

Doctorado en
Estudios
Regionales



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS
CONSORCIO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

**Las dinámicas de las tensiones culinarias en la región de
Los Altos de Chiapas.
El caso de San Cristóbal de Las Casas**

Tesis que para obtener el grado de:
DOCTOR EN ESTUDIOS REGIONALES

Presenta

MAURICIO EDUARDO ROSAS Y KIFURI

Director de tesis
Dr. Jorge Magaña Ochoa

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, noviembre 2014



FACULTAD DE HUMANIDADES CAMPUS VI
 COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO
 ÁREA DE TITULACIÓN
 AUTORIZACIÓN/IMPRESIÓN DE TESIS



F-FHCIP-TD-016

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, a 21 de Octubre de 2014.

Oficio No. CIP/1391/2014.

C. MAURICIO EDUARDO ROSAS Y KIFURI

Promoción: TERCERA
 Matrícula: 11162017
 Sede: TUXTLA GUTIERREZ, CHIAPAS
 Presente.

" LAS DINAMICAS DE LAS TENSIONES CULINARIAS EN LA REGION DE LOS ALTOS DE CHIAPAS. EL CASO DE SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS "

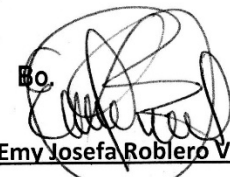
Se le autoriza la impresión de siete ejemplares impresos y tres electrónicos (CDs), los cuales deberá entregar:

- Una tesis y un CD: Dirección de Desarrollo Bibliotecario de la Universidad Autónoma de Chiapas.
- Un CD: Biblioteca de la Facultad de Humanidades C-VI.
- Seis tesis y un CD: Área de Titulación de la Coordinación de Investigación y Posgrado de la Facultad de Humanidades C-VI, para ser entregados a los Sinodales y a la Coordinación del Doctorado en Estudios Regionales.

Se anexa oficio con los requisitos de entrega de tesis, emitido por la Dirección de Desarrollo Bibliotecario.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.


 ATENTAMENTE
 "Por la Conciencia de la Necesidad de Servir"
 Mtro. GONZALO ESTEBAN GIRON AGUIAR
 Director

Vo. Bo. 
 Dra. Emy Josefa Roblero Villaluz
 Coordinadora



C.c.p.- Expediente/Minutario.
 GEGA/EJRV/mcmd*

A Sophia, una de las mujeres más grandes que existen, risueña, amiga, compañera, amante esposa, madre, y a Michell Chantal mi pequeño colibrí, sin ellas para mí se perdería el sentido del universo

Aprendí como cualquier niño a comer lo que comían mis padres; lo que preparaba mi mamá para toda la familia, lo hacía muchas veces en mi compañía ya que yo era por cinco años de diferencia el más pequeño de los tres hermanos. Es con el recuerdo de mi madre que comienzo a agradecerle el que, en su sabiduría, me enseñara a comer todo tipo de alimentos, aunque descubrí, cuando ya era adulto, que ella era muy melindrosa para con la comida ya que un día me dijo “por eso los enseñe a comer de todo para que no sufrieran como yo con la comida”. Me enseñó cosas fundamentales en la vida, entre ellas el irrestricto respeto al sexo femenino en todos sentidos y a valorar el trabajo del ama de casa; para ella hombre y mujer no eran opuestos, ni superiores los unos sobre las otras, eran iguales y complementarios. Con otra mujer, que es una gran alquimista de los ingredientes culinarios para lograr grandes sabores, mi hermana, aprendí a deleitarme con los olores y sabores de la comida. A ellas les agradezco mi iniciación en el ámbito gastronómico

Mi esposa Sophia es la mujer más maravillosa que he conocido; sin ella esta tesis no habría llegado a puerto. Además de sabia y de tener el corazón más amable y cariñoso, juntos hemos cocinado y aprendido muchas cosas para compartir la vida; su cocina trajo cosas nuevas a mi vida y con su nobleza aprendí el buen vivir. Otra mujer que ha hecho de mi vida algo agradable cotidianamente es mi hija Michelle Chantal. No sé cuánto he aprendido de ella ya que cada día me sorprende, le debo mucho en estos últimos años en que le he robado tiempo a ella y a su madre para hacer esta tesis, ahora es tiempo de reposición.

A estas cuatro grandes mujeres que he tenido la dicha de que formen parte de mi vida les dedico esta obra.

Debo de agradecer al Dr. Jorge Magaña Ochoa por acceder a dirigirme y también a soportarme en esta construcción que tuvo que ser a marchas forzadas; él y yo sabemos que quedaron muchas cosas en el tintero que requerían más tiempo para madurar y forjarse bien.

Al Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama le agradezco sus consejos y lecturas, sobre todo en la estancia académica que hice con él en el Instituto de

Investigaciones Antropológicas de la UNAM durante el mes de septiembre del 2012 la cual me aportó muchos conocimientos y me abrió sendas a seguir.

Tengo que agradecerles encarecidamente a los miembros de mi sínodo; Dr. Jorge Magaña Ochoa, Dr. Alejandro Sheseña Hernández, Dra. Verónica Castellanos de León, Dr. Juan Manuel Torres de León y Dr. Octavio Ixtacuy López por haberme leído y aportarme correcciones al texto para hacerlo accesible por decir lo menos.

A mis compañeros de estudios, sobre todo los de la Academia de Cultura, les agradezco la amistad que me han brindado y el aliento con que me impulsaron para terminar.

Agradezco al CONACYT (becario 364024) la beca que me otorgo para poder hacer el Doctorado en Estudios Regionales. También debo de mencionar al SPAUNACH por su apoyo para hacer efectivos los apoyos del contrato colectivo para poder llevar a buen fin el doctorado emprendido.

Por experiencias en la vida sé que les debo agradecimiento a las secretarias tanto del DER como de Investigación y Posgrado de la Facultad de Humanidades de la UNACH por hacer más expeditos los trámites burocráticos, sobre senderos de papeles marchan muchas cosas, gracias.

