vainillita (ejotes), calabacitas tiernas, chile, durazno, mango verde, membrillo (la fruta es opcional), chícharos, etcétera, y en muchas ocasiones se aprovechan los "jonguillos". Todo se pasma en agua hirviendo y se cuele muy bien, para después echarlo en un recipiente de vidrio y ponerle vi-

nagre de piña, ya sea dulce o ácido; se le añade sal y hierbas de olor como tomillo, orégano, laurel y arrayán, dejando que todo esto se encurta por espacio de cinco o más días y a saborearlo.

Otro tipo de pilico

Las semillas de calabaza son apreciadas en todo México y se preparan de muchas formas; sirven para condimentar diversos guisos o sencillamente se comen una vez que están bien doraditas en comal, con una poca de sal o, si lo prefiere, molidas.

En Chiapas se prepara un guiso un tanto raro al que también se le llama pilico, que tiene como base las semillas de calabaza o las famosas “pepitas”, como comúnmente se les llama.

El pilico se prepara generalmente en la temporada de Cuaresma y es “comida de vigilia”. Su elaboración es sencilla y su sabor muy rico. Se pone a hervir a fuego lento una buena cantidad de semillas de calabaza molidas, se espesa con fécula de maíz o harina; se le agrega chile de Simojovel molido y, finalmente, huevo cocido o duro en rebanadas, y queda listo para servirse.

La receta tiene variantes para cuando no es vigilia y se le adosa carne de res o cerdo, según el gusto.

El huapazotle y la chapaya

Hay localidades indígenas que guardan celosamente las recetas de sus comidas; ellos tendrán sus razones y así como hemos podido conocer algunas comidas raras y lograr saber cómo se preparan, así vimos otras de las cuales no sólo nos quedamos con las ganas de probar, sino que no se nos supo dar a conocer el nombre en español de sus componentes.

En la zona colindante con Tabasco, al norte, y por el noroeste de Chiapas, la gente del campo prepara un guiso raro con base en una raíz o tubérculo llamado huapazotle, las flores de una palmera llamada chapaya y huevos cocidos, así como semillas de calabaza.

La chapaya es una palmera similar a la llamada pakaya de la costa del estado. Es de regular tamaño y de ella se aprovechan los retoños, las flores y sus frutos. A la chapaya se le quitan las flores y se hierven; si hay retoños tiernos, qué mejor. Mientras, ya debe estar cociéndose una raíz similar a la del barbasco, conocida con los localismos de huapazotle o yumi, de consistencia suave y sabor dulzón, podríamos decir que similar a la yuca.

Una vez cocidos los vegetales se procede a tirarles el caldo para unirlos y terminar de cocerlos en una salsa con base en semillas de calabaza molidas y fécula de maíz o harina, espesándola a fuego lento. La salsa lleva, como especias, pimienta molida y orégano. El huapazotle se ha rebanado previamente en pequeños trozos que se pondrán en la salsa junto con rebanadas de huevo cocido o duro y las flores y retoños de la chapaya. Se sirve caliente.

El guiso es de un sabor incomparable y no todos tienen la oportunidad de probarlo, dado que hay que conocer muy

bien el huapazotle o yumi, pues como es una raíz parecida al barbasco, se teme confundirla, ya que es del dominio popular que el barbasco en su estado natural es dañino para el humano.

De la chapaya se pueden comer crudos los retoños o cogollos o “cojoyos” (como les llaman popularmente), que son de exquisito sabor, o bien se preparan hervidos y después fritos con huevo, o encurtidos en vinagre o como complemento de algunos otros platillos.

De la chapaya también se aprovecha el fruto que es parecido al coyol y que tiene en su interior “carne” similar a la del corozo. En algunas zonas de clima semitropical o caliente húmedo se utiliza la madera de la chapaya para hacer utensilios y en la zona fría de la entidad es usada por los indígenas tzeltales para fabricar un madero que portan las autoridades y que recibe el nombre de shaguashte, utilizado como arma de defensa o ataque y se considera mortal debido a su dureza, ya que ni el machete más filoso llega a cortarlo.

La sabrosa y nutritiva yuca

Otro de los alimentos que los chiapanecos consumimos en forma cotidiana es la yuca, que es una planta lileácea originaria de Mesoamérica y de la cual se extrae harina o fécula para diversos usos, entre ellos el alimenticio.

La yuca es originaria de la costa de Chiapas, pero se da en lugares cálidos, poniéndose a la venta en los mercados de la entidad.

Se come simplemente hervida con sal, o puede utilizarse en el famoso caldo de "cocido" con carne de res o cerdo, o de ambos; también se prepara en dulce, para lo cual se hierve y después se le pone miel de azúcar o de piloncillo.

También se utiliza como medicina para curar enfermedades estomacales, pues el almidón que de ella se extrae sirve para preparar una horchata curativa, amén de que este almidón se usa para planchar camisas y otras prendas. Últimamente ya no se encuentra la yuca en su estado natural, pues, según sé, ésta se industrializa para fabricar pegamento blanco.

El cochito horneado de Chiapa

El cochito horneado de Chiapa de Corzo, platillo no muy sofisticado, pero sí de excelente sabor, sin duda es famoso en todo el estado y fuera de él.

El guiso se prepara con un lechón o cerdito tierno que una vez sacrificado se hornea entero y se le pone un recado de chile ancho, laurel y diversas especias más que le dan un sabor especial e inconfundible.

Se sirve en un platón con lechuga y rabanitos, y es un guiso cotidiano o para fiesta.

También en Tuxtla Gutiérrez y otros lugares del centro del estado se prepara el cochito horneado, pero es de especial atracción el que se prepara en Chiapa de Corzo.

Un buen platillo de cochito horneado debe ser acompañado de chilitos “tempinchile” y una buena jícara de pozole, y como complemento final, un buen trozo de camote horneado, también especialidad de Chiapa de Corzo, con exquisita miel de piloncillo.

Las riquísimas chalupas

Las chalupas, que no tienen nada que ver con las embarcaciones de Xochimilco, ni con la figura de la lotería, son un platillo común, pero raro y exótico para quienes no lo conocen.

En México hay chalupas de exquisito sabor como las que se preparan en Real del Monte, Hidalgo, o las de Puebla de los Ángeles, Puebla, pero ningunas —peco de localista— como las que se hacen en San Cristóbal de Las Casas.