ÍNDICE

Agradecimientos

Índice	i
Índice de figuras	iv
Introducción	1
Capítulo 1. Consideraciones teórico metodológicas	6
1.1. La alimentación	9
1.1.1. Alimentos y alimentación	9
1.1.2. La alimentación, un sistema complejo	14
1.1.3. Cocina	20
1.2. La región	24
1.2.1. Lo cotidiano, identidades, culturas y globalización	24
1.2.2. Espacio, lugar, territorio y región	35
1.3. La región culinaria, expresión histórica de identidad	41
Capítulo 2. El escenario geográfico histórico	47
2.1. Localización geográfica de San Cristóbal de Las Casas	47
2.2. Fisiografía	48
2.3. El poblamiento. De los primeros pobladores al Postclásico	49
2.4. Conquista y fundación de la ciudad	54
2.4.1. Conquista	54
2.4.2. Fundación	55
2.5. Devenir cultural e histórico	56
2.5.1. Colonia	56
2.5.2. Independencia	63
2.5.3. Porfiriato y cambio de sede de la capital a Tuxtla	66
2.5.4. Revolución	66
2.5.5. Modernización	67
Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región	72
3.1. Cosmovisión y alimentación	72
3.1.1. Creación del universo y del hombre	74
3.1.1.1. <i>Popol Vuh</i>	74
3.1.1.2. De los sumerios al Génesis	77
3.1.2. Relatos míticos y alimentos	78
3.1.2.1. Alimentos, héroes y dioses en el <i>Popol Vuh</i>	78
3.1.2.2. Hombres, dioses y agricultura de la antigüedad a la cristiandad	87
3.2. Biodiversidad de los alimentos	90
3.2.1. Mesoamérica	90
3.2.1.1. Productos vegetales	91
3.2.1.1.1. Maíz	91
3.2.1.1.2. Cacao	97
3.2.1.1.3. Frijoles	101

3.2.1.1.4. Calabazas	103
3.2.1.1.5. Tomates y jitomates	103
3.2.1.1.6. Diversas semillas	103
3.2.1.1.7. Raíces, tubérculos y hongos	104
3.2.1.1.8. Árboles	105
3.2.1.1.9. Especies, hierbas y condimentos	106
3.2.1.2. Animales	109
3.2.1.2.1. Mamíferos	109
3.2.1.2.2. Aves	113
3.2.1.2.3. Peces	115
3.2.1.2.4. Reptiles y batracios	115
3.2.1.2.5. Caracoles, cangrejos y camarones	118
3.2.1.2.6. Insectos	119
3.2.1.3. Salado y dulce	120
3.2.1.3.1. Sal	120
3.2.1.3.2. Miel y dulces	122
3.2.2. A partir de la Conquista	124
3.2.2.1. Productos vegetales importados	125
3.2.2.1.1. Trigo y arroz	126
3.2.2.1.2. Verduras y leguminosas	128
3.2.2.1.3. Vid y olivo	129
3.2.2.1.4. Frutales	132
3.2.2.1.5. Caña de azúcar	136
3.2.2.1.6. Plátano	137
3.2.2.1.7. Papa	138
3.2.2.1.8. Café	139
3.2.2.2. Animales	139
3.2.2.2.1. Ganado bovino	140
3.2.2.2.2. Ganado porcino	142
3.2.2.2.3. Ganado ovino y caprino	143
3.2.2.2.4. Ganado aviar	145
Capítulo 4. Producción y preparaciones culinarias en Los Altos	148
4.1. Producción, abasto y distribución	148
4.1.1. Sistemas tradicionales vs. innovaciones capitalistas	149
4.1.1.1. Milpa y trigo: de hombres y maquinas	151
4.1.1.2. Cacería, insectos y ganados	163
4.1.2. Abasto y distribución	165
4.1.2.1. Atajadoras y arrieros	166
4.1.2.2. Mercados y supermercados	168
4.2. Preparación y conservación	172
4.2.1. Preparar	172
4.2.1.1. Nixtamalización, molienda y amasada	172
4.2.1.2. Cocer, hornear y freír	177
4.2.1.3. Bebidas	185
4.2.2. Conservación	192
4.3. Algunas especialidades regionales	193

4.3.1. La sopa de pan	193
4.3.2. Pavo relleno, o también pavo prensado	199
4.3.3. Embutidos, vísceras y carnes frías	200
4.3.4. Tamales, tortillas y panes	203
4.3.5. El dulce en San Cristóbal	213
4.3.6. Cervecita dulce	219
Capítulo 5. Las tensiones alimentarias	222
5.1. La mujer primera actriz del quehacer cotidiano.	223
5.1.1. La ama de casa, la cocinera y el chef	231
5.1.2. Entre lo tradicional y lo nuevo, el antojo y lo correcto nutricional y lo barato y lo caro	242
5.1.3. Indígenas, coletas y “extranjerías”	247
5.2. Espacios	251
5.2.1. Lo global y lo local	251
5.2.2. Lo privado y lo público	264
5.2.2.1. La cocina, espacios privados e identidades	264
5.2.2.2. Espacios públicos formales e informales para comer	269
5.2.2.2.1. Formal	271
5.2.2.2.1.1. Restaurantes	271
5.2.2.2.1.2. Fondas y cenadurías	278
5.2.2.2.1.3. Cocinas económicas	279
5.2.2.2.2. Informal	279
5.2.2.2.2.1. Taquerías	280
5.2.2.2.2.2. Puestos en las calles	280
5.2.2.2.2.3. Locales de comidas en mercados y centros comerciales	281
5.2.2.2.2.4. Cantinas y centros botaneros	282
5.3. Tiempos	283
5.3.1. Lo cotidiano	284
5.3.1.1. Episodios de las comidas	284
5.3.1.2. Formalidades en la comida	287
5.3.1.3. La dieta diaria	294
5.3.2. Las fiestas	313
5.3.2.1. Ciclo de celebraciones anuales	313
5.3.2.2. El ciclo vital católico coletito	315
5.3.2.2.1. Nacimiento y bautismo	315
5.3.2.2.2. Eucaristía	316
5.3.2.2.3. Quince años	318
5.3.2.2.4. Matrimonio	319
5.3.2.2.5. Velorio	321
5.3.2.2.6. Celebración de los días dedicados a los muertos	322
5.4. Sistemas culinarios en competencia (Menús)	329
Conclusiones generales	360

Referencias	365
Anexos	386
Anexo 1: Campos relacionados con la comida en tres diccionarios (cholti de Moran, tzeltal de Ara y tzotzil de Laughlin)	386
Anexo 2: La sopa de pan	427
Anexo 3: Encuesta sobre comida	432
Anexo 4: Guía de la buena esposa	433
Anexo 5: Consejos Michael Pollan	442
Anexo 6: Menús	446

Índice de figuras

Índice de figuras	Págs.
Figura 1: La dentición humana	10
Figura 2: Esquema de las etapas del sistema alimenticio	17
Figura 3: Esperanza de vida en México (INEGI)	28
Figura 4: Mapa de Chiapas con la localización de San Cristóbal.	47
Figura 5: Mapa de San Cristóbal de Las Casas (INEGI)	48
Figura 6: Tabla de nombres de dioses agrícolas	84
Figura 7: Dios B. a) Códice Madrid 10A2; b) Códice Dresde 39B2	85
Figura 8: Dios el maíz. Códice Dresde 12 A1; 9 A3; Museo Na Bolom	86
Figura 9: Fechamientos de descubrimientos de restos de maíz (fitolitos, polen y restos macrobióticos)	92
Figura 10: Raquis de olotes	94
Figura 11: <i>Theobroma cacao</i>	98
Figura 12: Detalle del glifo de cacao, vasija de Río Azul	99
Figura 13: Parte de la inscripción en el vaso de Altar de Sacrificios que se lee <i>Iximte'el kakaw</i>	100
Figura 14: a) Dresde 12A1: el dios del maíz con mazorca de cacao; b) Dresde 12A2, dios K con bolas de chocolate	100
Figura 15: Dresde 7 c1, Dios D con espuma de cacao	101
Figura 16. Bonampak, cuarto 1, bulto con semillas de cacao	101
Figura 17: Códice Madrid (25 B). Planta de frijol	102
Figura 18. Imagen y texto sobre <i>tlilxochitl</i> , la vainilla. Códice Florentino	109
Figura 19: Códice de Madrid (40A)	110
Figura 20: Bonampak, Chiapas. Piedra Labrada 2	110
Figura 21: Códice Madrid (48 A)	112
Figura 22. Dibujo de manatí, Fernández de Oviedo pág. 106	113
Figura 23: Códice Madrid (85 A) pavo	114
Figura 24: Iguana, Fernández de Oviedo, 103v	115
Figura 25. Granado de tortuga, Playa Dombi, Chiapas.	117
Figura 26: Códice Vindobonensis. Lámina 14 detalle.	122
Figura 27: a) <i>Dzidzil che (Ageratum Gaumeri)</i> ; b) <i>Tah (hibiscus sp.)</i>	122

Índice de figuras

Figura 28: Códice Madrid (106 A). Detalle abeja con glifo <i>cab</i>	123
Figura 29: Requerimientos generales del maíz y el trigo	150
Figura 30: Entradas relacionadas con milpa en varios diccionarios	153
Figura 31: Tabla comparativa entre sistemas de cultivo del maíz y del trigo	156
Figura 32: Mapa de mercados y grandes supermercados	169
Figura 33: Voces del Diccionario de Motul relacionadas con cocción	179
Figura 34: Entradas relacionadas con asar y tostar en varios diccionarios mayas coloniales	180
Figura 35: Théodore de Bry, 1591 “Los Timucuanos secan carnes y pescados sobre el fuego...”	184
Figura 36: Glifo para atole en los murales de Calakmul, Campeche	186
Figura 37: Facsímil del Diccionario tzotzil de Zinacantán pág. 1090	196
Figura 38: Ingredientes de la sopa de pan según tres recetas	198
Figura 39: Sopa de pan en la Muestra Gastronómica 2011	199
Figura 40: a) “El Engrane”, Jamones y embutidos; b) Otón Schlie.	202
Figura 41: Fábrica casera de chorizos y longanizas en Cuxtitali	202
Figura 42: Detalle mural San Bartolo, Guatemala. Mujer ofrendando tamales	204
Figura 43: Representación de tamales varios (maíz, guajolote y pescado) en los códices mayas	204
Figura 44: El <i>ch’uch’</i>	206
Figura 45: Del nixtamal a los tamales en casa de doña Claudia	208
Figura 46: Diferentes tipos de pan en Súper Más	212
Figura 47: Pan tipo europeo. Súper Más, SCLC.	213
Figura 48: Mula cargada con dulces. Corpus Christi 2012	215
Figura 49: Mercado de Dulces y Artesanías. Calle Insurgentes	215
Figura 50: Dulcería El Molino en la calle Diego de Mazariegos	216
Figura 51: Vista de dulces competidores en la Feria de la Primavera y la Paz 2012	217
Figura 52: Feria de la Primavera y la Paz, 2011	217
Figura 53: Tártaras, pastelitos rellenos de natilla, empanadas y otros dulces. Corpus Christi 2013	218

Índice de figuras

Figura 54: Yemitas de huevo con diferentes formas. Corpus Christi 2013	219
Figura 55: Cervecita dulce. Muestra gastronómica 2013	220
Figura 56: Lona promocional de la cerveza dulce, 2013	220
Figura 57: Sabores de Chiapas	221
Figura 58: Guía de la buena esposa	225
Figura 59: Consejo n°1 “ Ten lista la cena” del folleto “Guía de la buena esposa”	225
Figura 60: Consejos 2 y 3 de la “Guía de la buena esposa”	225
Figura 61: Consejo 4 de la “Guía de la buena esposa”	226
Figura 62: “Hazle sentir a sus anchas” de la “Guía de la buena esposa”	226
Figura 63: “Una buena esposa siempre sabe cuál es su lugar” de la “Guía de la buena esposa”	227
Figura 64: La mujer maravilla	235
Figura 65: Hogares con jefaturas femeninas en San Cristóbal de Las Casas	241
Figura 66: Precios de comidas y bebidas entre 1978 y 2008	244
Figura 67: 80 años de pérdida de biodiversidad alimentaria (1903-1983)	259
Figura 68: “Una cucharada para Monsanto, una cucharada para BASF”	260
Figura 69: Cadena Alimentaria Industrial vs. Web Alimentos Campesinos	262
Figura 70: Comida informal	270
Figura 71: Ubicación de los andadores en el centro de la ciudad. Vista este-oeste	273
Figura 72: Restaurantes en el Andador Eclesiástico	273
Figura 73: Restaurantes en el Andador guadalupano	275
Figura 74: Diferentes tipos de comida que se pueden encontrar en San Cristóbal	275
Figura 75: Golosinas callejeras	281
Figura 76: Mac Donald's y Quesadillas del Güero en la Plaza San Cristóbal.	282
Figura 77: Almuerzo de albañiles, mayo de 2012	286
Figura 78: Mesita y fuego para preparar la comida	287

Índice de figuras

Figura 79: Cómo sentarse en la mesa. a) sistema anglosajón; b) sistema francés	288
Figura 80: Protocolo para poner la mesa para los alimentos diarios	292
Figura 81: Cuestionario diario de alimentos ingeridos familiarmente	294
Figura 82: Resultados del cuestionario en la casa de huéspedes	295
Figura 83: Concentrado de comidas diarias según la encuesta	297
Figura 84: Comparación de dos hogares en los desayunos	301
Figura 85: Comparación de dos hogares en las comidas	305
Figura 86: Comparación de dos hogares en las cenas	307
Figura 87: Joven chamula comiendo en la Plaza San Cristóbal	312
Figura 88: Ciclo de festivos públicos en San Cristóbal.	313
Figura 89: Proceso de elaboración del tamal de mumú	324
Figura 90: Altar de muertos, día 31 de octubre	326
Figura 91: Altar de muertos, día 1 de noviembre	326
Figura 92: Altar de muertos, Na Bolom	328
Figura 93: Altar de muertos, Na Bolom, fotos de los Blom y Chan Kin	328
Figura 94: La libertad guiando al pueblo, Delacroix, 1830	331
Figura 95: Menú de 1904 (original y transcripción)	333
Figura 96: Menús de 1894 y 1895. (Biblioteca de Prudencio Moscoso)	335
Figura 97: Encabezados de los menús del Hotel Progreso	338
Figura 98: Comparación entre dos menús (29 de abril de 1905 y Julio de 1907)	339
Figura 99: Banquete ofrecido al obispo Gerardo Anaya y Diez de Bonilla	343
Figura 100: Comparación entre los menús ofrecidos a Francisco J. Grajales y Adolfo Ruíz Cortines	347
Figura 101: Comparación entre los menús ofrecidos a los obispos Lucio Torreblanca y Tapia y Samuel Ruíz García	351
Figura 102: Menú para el 50º Aniversario de La Enseñanza	352
Figura 103: Platillos nacionales y locales que figuran en los diversos menús	354
Figura 104: Tensiones mercantiles	357