Las chalupas y tacos con “jardín” se venden como antojito cotidiano de Jovel; se preparan meticulosamente: primero se doran en manteca de cerdo pequeñas tostadas de maíz y se dejan enfriar; se les ponen frijoles molidos y fritos con plátano macho, lechuga finamente picada, así como zanahoria y betabel; se adornan con un pedacito de carne de cerdo cocida y un poco de salsa de jitomate picado con chile y cebolla, finalmente se espolvorean con queso rallado.

Los tacos con “jardín” son de la misma “familia” que las chalupas y se preparan de esta manera: a la masa de maíz se le agrega una pizca de polvo para hornear y fécula de maíz (maicena), y se sazona con sal; se hacen tortillas de regular tamaño y en el centro se les pone una pasta de papa cocida y carne de cerdo deshebrada; se enrollan y se fríen. Posteriormente se les agrega el “jardín” que llevan las chalupas, pero sin el trozo de carne de cerdo... y a cenar opíparamente.

Las chalupas y tacos más famosos de San Cristóbal los preparaba el señor Luis Suárez, popularmente conocido como el Negro Luis; también se hacen chalupas de buena calidad en el restaurante de la señora Matilde Ramos, la popular tía Maty; con la Tonita, cerca del cine Las Casas, y en algunos lugares más.

Sopa de pan y sopa reina

Estas sopas únicamente se elaboran para ocasiones especiales o comidas de domingo. La sopa de pan, aunque no es privativa de San Cristóbal de Las Casas, porque se consume en todo el estado, podemos asegurar que en la antigua Hueyzaatlán es donde mejor se prepara.

Antes que nada se necesita caldo de guajolote, vamos, de "jolote", como decimos aquí; éste es el ingrediente base del sabor de la sopa. Se rebana finamente pan francés estilo colecto, porque otro pan no sirve; se dora ligeramente en un comal, previamente "encalado"; mientras, se cuecen zanahorias, papas, arverjitas (chícharos) y ejotes tiernos; si usted quiere también le pone calabacitas tiernas; se pone una capa del pan tostado y luego una de verduras, también plátano macho frito, mejor si es plátano chamula o cimarrón, y huevo duro en rebanadas; se le agrega el caldo de guajolote y se termina de condimentar con pimienta entera, canela en raja, unas ramitas de tomillo y orégano, y se cuece lentamente. La sopa se cuece rápidamente y es para banquetes y ocasiones especiales; insisto, es sopa de fiesta.

La sopa reina se utiliza para la comida diaria, pero resulta excelente para los banquetes de fiestas. Su preparación es sencilla y el plato es un tanto sofisticado. Como la sopa de pan, ésta requiere del caldo de guajolote como base, pero también puede usarse caldo de pollo, del de rancho, claro.

La pasta de la sopa reina se prepara de la forma siguiente: tome un huevo con todo y clara, agréguele seis cucharadas copeteadas de harina, una pizca de polvo para hornear, sal y un chorrito de cerveza; bata perfectamente hasta que desaparezcan los grumos y después fría esta pasta, ya sea po-

niéndola con una cucharita o mojándose los dedos y escurriéndola en la manteca o aceite. Una vez frita la pasta se pone a cocer con las mismas verduras que la sopa de pan y se sirve caliente.

Carne cruda y lengua fingida

La carne cruda o "cebiche de carne" no es exclusivo de Chiapas, pero sí se prepara para ocasiones especiales. Su ingrediente principal es la carne de res molida o, si se quiere, remolida, que sea flaca, de preferencia de pescuezo, a la que se le preparará con limón, sal y pimienta, con una o dos copas de tequila blanco o bien de trago blanco, comúnmente llamado posh. Luego de que se ha dejado "reposar" de cinco a seis horas, se le agrega una salsa hecha con jitomate crudo finamente picado, cebolla, mucho chile y culantrillo, para servirse en tostaditas fritas en manteca. De modo similar se prepara el famoso filete tártaro.

Para elaborar la lengua fingida se requiere de carne de res y de cerdo molidas, después, para lograr una consistencia fina, se vuelve a moler pero en metate. La pasta cruda se extiende para agregarle pimienta molida y vinagre o vino blanco o rosado, secos, para después ponerle en el centro huevos duros y envolver éstos con la carne; se envuelve todo finalmente en una manta cielo y se pone a cocer a fuego lento.

Se sirve con una salsa roja hecha a base de jitomate y chile ancho hervido y se adorna con perejil picado.

Algunos dulces raros

La cocina exótica de Chiapas tiene de todo, veamos pues algunos dulces poco conocidos en otras latitudes de México. Entre otros destacaremos el maíz de guineo, las pepitas, los suspiros y los nuégados.

El maíz de guineo, llamado por los indígenas tzeltales y tzotziles chilim, es procedente de la zona de Cintalapa de Figueroa. Es una semilla parecida al sorgo, que al dorarse en comal revienta como el maíz palomero. En San Cristóbal de Las Casas se acostumbra dorar grandes cantidades de maíz de guineo (la palabra guineo sirve para denominar a los bananos); una vez obtenidas las "palomitas" o rosetas se les agrega miel de piloncillo previamente elaborada y se extiende en una mesa para aplanarla y luego cortarla en palanquetas rectangulares que se pondrán a la venta en el mercado. Esta gramínea se encuentra en todas las épocas del año.

Un dulce que también se vende en palanquetas, éstas en forma de rombos, es el dulce o palanqueta de semillas de calabaza, previamente doradas en comal para que después se les agregue la miel de piloncillo; es normal ver que junto con el maíz de guineo se vendan las pepitas.

Los turuletes son pequeñas galletitas de maíz horneadas de agradable sabor, conocidas en todo el estado pero originarias de Tonalá; inclusive a los tonaltecos se les conoce en todo Chiapas con el sobrenombre de turulos o turuletes.

Los suspiros son dulces muy raros y muy caros, que aparecen en San Cristóbal durante las celebraciones de Corpus Christi. A decir del que escribe, basado desde luego en las tradiciones de San Cristóbal, los jueves de Corpus estaban dedicados a regalar dulces a la novia o novio, vaya, era el día

del amor, pero las costumbres estadounidenses y consumistas que nos han invadido, han trastocado las nuestras. Bueno, volvamos a donde estábamos: los suspiros se hacen a base de yema de huevo y azúcar, espolvoreados finalmente con azúcar y canela molida. Reciben el nombre de suspiros porque decían nuestras abuelitas que llevándose un pedazo del dulce a la boca, éste termina antes que un suspiro.