Introducción

La alimentación es uno de los elementos fundamentales para la sobrevivencia y convivencia humana. Se encuentra en el corazón de nuestros universos mentales y sociales. Comer es un hecho social total, que moviliza las tres dimensiones (fisiológica, psicológica y social) del hombre. Qué se come y cómo se come son aspectos particulares de este gran tema que han preocupado desde mucho tiempo atrás a las amas de casa, cocineras, chefs, nutriólogos, expertos en arte culinario, antropólogos, etcétera. Y cada quien ha tratado de dar una respuesta según su enfoque y el lugar en donde se encuentra.

Como cualquier ser vivo el hombre necesita alimentarse para vivir, pero a diferencia de los demás animales, a lo largo de su historia ha transformado lo que obtiene de la naturaleza para poder aprovecharlo mejor. Este proceso se ha llamado “cocinar” y como todos los actos humanos presenta similitudes y diferencias entre las cocinas, por los elementos escogidos, la manera de prepararlos, las herramientas utilizadas, etcétera. Dicho proceso tiene dimensiones sociales, económicas y políticas en varios niveles que abarcan desde lo familiar hasta lo global y, por lo tanto, es un elemento estructural de la sociedad.

Las condiciones materiales de existencia y la ideología hacen que la comida que consumen los diversos pueblos de la tierra sea diferente en sus componentes, forma de preparación y consumo. Las personas se identifican con los alimentos que han comido desde la niñez en su entorno familiar y local de acuerdo a un criterio de clase. En la actualidad las comidas y su forma de preparación se han ido adecuando a los cambios generados por el desarrollo y la globalización; esto repercute en el cambio cultural de la alimentación, siendo aceptadas en convivencia diferentes cocinas, en nuestro caso, en las poblaciones de Los Altos. Por lo que es también un factor de identidad frente a la globalización. Por eso existe una fuerte relación entre alimentación e identidad. Tanto a escala individual como nacional, las identidades culturales alimentarias se edifican poco a poco, a través de prácticas y discursos.

Introducción

La alimentación muestra la gran variedad y diversidad de los individuos y los grupos humanos, a la vez que rasgos distintivos de identidad tanto individual como local, regional o nacional. Dichas identidades siempre están en proceso de transformación, de adaptación o, en algunos casos, de desaparición. La alimentación es, así, una de las actividades humanas más vulnerables a la transculturación. Las condiciones materiales de existencia y la ideología hacen que la comida que consumen los diversos pueblos de la tierra sea diferente en sus componentes, forma de preparación y consumo.

Para estudiar algunos de estos procesos, escogimos la región de los Altos de Chiapas, y en particular la ciudad de San Cristóbal de Las Casas por su ubicación geográfica que implica inicialmente cierto aislamiento que permitió la conservación de muchas tradiciones, su historia antigua que muestra las relaciones difíciles entre indígenas, españoles y criollos, su historia más reciente con la proyección mundial del levantamiento zapatista, y la riqueza de su biodiversidad y de sus recursos culturales que han conllevado al crecimiento del turismo y, por ende, al contacto con otras culturas.

Los procesos de conquista y colonización de la región implicaron la reproducción de los hábitos alimenticios de los conquistadores y colonizadores y su imposición fallida a los conquistados y colonizados. La convivencia de cocinas durante un tiempo prolongado hace que existan préstamos entre ellas. La irrupción de nuevos sistemas de producción, así como los cambios en las formaciones sociales a lo largo de la historia de la región han ido conformando la convivencia de cocinas en la región.

Por otra parte, la ideología predominante respecto al género ha implicado que desde la época prehispánica a la actualidad la cocina sea una cuestión de mujeres. Son por tanto mujeres las creadoras de las cocinas regionales: ellas han desarrollado técnicas de cocina y han adaptado y adoptado instrumentos de trabajo para sus labores culinarias sobre productos agrícolas locales.

Durante siglos, los hombres han buscado diversificar su alimentación experimentando nuevas combinaciones y sabores, pero en los últimos cincuenta años existe una tendencia hacia una homogeneización cada vez más grande, por

lo que se están perdiendo las variedades locales de materias primas y alimentos, y las grandes corporaciones de la industria agroalimentaria promueven productos iguales de materias primas idénticas. En los Altos de Chiapas, México, en los últimos veinte años han desaparecido, por ejemplo, una gran parte de las formas de alimentación y de producción que marcaban la identidad de la región, por lo que proponemos el estudio de las relaciones entre la diversidad alimentaria, la cultura y la globalización en esta zona.

Los procesos de identidad se ven enfrentados a la inducción ideológica de fuerzas externas a nuestra sociedad que tratan de modificar la producción, la distribución y el consumo de alimentos, no con el fin de lograr erradicar el hambre y la desnutrición, sino para satisfacer sus necesidades de obtención de ganancias.

La región de Los Altos está inmersa en esta dinámica: En la actualidad las comidas y su forma de preparación se han ido adecuando a los cambios generados por el desarrollo y la globalización, esto repercute en el cambio cultural de la alimentación, siendo aceptadas en convivencia diferentes cocinas en las poblaciones de Los Altos. Las ofertas en el mercado de abastos han abierto por un lado el abanico de insumos para la preparación de diversas comidas, y por otro han reducido la producción y oferta a productos con demanda comercial para el desarrollo económico, por lo que sus identidades se ven desdibujadas en el proceso de obtención de ganancia de las grandes empresas agroindustriales y alimenticias del mundo, el incremento en el deterioro de la salud vía alimentos es notable en el porcentaje de población con obesidad, diabetes, anemia, anorexia, bulimia, enfermedades gastro-intestinales, etcétera.

El desconocimiento de las necesidades reales de la población en términos de su preferencia alimenticia, no medibles en índices monetarios o de toneladas exportadas, la pérdida de identidad y la búsqueda de imitación del poderoso, el trastocamiento alimenticio en las comunidades indígenas, la pérdida de vegetales regionales en aras de vegetales de exportación, etcétera son motivos suficientes que nos llevaron a emprender esta investigación de corte accionalista y microrregional con aspiraciones transdisciplinarias.

Introducción

La investigación fue necesaria ya que no se habían realizado trabajos enfocados a definir cuestiones dentro de las formaciones sociales que se han establecido en la región de los Altos de Chiapas alrededor de la alimentación, los elementos que han ido a lo largo de la historia conformando las cocinas regionales y, por ende, parte de la identidad de dicha región y la transformación de los sistemas alimenticios actuales debido a la globalización.

En el primer capítulo veremos las consideraciones teórico-metodológicas en torno a la alimentación y la región, tomando en cuenta que en nuestros andares, no pudimos seguir una línea recta, íbamos y regresamos, nos lanzábamos en una dirección y encontramos otras para, a veces regresar a la primera o abandonarla totalmente. No partimos de una hipótesis, no nos ceñimos a una sola metodología, más bien estuvimos construyendo a todo lo largo de estos caminos nuestras preguntas, revisándolas y cambiándolas cuando era necesario en un vaivén constante entre las múltiples narrativas que encontrábamos en los textos o en la convivencia con las actrices, en las realidades particulares o colectivas.

Para entender el contexto general de nuestra investigación, el segundo capítulo está destinado al escenario histórico geográfico; hacemos en este capítulo una descripción del entorno en que se desarrolla la ciudad y la localización de la misma, el cómo se fundó y una síntesis de su desenvolvimiento a lo largo del tiempo.

Para entender el fenómeno de la alimentación tenemos que remontar en el devenir de los tiempos para poder comprender la significación profunda de los alimentos básicos y primarios. Por ello, penetramos en la cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región, revisamos la alimentación en la región a través de los siglos, nos introducimos a profundidad en la región cultural maya perteneciente a la macro región cultural conocida como Mesoamérica con las referencias que sacamos de contextos epigráficos, etnológicos, arqueológicos, lingüísticos e iconográficos hasta la época del encuentro de nuestro continente por los europeos y su corolario: la conquista, el más deleznable genocidio en la historia con su consecuente colonización. En lo que es nuestro tema de interés,

Introducción

tratamos en el tercer capítulo la revolución culinaria que fue la consecuencia del encuentro de más de dos tradiciones culinarias.

La relación asimétrica de las tradiciones de producción del campo y las culinarias de los invasores europeos frente a las nativas, con la introducción física de nuevos vegetales y animales, nuevos instrumentos de cocina, diferentes técnicas de cocina, la introducción de otros humanos provenientes de otras latitudes, lenguas y culturas que los europeos secuestraron y esclavizaron en África y que fueron vendidos para traerlos a esta pequeña ciudad a trabajar; las tradiciones culinarias de los otros indios del centro de México y de Guatemala que obligadamente acompañaron a los conquistadores y las de los últimos que llegaron de dos regiones diferentes de Oaxaca; todas ellas se fusionaron en la región, y el producto de tantos años de agricultura y de tantas innovaciones tecnológicas al arte culinario en el siglo XX lo reflejamos viendo platos emblemáticos y con esos adobos, llenamos el capítulo cuatro.

Ya puesta la mesa, en el último capítulo, nos ponemos a analizar nuestra cotidianeidad, dignificar a quienes hacen posible nuestro mantenimiento, los tiempos y espacios que necesitamos para la alimentación y llegar a la manera en que las tensiones culinarias se nos manifiestan continuamente.

Capítulo 1 Consideraciones teórico metodológicas

Los seres humanos y los fenómenos que socialmente producen tienen existencia en un tiempo y un espacio concreto, no abstracto. Por otra parte, los hechos sociales no son aislados, pertenecen a un contexto y se verifican en un momento y un territorio determinado. El mundo externo está conformado por la actividad de los agentes observadores y, a su vez, dichos agentes están formados por su ambiente. La distribución de los recursos naturales, la ubicación sobre la superficie terrestre, la presencia o escasez de agua, de montes, de bosques, etc., son condiciones de existencia que no son permanentes, sino cambiantes en su relación con los seres humanos y la apropiación que éstos hacen de su entorno. Los problemas en abstracto son globales, pero en concreto se presentan con determinadas características del lugar, del tiempo y de la sociedad que los vive.

Por las necesidades propias del tema que nos interesa así como por nuestra propia formación en antropología, se hace necesario abordar nuestro problema de una forma transdisciplinaria, ya que, al estar relacionado con la alimentación nos lleva a revisar cuestiones intrínsecamente relacionadas entre sí, las cuales, según el positivismo, han sido divididas en diferentes disciplinas; agronómicas, antropológicas, sociales, biológicas, geográficas, económicas, históricas, médicas, nutricionales, etcétera.

Se ha atomizado a tal grado el conocimiento que olvidamos que todo está relacionado, que somos los seres humanos los que generamos ese conocimiento para nosotros mismos, pero que, al mismo tiempo, somos parte de ese universo, el cual queremos explicar por lo que, al explicarlo nos explicamos y al determinarlo nos determinamos. Al dividir un problema en partes para resolverlo más fácilmente, hemos olvidado que cada parte está en relación y en función del todo, y que debemos reintegrar cada parte ya explicada para saber si esas explicaciones son congruentes con el conocimiento del todo y no sólo quedarnos en la parte, como si no tuviera relación alguna con un todo. Con relación a nuestro

tema, podemos seguir a Goody quien, en un estudio sobre la comida que realizo en Africa, específicamente en el norte de Ghana, nos aconseja:

Un investigador que emprende un estudio de campo, incluso en las más remotas regiones y entre los más exóticos pueblos, necesita adquirir conocimiento sobre cómo se articulan las relaciones locales con la red más amplia, si es que quiere comprender los datos obtenidos. (Goody, 1995, pág. 16)

Empezamos entonces por el hecho de que los seres humanos somos parte de la naturaleza, al mismo título que las plantas o las rocas; somos sólo una de, al menos, un millón y medio de especies animales que viven en el planeta. Siguiendo la formulación taxonómica de Linneo tenemos del ser humano lo siguiente:

Reino: *Animalia*

Phylum: *Cordados*

Clase: *Mammalia*

Orden: *Primates*

Familia: *Hominidae*

Género: *Homo*

Especie: *Homo sapiens*

Como parte del Reino *Animalia* somos organismos pluricelulares y heterótrofos; como *Cordados* o vertebrados, tenemos un sistema óseo con columna vertebral. Pertenece a la clase *Mammalia* o Mamíferos, con la característica distintiva que tenemos glándulas mamarias que producen leche para alimentar a las crías al nacer (mamífero viene del griego *mamma* “teta” y *ferrein* “portar”); también somos homeotermos, es decir somos de sangre caliente y mantenemos un calor corporal autoregulado, y nuestra piel tiene pelos. De las 21 órdenes de mamíferos, nuestra especie pertenece a la de los *Primates* con los cuales compartimos ojos al frente que nos dan una visión estereoscópica y manos prensiles; en nuestro caso el pulgar es oponible a los demás dedos, lo que nos permite una manipulación muy fina de los objetos. Como muchos primates, vivimos en sociedades jerárquicas complejas en las cuales la sobrevivencia depende de la dinámica red de interrelaciones sociales. Los *Primates* se subdividen en tres categorías, *Monos*, *Simios* y *Prosimios*, y los seres humanos

son los únicos sobrevivientes de una subfamilia de simios conocida como homínidos (Familia *Hominidae*) que vivían en el suelo y se desplazaban en dos piernas. Del Género *Homo* tenemos la postura bípeda permanente, una espina dorsal curvada y la visión a color, así como un cerebro más grande con más circonvoluciones y neocórtex. Nuestra especie, *Homo Sapiens* migró desde África hacia todo el planeta y se convirtió en el único ser humano en la Tierra.

Somos animales sexuales y vivíparos, es decir dentro de la especie existen dos sexos cuyo apareamiento es necesario para la concepción de un nuevo ser que se desarrolla en el útero de las hembras fecundadas para posteriormente nacer vivo y ya formado. Somos también una especie gregaria, lo natural es que vivamos en comunidades; no somos entes que sobreviven de forma solitaria. Vivimos para la supervivencia en grupos de seres humanos que se asisten mutuamente para complementar las actividades hechas individualmente por cada miembro del grupo para la supervivencia de la especie. Uno de los medios para sobrevivir es la comunicación: como otros animales podemos interactuar con varios de nuestros sentidos (vista, tacto, oído, olfato y gusto) y, con ello, establecemos vínculos de identificación, sentimientos de unión, de necesidad mutua de afecto, y también establecemos la coordinación de la actividad individual con las de los demás miembros del grupo. El proceso de la comunicación es parte del proceso de apropiación de la naturaleza: a partir de la percepción del mundo exterior por los sentidos, esta información la transformamos en conceptos y estos conceptos se sociabilizan para que sean comunes a los miembros del grupo, y así, pueda ser posible la comunicación entre los miembros del grupo. Si no hay comunicación no hay socialización, no hay acción conjunta entre individuos para complementar sus actividades individuales, no hay especie humana.

Para fines de explicación de esta investigación hemos dividido en dos apartados este capítulo. Uno que trata las cuestiones teóricas relacionadas con la alimentación y otro que argumenta sobre el concepto de región, concluyendo con definir lo que entendemos por región culinaria.

1.1. La alimentación

1.1.1. Alimentos y alimentación

Desde el ángulo biológico, para mantener vivo un organismo se necesita energía y, en el caso de los animales, todos los procesos corporales funcionan con energía extraída de lo que se ingiere. Mediante una serie de procesos bioquímicos y físicos durante la digestión, el cuerpo extrae de los productos ingeridos los elementos aprovechables para obtener energía y nutrientes para todos los sistemas y células del cuerpo, es decir nutre a todo el organismo en conjunto con el sistema respiratorio que provee del oxígeno necesario a todas las células del cuerpo. Estos productos ingeridos suelen llamarse alimentos, de la voz latina plural *alimenta* que, a su vez viene del verbo *alere* cuya traducción es nutrir, alimentar, sostener. El diccionario de la lengua española de la Real Academia da como primera definición de alimento, “la comida y la bebida que el hombre y los animales toman para subsistir”, mientras la alimentación está descrita como “acción y efecto de alimentar o alimentarse”, es decir se toman estos conceptos en un sentido puramente biológico. El consumo de animales y/o vegetales, algunos minerales y agua es indispensable para la sobrevivencia de cualquier animal incluida por supuesto la especie humana, por lo que el hombre tiene que apropiarse y consumir elementos del entorno que lo rodea para vivir, elementos que son transformados en alimentos al ser ingeridos.

El hombre es la especie que posee el cerebro más grande en relación con su masa corporal (en promedio manejamos 1241cc de masa cerebral (Allen, 2005) y que contiene el mayor número de las células llamadas neuronas. Para realizar sus complejas funciones necesita oxígeno, transportado por la sangre, para generar energía, por lo que una quinta parte de la sangre rica en oxígeno que circula por el cuerpo se canaliza al cerebro. Según Campillo Álvarez, hubo un momento, en la evolución humana en que por así decirlo, cambiamos intestinos por más cerebro:

Para la selección natural, la expansión cerebral del Homo sólo fue posible mediante un cambio en la alimentación: reducción en el consumo de vegetales y aumento del consumo de animales. Ésta es la

Capítulo 1. Consideraciones teórico metodológicas

única fórmula que proporcionó los dos requisitos necesarios como el disponer de un intestino más pequeño y el ahorrar energía para dedicarla al desarrollo del cerebro. (Campillo, 2004, pág. 144)

El tener más cerebro y menos intestinos implica, por regla general, un mayor consumo de carnes y de vegetales que proporcionen aminoácidos de calidad. El proceso de transformación de elementos de la naturaleza en alimentos, biológicamente se da mediante el proceso de la digestión, el cual inicia con la introducción de estos elementos en la boca, masticarlos combinándolos con saliva y, después de procesados, el tragarlos para que lleguen al estómago donde sufrirán otros procesos para la extracción de los nutrientes necesarios; la siguiente fase es el paso por los intestinos donde se absorberán los últimos elementos nutritivos, finalmente los residuos sólidos serán expulsados por el ano y los líquidos por la uretra.

En la primera fase contamos con tres elementos importantes, la lengua que tiene miles de células sensoriales, la saliva y los dientes: tenemos 32 dientes divididos en 12 molares, 8 premolares, 4 caninos y 8 incisivos (fig. 1).



Figura 1: La dentición humana

Pero la dentición humana no es ni como la de los carnívoros, ni como la de los herbívoros. Nuestros molares y premolares con cúspides muy pequeñas son veinte, pero de escasa superficie si los comparamos con la de los herbívoros y sólo tenemos cuatro caninos que rasgan ligeramente. Comparando nuestra dentadura con la de los carnívoros, cuyos molares son aserrados y cuyos colmillos muy prominentes, vemos que, con nuestros dientes, no podemos rasgar las

carnes y obtener así pedazos de carne adecuados, ni masticarlos correctamente. Otra situación derivada de nuestra dentición no especializada es que el ser humano es un omnívoro; es decir al no ser carnívoro o herbívoro está abierto al consumo de cualquiera de estas dos clases de alimentos, los de origen animal y los de origen vegetal, lo que permite una adaptabilidad muy grande al medio y la necesidad de tener un abánico diverso de alimentos. Sin embargo fisiológicamente había un problema ya que nuestra dentadura no podía procesar trozos grandes de alimentos; el cerebro intervino y la solución se dio, no mediante un cambio físico en el organismo, sino mediante la modificación misma de los alimentos, convirtiéndolos en trozos pequeños y lo suficientemente blandos para hacerlos masticables antes de iniciado el proceso de digestión, y así poder llegar a digerirlos en la escasa longitud de los intestinos que poseemos. El hombre somete a los elementos escogidos extraídos de la naturaleza a procedimientos de transformación previos a la ingestión; los prepara y manipula para hacer más fácil su digestión, a esa acción le llamamos cocinar los alimentos. Este proceso de transformación es producto de complicadas funciones cerebrales que ningún otro animal realiza.