Los nuégados son dulces de harina que se fríen y se les pone miel de azúcar o de piloncillo; hay de dos tipos, los de "bolita" y las "cañas", que se asemejan a los huesos de la canilla.

En otras latitudes se conoce a estos dulces con el nombre de muégano, pero según Susana Francis en su libro *Habla y literatura popular en la antigua capital de Chiapas*, la palabra correcta es nuégado, ya que ésta proviene a su vez de la palabra latina *nux*, que quiere decir nuez, y que el nuégado se asemeja mucho a este fruto.

Finalmente veremos los confites, dulces altamente apreciados en toda la geografía chiapaneca y que se elaboran exclusivamente en San Cristóbal. Son los "gariteros" o comerciantes ambulantes en ferias, los que llevan hasta el último rincón de Chiapas los confites elaborados manualmente en el barrio de Guadalupe. El nombre de este dulce proviene de uno de sus ingredientes: azúcar confitada. Para prepararlos se pone en el centro una semilla, que bien puede ser un anís para los confites pequeños, o un cacahuete o almendra para los grandes; luego se les ponen las capas de azúcar en forma de miel o jarabe y se confita a base de fuego en comales.

Bebidas generosas y aguardientes

Ya en líneas anteriores tratamos “la taberna” de coyol o de palma real; no tendría caso volver a hacerlo. Únicamente agregaremos que la taberna, con su gran poder tóxico, puede quedar reducida a simple refresco cuando se le agrega bastante agua y azúcar.

En las zonas cañera e indígena de la entidad, así como en gran parte de la costa aún se pueden ver algunas personas vendiendo “chicha”, que no es más que el “guarapo” o jugo de caña fermentado, que tiene gran poder embriagante. En la zona de Tenejapa se prepara la chicha de caña con jugo de uva silvestre que le da un sabor muy especial. En la costa se le conoce también con el nombre de “tibique”.

Aunque no en toda la costa, por esos lares se prepara un agua fresca con un fruto conocido como “marañón”, del cual también se aprovechan las semillas por ser similares a la nuez de la India. Al fruto del marañón tierno se le exprime con la mano y se bate en agua; resulta un excelente refresco. Si a los sabores se les pudiera comparar con los colores, yo diría que tiene un raro sabor “rosado” y esto es porque el sabor del marañón no se parece a ningún otro.

En la zona de la costa hay un fruto de la familia de los nopales que se conoce como xoconostle, parecido a una tuna, pero con la consistencia tierna de la pitahaya y el ácido de un limón, tiene un sabor raro que lo caracteriza.

Generalmente el xoconostle es utilizado por la gente del campo para hacer salsas picantes para ponerle al caldo, pero cuando hay oportunidad se hace también refresco con él.

Cuando se acercan los festejos de Todos Santos y “finados”, la gente de todo Chiapas se apresta a la celebración

preparando la calabaza chilacayote, que según el diccionario español es una cidra cayote, sin más definición, pero que nosotros sabemos es la calabaza maciza. Ésta se prepara en caldo, en acitrón o calabacete, tanto la calabaza de tierra fría llamada chilacayote o chilacayota, como la de tierra caliente, denominada tzol. Pero como estamos hablando de bebidas, por razón lógica hablaremos del chilacayote, del cual se extrae un sabroso y embriagador pulque. A la chilacayota se le corta la parte superior, se pone en posición vertical, se le pica la pulpa y se le agrega un trozo de piloncillo, o bien dos o tres cucharadas de azúcar, dejando que ésta fermente por espacio de varios días. Después se obtiene un líquido de color rosa pálido, de consistencia similar a la del pulque, sin la baba que es característica de éste, pero con el mismo poder tóxico o embriagante del "neutle" de maguey.

Toca ahora hablar de la famosa "cervecita dulce" que, si no estoy equivocado, en Chiapas es la única parte en toda América Latina y Norteamérica en la que se prepara; en algunas ocasiones se le ha comparado con el *root beer*, que se hace con la raíz de zarzaparrilla.

La cervecita dulce se elabora en San Cristóbal con una fórmula supersecreta; ésta ha pasado de generación en generación y es herencia de la Colonia, con una marcada influencia mora, ya que el ingrediente principal de esta bebida es el jengibre.

La persona que elabora cuidadosa, meticulosa y secretamente la cervecita dulce en San Cristóbal es la señora Josefa Lara Courtois viuda de Penagos y la fórmula no la da, ni porque se le hayan ofrecido cientos de miles de pesos. La cervecita dulce se vende en envases de refresco, teniendo como tapón un corcho sujeto con un hilo; su sabor es dulce, picante, con un dejo amargo como el de la cerveza, lo que hace que de allí se derive su nombre.

Mientras, en Comitán de Domínguez se prepara un refresco o agua fresca que los comitecos llaman "temperante", a base de canela, anilina roja y miel virgen o, en su defecto,

azúcar. El “temperante” se vende en la calle, a las puertas de las casas o en el mercado.

Como el café siempre ha sido artículo de lujo, en muchas comunidades se toma té, no al estilo de los ingleses, ni tan sofisticadamente como té con leche o a las cinco de la tarde rigurosamente, pero sí como complemento de las comidas. Dentro de los tés el que más destaca es el “lagerio”, nombre que no encontramos en ningún diccionario y que no sabemos qué quiere decir. Este té es de hojas pequeñas, con florecillas color rojo bermellón, con un sabor similar al “té de monte” que se vende en el centro de la República.

Otra bebida popular es el pinole de maíz, que sustituye al café y es preparado con maíz amarillo y canela. Se sirve generalmente en el desayuno y a la “hora del café”.

Dentro de las bebidas espirituosas destaca el posh blanco, el “comiteco” y las mistelas.

El posh o aguardiente blanco es un destilado de caña de azúcar que tiene una graduación casi de 90 grados Gay-Lussac, con un gran poder embriagante y que se consume tanto en las zonas urbanas como en las áreas rurales.

Como ya apunté anteriormente, el posh es un destilado de la caña de azúcar o bien de lo que también está anotado: la chicha o guarapo. Antes de destilarse, a la chicha se le puede agregar maíz amarillo como vehículo fermentador, cáscara de papa, carne de res, trigo picado o cualquier cosa que propicie la fermentación. Una vez destilado queda un excelente ron que satisface el paladar de cualquier catador, a menos que se le adultere con agua o detergente.

Del posh blanco se deriva más o menos una cincuentaena de bebidas alcohólicas, de diferentes sabores, hechas con frutas. La palabra mistela también es conocida en España como mixtela, que se describe como bebida hecha con aguardiente, agua, azúcar y canela, con la salvedad de que en Chiapas se le ponen “sabores” y se le conoce como “caldo” o “caldo de oso”. Las mistelas o mixtelas pueden ser de durazno, pera, guayaba, ciruela, mora (zarzamora), “chucucu-

meca" (bayas silvestres), "jocote", mango, piña, leche, nuez, almendra, manzana, membrillo, albaricoque, canela, menta, limón, naranja, ufffff, bueno, imagínese usted de qué cosa no se preparan las mistelas o caldos.

Por si fuera poco, al posh o aguardiente blanco se le puede preparar "destufado" (sin tufo), con pechuga de pollo, pechuga de pichón, carne de res o bien añejarlo en recipiente de vidrio con vainilla de Papantla o con madera de roble, pinabeto o uvas y ciruelas pasas

Dentro de las bebidas espirituosas diremos que Chiapas es el único lugar del sureste en que se aprovecha el agave mezcalero que crece en la zona de Comitán y Margaritas; de este agave se destila el nacionalmente famoso comiteco, apreciado por su consistencia, olor, sabor y alto grado de concentración alcohólica. Al comiteco se le añeja en barricas de roble y su color y sabor son excelentes.

El cacaté y el soyate

Son dos frutos de las palmas que hay en Chiapas. El cacaté es un fruto verdoso no mayor que una canica de buen tamaño que después de cocido presenta un aspecto negro. Dentro de su cáscara dura hay un fruto tierno y con la consistencia del coco; es de sabor amargo salobre, pero gusta mucho por estos lares. A decir de la gente que conoce, el cacaté proviene de la región llamada Cacaté, entre las zonas fría de Chiapas y la de Ixtapa y Simojovel de Allende.

El fruto de la palma real, el cacaté, se comienza a ver en los mercados entre octubre y noviembre. Se puede comer solo, como fruta de temporada o encurtir con los chiles en vinagre, o quizá sirva para acompañar un buen plato de frijoles negros, anchos.

El cacaté es utilizado también como botana y es normal que en la temporada en que se da, en las cantinas de la zona de Simojovel se sirvan cacatés ya pelados y también se puede tomar acompañando diversos alimentos.

Otro fruto de palmera es el llamado soyate, que aparece generalmente en junio y julio, cuando se vende en Teopisca y la zona de Soyatitán.

Este fruto es todo lo contrario del cacaté, pues es dulce, tan dulce que empalaga después de haber comido uno o dos de ellos; algunas personas gustan de machacar la pulpa del soyate para ponerla a fermentar y destilar un aguardiente de fuerte sabor y color amarillo ámbar.

Los niños comen la pulpa del soyate y utilizan la semilla para jugar.

La falsa angula

En los cenotes y pequeñas lagunas que se encuentran en la selva chiapaneca, habita un extraño pez con forma alargada. que más que un pez se le considera una culebra o serpiente irritable que lanza mordiscos a quien ose molestarla o a todo lo que se mueve.

Se le conoce con el localismo de falsa angula y es muy apreciada por los "monteros" que trabajan en la cosecha de chicle o en la conducción de madera en los caudalosos ríos de Chiapas y Tabasco.

La falsa angula es de color verde con manchas castañas y vive sumergida en las pequeñas, lagunas, pozas y cenotes y hasta en los ríos, pero por lo general gusta de vivir en aguas tranquilas y de preferencia turbias. Llega a medir hasta metro y medio de largo, pero las hay más pequeñas, y las más largas llegan a tener dos pulgadas de diámetro, aunque hay que aclarar que el cuerpo es aplanado, como el de la "morena" marina. Su piel se parece mucho a la de una serpiente, pero con una baba viscosa y repugnante al tacto.

Es notable la influencia de los habitantes de ciertas regiones de Tabasco en la costumbre chiapaneca de comer la falsa angula y cuando se tiene la oportunidad de atrapar un ejemplar se prepara de diversas formas, a cual más succulentas y muy nutritivas. El animal se cocina en la forma más sencilla, que es el caldo con cebolla y jitomate, sal y chile al gusto de quien la va a preparar.

También se prepara cortada en pequeños trocitos y se cuece con arroz. A la falsa angula (¿o será anguila?) se le atribuyen propiedades curativas.

El cochi de monte

El localismo con el que en Chiapas denominamos a los cerdos es cochi, y cuando decimos "cochi de monte" nos referimos al pecarí, animal perseguido por su carne y su piel y en vías de extinción. El pecarí se encuentra en los lugares templados y cálidos del estado; es asustadizo y presto para la huida, pero salvaje y agresivo, de fiereza indómita si se ve acorralado y sin la posibilidad de escape, capaz de enfrentarse con animales del tamaño del puma americano y en ocasiones salir airoso.

Los pecarís siempre caminan en manada de 20 o más animales; algunos viejos y mañosos con enormes colmillos que les salen del hocico y que se les considera de marfil. Son parientes del jabalí y del cerdo doméstico.

Una vez que los cazadores atrapan a un pecarí o cochi de monte tienen que ser muy avezados para desollarlo, pues hay que quitarle varias glándulas en el lomo y en las piernas que tienen un fuerte y repugnante olor, pues si no se hace esto, la carne obtiene un fuerte olor a orines que la hace repugnante.

El pecarí se come en zihuamut o se cocina como si fuera carne de cerdo común. En la zona de la Selva Lacandona se prepara un riquísimo caldo con papas, chayote y una hierba conocida como chaya, mientras que los indígenas tzotziles, tzeltales y zoques gustan de comer el pecarí asado a fuego directo.

El tascalate

Ya hablamos de bebidas típicamente chiapanecas, pero por considerar esta bebida un artículo de lujo, por su exquisito sabor y su preparación, le dedicamos un capítulo aparte. Se trata de una bebida rojo ladrillo, “colorada”, decimos por aquí, que está hecha a base de maíz tostado, molido y de achiote.

El tascalate suele prepararse en Chiapa de Corzo. Su fórmula es secreta, pero en lo que se refiere a la materia prima es el maíz “grueso” o “bola” blanco, que se tuesta, se muele en metate, aunque en la actualidad se muele en molino de nixtamal, se le agrega canela molida, una pizca de cacao y achiote.

El resultado es un polvo de color rojo que se vende en todos los mercados de nuestra entidad. El tascalate se elabora como bebida refrescante con agua o leche y hielo.