Así, para poder mantener su existencia y lograr su reproducción (biológica y social) nuestra especie se apropió de los elementos de la naturaleza que consideraba necesarios para ingerirlos o para usarlos, transformando así tanto a los primeros como a la segunda. Para ello, se utilizaron materiales obtenidos del exterior, y manipulándolos, ya sea con las manos desnudas y con las posibilidades de gran precisión por tener el pulgar oponible a los otros dedos, o con otros elementos, los humanos los transformaron en utensilios y/o herramientas de trabajo, que le ayudaron para conseguir comida o para otras actividades imperativamente necesarias para su existencia. Es sabido que algunos animales, como la nutria, el buitre egipcio o el chimpancé llegan a usar elementos que consiguen en el entorno para procurarse alimento o para su defensa, pero solamente el hombre usa objetos para construir otros instrumentos que le han de servir, es decir sólo la especie humana utiliza herramientas de trabajo para producir otras herramientas de trabajo. Los seres humanos entramos así en un

proceso de producción que a su vez es un proceso de apropiación y de adaptación: utilizamos y transformamos la naturaleza para nuestras propias necesidades, y, como ya lo mencionamos antes, somos seres gregarios, por lo que vivimos en grupos y nos coordinamos para la sobrevivencia como individuos y como grupo, es decir que producimos en grupo nuestras condiciones materiales de existencia. Al apropiarnos de la naturaleza materialmente y conceptualmente la transformamos, la “humanizamos” y esa humanización es lo que llamamos un proceso cultural. Nos apropiamos del universo al conceptualizarlo en nuestro cerebro y, mediante acciones deliberadas, lo manipulamos físicamente para adaptarlo a las necesidades de nuestra vida.

Sin embargo, para el ser humano comer es algo más que saciar el hambre, como lo hace notar Mintz (2003, pág. 28) “para nosotros los humanos comer nunca es una actividad ‘puramente biológica’ (sin importar lo que signifique ‘puramente biológica’)”. Contreras y Gracia van en el mismo sentido cuando escriben “los alimentos no son sustancias que sirven exclusivamente para nutrirnos ni la alimentación es un hecho exclusivamente biológico” (2005, pág. 21).

Antes de la introducción física de algo en la boca, hay unos pasos que son de orden cultural. Primero se conceptualiza lo que es alimento y lo que no lo es. Este es un proceso complejo que abarca todos los niveles del conocimiento: sensitivo, descriptivo, analítico y predictivo. Aunque tengamos la posibilidad de obtener alimentos de diferentes orígenes, todo lo que es consumible no es necesariamente consumido: acudimos a nuestro entorno para apropiarnos de aquello que seleccionamos como comestible de entre todo lo que haya biológicamente posible de nutrirnos. Es decir, que dentro del nicho ecológico en el que vive una comunidad humana existen muchísimos elementos, animales, plantas y minerales que pudieran comerse, pero sus miembros solamente seleccionan algunas a las que consideran adecuadas como parte de su alimentación. La antropóloga británica Mary Douglas expresaba ya hace más de treinta años que:

Le choix des aliments est sans doute, de toutes les activités humaines, celle qui chevauche de la façon la plus déroutante la ligne de partage

entre nature et culture. Le choix des aliments est lié à la satisfaction des besoins du corps, mais aussi dans une très large mesure à la société.¹ (Douglas, 1979, pág.145)

Por su parte, Contreras y Gracia (2005, pág.34) dan varios ejemplos como el siguiente “¿Cuántos europeos completamente hambrientos, aceptarían ingerir lo que los tuareg consideran un manjar: ojos de cordero?”. Ambos autores añaden que “los condicionamientos biológicos han podido concretarse de diferente modo en diferentes sociedades” (*id.*, pág.34). El criterio de selección es cultural y puede depender de gustos, de creencias, de factores económicos, de estatus, etc., por lo que no sorprende que existiendo, una gran variabilidad cultural en el mundo, exista una gran variabilidad alimentaria. Podemos así hablar de cultura alimentaria que, siguiendo a Jesús Contreras y a Mabel Gracia:

será entendida como el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado (Contreras y Gracia, 2005, pág.96).

Los mismos autores proponen una lista de funciones socioculturales de la alimentación que consta de 20 ítems. Nos parece interesante reproducirla ya que varios de estos elementos son útiles para nuestro trabajo (Contreras y Gracia, 2005, pág.35).

1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo
2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios
3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales
4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias
5. Expresar amor y cariño
6. Expresar individualidad
7. Proclamar la distintividad de un grupo
8. Demostrar la pertenencia a un grupo
9. Hacer frente a estrés psicológicos o emocionales

¹ La elección de los alimentos es sin duda, de todas las actividades humanas, la que cabalga de manera más desconcertante sobre la línea de división entre naturaleza y cultura. La elección de los alimentos está ligada a la satisfacción de las necesidades del cuerpo, pero también en gran medida, a las de la sociedad. (trad. S. Pincemin).

10. Significar estatus social
11. Recompensas o castigos
12. Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento
13. Ejercer poder político y económico
14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas
15. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales
16. Simbolizar experiencias emocionales
17. Manifestar piedad y devoción
18. Representar seguridad
19. Expresar sentimientos morales
20. Significar riqueza

1.1.2. La alimentación, un sistema complejo.

Como lo acabamos de ver, la alimentación es un fenómeno que rebasa con creces el hecho biológico; es, en los términos de Marcel Mauss “un hecho social total” (Mauss, 1979, pág.157). También así lo consideran De Garine y Vargas (2006) desde el punto de vista de la antropología de la alimentación:

Su análisis coloca al investigador social ante la disyuntiva de estudiar un pequeño número de componentes de un grupo social, en una amplia muestra de individuos (enfoque sociológico) o un gran número de componentes en una muestra pequeña (enfoque antropológico). (De Garine y Vargas, 2006, pág.104)

No sólo se enmarca en un fenómeno biológico sino que trasciende al ámbito psicológico, antropológico, político, geográfico, económico, ético, médico, etcétera. Acercarnos a conocerlo y comprenderlo nos lleva entonces a traspasar el enfoque monodisciplinario; así, las teorías de la antropología de la alimentación se desenvuelven en forma interdisciplinaria y, en algunos casos, hasta transdisciplinaria. Por ello, la alimentación es un fenómeno complejo, y siguiendo a Morin entenderemos la complejidad como “el tejido de eventos, acciones, interacciones, retroacciones, determinaciones, azares, que constituyen nuestro mundo fenoménico.” (Morin, 2005, pág.32).