En el norte de Chiapas suele agregársele semilla de zapote mamey tostada y molida, que le da otro sabor.

El sabén y el puerco espín

En casi todo Chiapas existe un animalillo conocido con el localismo de "sabén", que todos conocemos como comadreja y que ha sido personaje de infinidad de cuentos infantiles.

El sabén o comadreja, si ustedes lo prefieren, tiene su hábitat natural en los bosques de coníferas y en los sembradíos de cualquier grano, y su alimento preferido son las aves de corral

Este animalillo se ha acostumbrado a vivir en compañía del hombre, en la zona urbana, claro, evitando todo contacto con él; es un depredador formidable, capaz de acabar con un gallinero en poco tiempo. Vive en los tapancos de las casas antiguas, come pollos, gallinas, guajolotes y huevos.

Cuando se caza un sabén, se desolla, se pone su carne en salmuera y se soasa para prepararla en sabrosísimo caldo de zihuatut, o se come frita. Algunas personas se abstienen de comer el sabén, pues corre la versión de que se come las víboras llamadas coralillos de tierra fría y temen envenenarse.

También cuando se logra atrapar a un puerco espín, los campesinos, generalmente los indígenas, lo asan y se lo comen sin más trámite. Su sabor y aroma son riquísimos.

El peshjol

Similar a la gallinita ciega, es un gusano comestible que lo aprovechan en la zona tzeltal; se trata de una oruga también de escarabajo en proceso de metamorfosis, que vive en el interior de los árboles de chiquinib. Generalmente el peshjol lo comen las personas que viven por Ocosingo, Yajalón, Sitalá y en la zona selvática.

Se buscan los árboles de chiquinib, principalmente aquellos que muestren señas de putrefacción, se corta la madera y allí se encuentran los gusanos largos y gordos, de cabeza más grande que el cuerpo.

Se recolectan muchos y se doran directamente en un comal, se fríen o, si no se puede usar ese procedimiento, se atraviesan con un palito delgado y se asan directamente a fuego.

El peshjol es muy apreciado por su sabor, y cuando se fríen en manteca, ésta se utiliza para freír frijoles o huevos, tomando éstos el sabor del gusano que, a decir verdad, es muy sabroso.

Chipilín, hierbamora, puntas de chayote y guash

En la zona de la ribera del río Grande de Chiapa, por Acala, hay una hierba de hojas pequeñas de sabor amargoso, con la que se prepara un caldo de excelente sabor. Se trata del chipilín. Éste se prepara quitando meticulosamente las hojitas, para ponerlas a hervir; mientras se cuece se hacen bolitas de masa con sal y se fríen, para después agregarlas al caldo y listo, a degustar un sabroso caldo de chipilín.

La hierbamora es de tierra fría, aunque también hay una similar en tierra caliente; los chamulas la consumen cruda, apenas lavada, su sabor extraño y amargo la hace preferida para acompañar sus comidas.

En Chiapas, principalmente en tierra fría, también se comen las puntas de chayote, que generalmente en otros lugares de México se tiran o sirven de forraje. Aquí preparamos las puntas de chayote perfectamente hervidas y luego fritas con chile de Simojovel.

Dentro de las cosas raras, esta no lo es mucho, ya que se trata de una vaina llamada huash, guash o oaxe (guaje); total, esta vaina es de sabor agradable, aunque después de ingerida, produce un fuerte olor que repugna.

El guash se acostumbra como complemento de las comidas, consumiéndolo directamente de la vaina; también se puede pelar y ponerle suficiente limón, o preparar sabrosas salsas, ya sea de jitomate picado o bien de semillas de guash, tostadas en comal y molidas con chile.

Los grupos indígenas utilizan el guash como desparasitante intestinal.

Algunas frutas

Todo puede aprovecharse, las cosas más inverosímiles se comen, como ya lo hemos visto a lo largo de estas páginas. Son más de 10 años de investigación, algunas veces con la ayuda de la gente, otras con el reclamo y el recelo, pero aquí está este legajo de hojas que si ustedes me lo permiten lo llamaré libro. Y antes de concluir, veremos cuando menos cuatro frutas raras que comemos los chiapanecos.

La “chincuya” es una fruta de la familia de las zapotáceas, aparece generalmente en febrero y marzo, es grande, casi del tamaño de una anona, la pulpa comestible es del grueso de esta hoja de papel y tiene una enorme semilla.

Otra fruta rara es el “compintzinte”, también de la familia de las zapotáceas, cuyo sabor es extravagante y su color “amarillo huevo” encendido. Esta fruta es propia de la zona de Acala, Chiapilla y Totolapa; en San Cristóbal se le llama “caca de niño”, por el color.

Las vainas del “cojinicuil” o “jininicuales”, como los llaman en Tabasco, tienen una hermosa pulpa blanca de sabor agridulce muy agradable al paladar, y son de tierra caliente.

El “guapinole” o “guapinol” es también otra vaina; ésta en vez de tener una pulpa jugosa, como los “cojinicuales”, tiene un polvo verdoso y un olor un tanto repugnante, que a la hora de comerlo desaparece, y el polvo es dulce. Para comer el “guapinole” es necesario tener agua, pues el polvo se pega a la boca, dificultando tragárselo.

También las pencas de maguey, como en Oaxaca, en Chiapas los indígenas tzeltales les cuecen en hornos de tierra para preparar los “mishcales” de rico sabor dulce.

Los tomates pepinos, que únicamente se dan en tierra fría y que sirven para hacer salsa; el pepino dulce, propio de la zona de San Andrés Larráinzar, y los “piñuelos”, fruto de sabor ácido, propio de la temporada navideña, proveniente de una palmera.

Las ancas de rana

Aunque las ancas de rana no son un platillo exótico que digamos, sí constituyen un platillo muy apreciado en todas las latitudes de Chiapas, en los lugares en donde las hay.

En la zona alta, durante la temporada de lluvias aparecen unas dos o tres clases de ranas: los llamados "calates", la rana criolla y la verde. De estas tres clases únicamente es comestible la criolla, de un color entre verde y café pardusco. Cuando se atrapa un buen grupo de estas ranas se les quitan las extremidades inferiores o patas traseras desde las ancas y se desollan, para freírlas, hervirlas y cocinarlas de varias formas.

Últimamente la rana criolla está desapareciendo debido a la contaminación de los riachuelos y arroyos donde vive, y el platillo es casi desconocido por las nuevas generaciones.

El que escribí tuvo la oportunidad de comer ancas de rana, guisadas a la mexicana, a la francesa y sencillamente asadas a fuego directo. Hoy casi ya no se conocen.

El tachilgüil, la morcilla y el gato capón

No podíamos exceptuar de la cocina exótica de Chiapas el famoso tachilgüil, guiso exclusivo de San Cristóbal de Las Casas y de origen azteca, preparado a base de vísceras de cerdo, recado de achiote, maíz molido o tostada de maíz molida.

El guiso es fácil y rápido de prepararse, es exclusividad del barrio de Cuxtitali, y la palabra tachilgüil es de origen nahua y quiere decir: guiso hecho a mano. Se hierven los bofes, se le pone el recado y se puede servir tanto frío como caliente.

En cambio, la morcilla, como la define el diccionario español, es una tripa de cerdo, rellena con sangre cocida aderezada con especias y cebolla. Hay que agregar que la sangre de res, cordero, cerdo y guajolote se comen en estas latitudes, pero únicamente la de cerdo se prepara en morcilla. En casi todo el centro de la República es conocida como "rellena". La morcilla asada, frita, o guisada es típica de un desayuno coleteo.

Hay guisos que con el correr del tiempo han desaparecido de las costumbres chiapanecas, bien porque eran demasiado sofisticados y raros o quizá porque se les consideró de mal gusto, aunque su sabor era excelente. Así vemos que ya desapareció el guiso de "gato capón", costumbre rara de poner en "seba" a un gato, previamente castrado, capado, vaya, al cual se le alimentaba muy bien para engordarlo.

El gato capón se hacía en caldo de zihuamut y era servido como botana; algunas personas recuerdan que se servía gato capón en la cantina llamada Salón Morisco, propiedad del

señor Bartolo Neri. Esta cantina existió en San Cristóbal de Las Casas hace ya mucho tiempo.

Se cuenta que don Bartolo Neri preparaba los gatos de Angora más ricos de toda la región y se asegura que la procedencia del guiso era europea, quizá de la isla de Córcega, de donde era originario el señor Neri.

Después de 11 años

Fueron 11 largos años en que poco a poco fui preparando este pequeño folleto, que no pretende ser un libro de recetas de cocina, ni un tratado de entomología, ni de zoología, ni mucho menos de botánica. El trabajo está inconcluso, pues, aunque usted no lo crea, en la zona costera de Chiapas las influencias orientales, principalmente de los chinos, hicieron que hasta hace todavía unas dos o tres décadas se haya arraigado la costumbre de comerse al mejor amigo del hombre, el perro, y aunque esto no se acepta públicamente, como diríamos aquí en Chiapas, "hasta a los chuchos les dan cuello".

Omitimos hablar de la chía, que es una semilla y que supuestamente de allí se deriva el nombre de Chiapas, del zoque o zoctón: *chía*, la semilla y pan, lugar o cerro (cerro de la chía), porque a estas alturas la chía es internacional. No hablamos del famoso pucsinú del centro de Chiapas, porque es igual al atole agrio de todo el estado y pasamos por alto las pitahayas o pitajayas porque se conocen en todo México. Habrá observado el buen chiapaneco o el fuereño acostumbrado a las ancestrales costumbres chiapanecas, que no mencionamos el "pan coletto", único en su género y apreciado en todos los pueblos de Chiapas, con nombres tan raros y fuera de lo común y tan castellanos como: repulgadas, hojarascas, chorecos, chuchos, cazuelejas, marquesotes, quesadillas, etcétera; tampoco citamos a los pictes de elote, por ser tamales de elote que se hacen en todo el territorio nacional, ni las hojuelas tendidas y de rosa, propias de la Navidad, ya

que en otros lugares se les conoce como buñuelos, ni hablamos de la desaparecida horchata de pepita de melón, por haberse extinguido ya.

Aunque es originario del mundo maya y su preparación es especial en nuestro estado, no mencionamos el cacao, ni el chocolate por ser patrimonio de la humanidad y herencia de los chiapanecos para el mundo. Tampoco la "carne salada" de Teopisca, por ser de uso común en muchos lugares de la nación, ni algunas frutas raras, como son el pepino dulce, de exquisito y extraño sabor, ni el tomate pepino, porque no encontramos más información que la que todo colete conoce. Desgraciadamente pudimos saber muy poco sobre los peces raros como el julín, de Amatenango del Valle, que tiene la virtud de hibernar cuando se seca totalmente la laguna, encerrado en un pedazo de lodo o barro con apenas algo de humedad y que cuando llega la nueva temporada de lluvia aparece o "revive" en un verdadero milagro ecológico; uno más, el macabil, lleno todo de espinas, pero riquísimo, así como del pejelagarto, que es originario de los ríos de Chiapas y Tabasco, y mucho menos pudimos obtener buena información acerca de los lugares chiapanecos de la selva en donde se come al lagarto y al cocodrilo. En fin, pasamos también por alto el sabroso guiso de lomo relleno, porque aunque es de origen español y arraigado en San Cristóbal, principalmente, hoy día se prepara en muchísimos lugares fuera de este estado. Así, omitimos hablar de los extraños y raros quesos de bola de Ocosingo, de cáscara dura, ya que la receta ha sido plagiada y ahora los fabrican en otros estados, y tampoco hablamos de las raras, exóticas, bellas y ricas flores de las pitahayas, que hervidas y fritas son de excelente sabor, pero que esta costumbre ya se ha perdido.

No apuntamos nada sobre los dulces, como los chimbos, la sopa en vino, el turrón, al más puro estilo de Gijón, España; el mazapán de pepita de calabaza, con la tradición de Alicante, de allá de la madre patria; de los empanizados de cacahuete, de las "trompadas", de los dulces de mielvirgen, ni

de los dulces amelcochados de panela con sabor a hoja de higo; menos hablamos de la exquisita flor de cardamono, que aunque originaria de la península índica, crece en forma silvestre o cultivada en la Selva Lacandona.

Bueno, en el tintero se quedaron raros y exóticos guisos. Pan de cada día. Faltarán después la investigación concienzuda de los científicos, para conocer la cantidad de prótidos, glúcidos y lípidos que cada uno de los platillos descritos aportan para la vida humana.

Cabe anotar que Chiapas todavía es un vergel, que a la Selva Lacandona, que ha sido declarada reserva ecológica de la humanidad, poco le falta para desaparecer a causa de la agricultura nómada que aún se practica y que mata cada año millones y millones de insectos, reptiles, saurios y mamíferos que quizá no vuelvan a reproducirse, provocando el cambio ecológico. A los que se preocupan por esto se les ha tildado de locos, románticos o soñadores, pero al paso que vamos tendremos que ver en los insectos una fuente de nutrientes que se tendrá que comer la humanidad, si es que no quiere desaparecer.

En la actualidad, a cuatro grupos de humanos, hombres y mujeres pertenecientes a las naciones con las más altas tecnologías, se les ha adiestrado a sobrevivir en las condiciones más adversas que pueda haber, comiendo ratas, hormigas, lagartijas, perros, etcétera. Estos grupos son: de Estados Unidos de Norteamérica, los boinas verdes y los astronautas; de la Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas, los astronautas y el grupo Spetsnaz, ambos con tendencias bélicas. Y si los países más poderosos de la Tierra seleccionarán hombres y mujeres para sobrevivir en cualquier circunstancia, nosotros, que ya tenemos el ejemplo de lo raro y exótico de la cocina chiapaneca, en este momento podemos prepararnos también para lo peor, con lo que hay en casa.

Glosario

- Achiote** (*Bixa Orellana*, L. *bixaceae*). Las semillas contienen colorante.
- Albaricoque**. Conserva su significado español: fruto del albaricoquero, árbol rosáceo de fruto amarillento; en otras partes de México se le llama chabacano.
- Alverjas**. Corrupción de arverja. Conserva su significado español: algarroba, planta leguminosa, su fruto o semilla. En otras partes de México se le llama chícharo.
- Atole**. Del náhuatl *a-tloli*: *atl*, agua; *tloli*, de *tlaolli*, maíz: "maíz con agua".
- Botil**. Frijol más grande que el común (*phaseolis coccineus*). En el Centro de la República se le conoce como hayocote.
- Bucoliche**. Especie de atole, localismo sin referencia.
- Cacaté**. Fruto de la palma real (*chamaedorea*), voz zoque.
- Cacho**. Alusión a los cuernos de los animales. Bovinos, ovinos, caprinos y venados.
- Cajonicuil** (*Inga Spuria*). *Cuah-xonecuilli*; árbol; *xonecuilli*. Árbol muy común en Chiapas cuyo fruto es una vaina grande que, según los indios, tenía parecido con el bordón ceremonial de algunos grupos prehispánicos. Las semillas están cubiertas de una pulpa algodonosa, dulce y jugosa.
- Camote**. (*Ipomoea batatas* L. *convulvolaceae*). Batata.
- Cerote**. Excremento, palabra usada en Chiapas y en casi toda Centroamérica.
- Chayote**. (*Sechium edule*, sw; *cucurbitaceae*). Calabaza chica con espinas blandas. Se le conoce también como pastaste.

- Chía** (*Salvia hispánica*). Familia de las labiadas. La chía blanca produce una bebida refrescante. Etimología: *chían*, chufas en español.
- Chicha**. Bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada. De *chichiatl*, agua azucarada.
- Chincuya**. Modismo sancristobalense para designar a una anonácea. Sin referencia.
- Chipilín**. (*Chotalaria vitellina*). Nombre común de diversas plantas leguminosas de hojas menuditas y olorosas que se emplean como condimento en la masa de los tamales.
- Chucho**. Perro.
- Chucumeca**. una variedad de la frambuesa.
- Cocido**. Caldo de carne de res con verduras y frutas.
- Comiteco**. Aguardiente propio de Comitán, destilado de agave; gentilicio de los habitantes de esa ciudad.
- Coyol** (*Acrocomia Mexicana*; *Kraw*, *Palmaceae*). Frutas esféricas, en mazo, con pulpa comestible, grasosa. Se obtiene vino (taberna) del tronco.
- Cueza**. Del náhuatl *kue-tsa: kuel*, comida; *tzam*, clavado en tierra, enterrado: "comida enterrada" es el nombre de la raíz del chayote. En tzotzil es *koesan* y en tzeltal *kesan*.
- Danta** (*Tapirus bairdii*; *Papirella Bardi*). *Tlacaxolotl*. En tzeltal y tzotzil le llaman *tzemen*, "gordo que derriba o tumba". En maya es *tzimin*.
- Desquebrajado**. Medio molido, sin refinar.
- Escorpión**. (*Heloderma Horridum* y *Heloderma Alvarezii*). Escorpión, saurio venenoso.
- Guapinol**. (*Hymenaea courbaril* L, *caesalpinaceae*).
- Guash** (*Leucaena Collinsii*, Br. *Mimosaceae*). Árbol de 12 metros parecido al albizzia; vainas de siete a 12 centímetros comestibles.
- Guineo**. Todas las variedades de bananos, en especial el Tabasco (*musa sapientum*).

- Huapazotle o yumi.** Una especie comestible de mandioca, arbusto euroforbiáceo americano.
- Iguana.** Del azteca *I-cu-an-na*: *ix*, hembra, mujer; *cu*, sagrado, divino; *ants*, esposa, hembra; *na*, casa: “La esposa divina de la casa”. Garrobo, la iguana macho, significa: “El jorobado que alumbra el cielo”. En tzotzil es *inatab*: “Esposa del Señor Padre”. Es voz de origen maya: *Ix Kan Itzam tul. Itzam na*.
- Jocote** (*Spondias mombi*). Planta anacardiácea propia de tierra caliente. Del náhuatl *xocotl*, fruta agria, en otras partes de México se le llama ciruela.
- Jolote.** Guajolote, pavo común.
- Jonguillo.** Degeneración de honguillo (*agaricus campestri*).
- Laboreño.** Persona que vive fuera de la zona urbana; más bien campesino.
- Lagerio.** Planta para hacer té, sin referencia.
- Machete o doblada.** Quesadilla.
- Mishcal.** Del náhuatl *mexcal*, penca de maguey asada.
- Mistela.** Conserva su significado español, aguardiente sabORIZADO.
- Montería.** Campamento de trabajo en la Selva Lacandona; por relación, montero es el trabajador de las monterías.
- Nanahuate.** Vulgarismo en la acepción de bubas o incordios. Etimología: nanáhuatl.
- Nucu.** Nucuc, cuja, es voz española. En maya-yucateco: bolsa. Es el abdomen agrandado de las hormigas arrieras reinas preñadas, llamado también Chicatán. Es comestible y sabroso.
- Pacaya.** (*Chamaedorea sp.*) *Paka-xa*: pakal, es el nombre de una palmita. Troncos curvos de unos cuantos metros; hojas grandes de plumas; frutas en manojos, primero anaranjadas y más tarde casi negras.
- Palmito** (*Euterpe olerácea*). Cabeza de palma comestible.
- Panela.** Tablas de azúcar obtenidas virtiendo la melaza en oquedades preparadas en un tronco.

- Patz.** Modismo sancristobalense para denominar un tamal sin relleno; puede ser con sal o azúcar.
- Pinole.** Aztequismo; de *pin-mol-li*, diminutivo moloa, mola, moler; *li*, partícula sustantivante. “Lo molido fino” en tzotzil es *chilim*.
- Piñuelo** (*Bromelia Karatas* L. *Bromeliaceae*). Una piña silvestre en el arbusto seco. Las frutas en forma de husillo salen alrededor del cuello de la raíz; vainas cuerudas, con gelatina granulada. De sabor ácido agradable.
- Pitahaya** (*Hylocereus undatus*, Br. R. *cactaceae*). Cactus de columnas triangulares; flores grandes blancas, frutas de buen sabor.
- Pito** (*Eryhna, Goldmani* St.; *fabacea*). Árbol de hasta 25 metros. Hojas grandes rectas; flores tubulares rojas; vainas torcidas llenas de semillas brillantes.
- Plátano.** Aztequismo: “gran padre doblado”.
- Pochitoque** (*Kinostermun Leocustomun. Dumeril y bribón*). Vive en la zona norte del estado.
- Posh.** Aguardiente. Voz tzotzil.
- Pozole.** Del náhuatl *pozol-e*: *pozolli*, espuma, “que tiene espuma”. Es el nombre de una bebida refrescante hecha de maíz hervido a la que se le puede agregar cacao y tomar sola o con panela, sal o chile.
- Ron-ron.** Onomatopéyico del sonido que producen al volar algunos escarabajos.
- Sabén.** Comadreja, mamífero carnívoros del género de los mustélidos.
- Shaguashte.** Madero muy duro, sin referencias.
- Shihuac o shigüac.** Palmito tierno cocido en horno, misma familia.
- Shuti.** Del tzotzil y tzeltal para nombrar al caracol de río (lapa). Al parecer esta palabra es propia de todas las lenguas mayenses.
- Tachilgüil.** Aztequismo que quiere decir “hecho a mano”.
- Tamal.** Del náhuatl *tamal-li*: *tamalhuia*, regalar, ofrendar, ofrenda.

- Tascalate.** Aztequismo *tlaxcal-atl*: *tlaxcalli*, *tlaxtalli*: rojo encarnado; *atl*, agua: bebida roja.
- Tecomate.** Pumpo o aguaje (*crescentia alata*).
- Tempinchile.** Del náhuatl *tecpin-chilli*: *tecpín*, pulga; *chilli*, chile, pimienta de indias, "chile pulga".
- Tlacuache** (*Didelphus virginiana*). Mamífero marsupial del tamaño de un gato y larga cola pelada. La hembra lleva bolsa para cargar a sus hijos. Del aztequismo *tlacua-tzin*: bocadillo sabroso. De *tlacua*: comer.
- Toncotzis.** Tamales pequeños, la única referencia que se tiene es que puede provenir de las palabras tzotziles: *ton*, piedra y *cotz*, gallo.
- Tufo.** Conserva su significado español: olor, emanaciones gaseosas que se desprenden por fermentación o combustión.
- Víbora de cascabel, cascabel tropical** (*Crotalus durissus*). Más conocida como víbora real.
- Xoconostle** (*opuntia imbricata* oc. *Pereskioopsis*, Britt. et rose). Tuna agria. Aztequismo: de *xoco*, agrio y *nochtle*, tuna.
- Yuca** (*Manihot dulcis esculenta* Grantz; *euphor biaceae*). Se cultiva más por la fécula que para alimento.
- Yuyo.** Hongo grande, de la familia de las foliotas.
- Zarigüeya.** Voz tupi-guaraní, en México se prefiere denominarlo como tlacuache.
- Zihuatut.** Sin referencia.
- Zoyate.** Voz usada en Cuba en la locución familiar. Arrancarle a alguien el sollate o zoyate es murmurar, difamar. Es un aztequismo usado en Latinoamérica. Fruto pequeño.

Bibliografía

Bonifaz Caballero, Óscar, *Arcaísmos, regionalismos y modismos*.

Cabrera, Luis, *Diccionario de aztequismos*.

Corzo Espinosa, César, *Palabras de origen indígena en el español de Chiapas*.

Diccionario ilustrado de la lengua española, Rances, Sopena.
Enciclopedia temática Grolier.

Francis, Susana, *Habla y literatura popular en la antigua capital chiapaneca*.

Helbig, Karl M., *La cuenca superior del río Grijalva*.

Prieto, Raúl, *Vuelve la real madre academia*.

Agradecimientos

Mis sinceros agradecimientos al profesor Manuel Burguete Estrada; al licenciado Gustavo Moscoso Zenteno, amigo de antaño, en estas fechas presidente municipal de San Cristóbal de Las Casas. A los fotógrafos Augusto Sol Aguilar, Alejandro Hernández Sánchez y Carlos H. Harris, y a todas aquellas personas que nos permitieron convivir con ellas para conocer lo exótico de nuestra cocina.

Cocina exótica de Chiapas

— 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 octubre del 2000.

Fotografía de portada: José N. Iturriaga
Diseño de portada: Miriam C. Mabarak.
Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares

24. Recetario popular de Chilpancingo y Tixtla
25. Recetario colimense de la iguana
26. Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro
27. Recetario menonita de Chihuahua
28. Recetario de pescados y mariscos de Sonora
29. Aromas y sabores de Nuevo León
30. Recetario chocholteco de Oaxaca
31. Recetario nahua de Zongolica, Veracruz
32. Recetario exótico de Sinaloa
33. Recetario zapoteco del Istmo
34. Recetario indígena de Baja California
35. Recetario de hongos de Veracruz
36. Recetario indígena de Guerrero
37. Recetario de las atápakuas purépechas
38. Recetario mixe de Oaxaca
39. Recetario indígena de Chiapas
40. Viejos sabores de Tamaulipas
41. Recetario popular coeto
42. Recetario mazateco de Oaxaca
43. Cocina tradicional morelense
44. Recetario totonaco de la costa de Veracruz

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO



Centro de
Información y
Documentación

Alberto Beltrán



002578

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 854693