Seguiremos tres principios de este enfoque de la complejidad; primero, un principio dialógico, el que nos permite mantener la dualidad en el seno de la unidad, lo que nos permite asociar dos términos a la vez complementarios y antagonistas. Segundo, un principio de recursividad organizacional. Un proceso

recursivo es aquel en el cual los productos y los efectos son al mismo tiempo, causas y productores de aquello que los produce.

La sociedad es producida por las interacciones entre individuos, pero la sociedad, una vez producida, retroactúa sobre los individuos y los produce. Si no existiera la sociedad y su cultura, un lenguaje, un saber adquirido, no seríamos individuos humanos. Dicho de otro modo, los individuos producen la sociedad que produce a los individuos. Somos, a la vez, productos y productores. (Morin, 2005, pág.107)

Tercero, un principio hologramático: la parte está en el todo y el todo está en la parte. La idea hologramática está ligada a la idea recursiva, que está, ella misma, ligada a la idea dialógica (*id.*).

Considerando la complejidad del hecho alimentario, para su comprensión necesitamos también utilizar la noción de sistema abierto: los seres vivos son sistemas abiertos, es decir, son entidades autónomas que se auto regulan con una dinámica estable, pero, dado que su fuente de energía es externa, ésta los lleva fuera de sí a formar parte de un ecosistema. Esta noción es aplicable tanto en nuestro ser biológico como en nuestro ser social. Consideramos así a los sistemas vivos como sistemas cuya existencia y estructura dependen de una alimentación exterior y, en el caso de los sistemas vivos, no solamente material-energética, sino también organizacional-informacional (*ibid.*).

Partimos de una premisa biológica básica: el ser humano es omnívoro, es decir que no requiere de un solo tipo de alimentos debido a su tipo de dentición y sistema digestivo. Salta a la vista de cualquiera que comemos una gran variedad de alimentos provenientes de la naturaleza en la que estamos inmersos y de la cual somos parte. Por otro lado, la alimentación es un acto de gran intimidad; hacemos entrar en nuestro cuerpo, a través de la boca, componentes del exterior para saciar el hambre y obtener elementos que restauren el cuerpo. Sin embargo, esta ingesta nos causa incertidumbre por la posibilidad de que nos haga daño - instintivamente estamos obligados a ser prudentes con lo que nos llevamos a la boca, lo desconocido puede ser tóxico y hasta letal- y, por otro lado, requerimos de una variedad de alimentos que nos proporcionen todos los nutrientes necesarios para mantener nuestro complejo sistema vivo. Esto es como lo

plantea y lo llama Fischler (1995), la paradoja del omnívoro. Oscilamos así entre el tradicionalismo alimentario y la necesidad de variedad, entre “la neofobia (prudencia, temor de lo desconocido, resistencia a la innovación) y el de la neofilia (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variedad)” (Fischler,1995, pág.63). Esta paradoja se ve afirmada y explicitada al considerar la dinámica de lo que implica un sistema abierto, como lo menciona Morin:

El desequilibrio nutricional permite al sistema mantenerse en aparente equilibrio, es decir, en estado de estabilidad y de continuidad, y ese equilibrio aparentemente no puede mas que degradarse si queda librado a sí mismo, es decir, si hay clausura del sistema. Una vez asegurado, ese estado, constante y, por lo tanto frágil (*steady state* en la terminología inglesa, estado estable), tiene algo paradójico: las estructuras se mantienen mientras los constituyentes cambian...En un sentido, el sistema debe cerrarse al mundo exterior a fin de mantener sus estructuras y su medio interno que, si no, se desintegrarían. Pero es su apertura lo que permite su clausura (Morin, 2005, págs.43-44).

La paradoja del omnívoro, así reforzada, nos lleva a pensar en que también la alimentación se constituye en un **sistema alimenticio** que tiene dimensiones sociales y culturales y, de acuerdo con Poulain (2002, págs.230-231), citado por Contreras y Gracia, “dicho sistema hace referencia al conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que, desde la recolección hasta la cocina y pasando por todas las etapas de la producción-transformación permiten al alimento llegar hasta el consumidor y ser reconocido como comestible.” (2005, pág.97).

Este concepto de sistema es necesario para entender cómo funciona la alimentación de las sociedades que como anteriormente citamos es un hecho social total. Para Paris Aguilar (2002)²,

el sistema de la alimentación es un conjunto de elementos y operaciones vinculados por el proceso de la alimentación, interactuando unos con otros de manera orgánica, conformando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos. En la medida en que es un sistema vivo, intercambia materia y energía con el medio circundante, abriendo así, la posibilidad de admitir innovaciones, sea cual sea su naturaleza. El sistema de alimentación funciona a partir de la interacción de dos factores que constituyen su fundamento: los componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y

² Aguilar, en lo relacionado con sistema, retoma a Bertalanffy (1982 págs. 56, 146 y ss.).

Capítulo1. Consideraciones teórico metodológicas

costumbres; y los componentes objetivos, cristalizados en los alimentos mismos, instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los mismos. (Aguilar, 2002, pág.49)

Podemos hacer un esquema de lo que sería el sistema alimentario como el que se ve en la figura 2:

Obtención de los alimentos		
Predación	Producción	Comercialización
Caza, pesca recolección, Técnicas empleadas <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>	Agricultura, ganadería, pesca y piscicultura Técnicas empleadas <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>	Bodegas, Mercados, Supermercado de mayoreo (SAM's), Supermercados, Carnicerías, Pescaderías, Panaderías Estanquillos, Comerciantes ambulantes
Proceso de Preparación de los alimentos		
Tecnología alimentaria	Cocina	
Industrialización Distribución Conservación Almacenamiento <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>	Preparación e Integración de platillos para el consumo <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>	Técnicas culinarias Instrumentos de trabajo <i>Simbolismos</i>
Consumo de los alimentos		
Episodios de comidas (desayuno, almuerzo, comida, merienda, cena) <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>	Tipos de comidas - Comida diaria - Comida de fiesta - Antojos - Golosinas <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>	Protocolo Instrumentos Modales de mesa <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>
Aperitivos	Digestivos	Medicinas
Alcoholes, infusiones <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>	Café, té, alcoholes, infusiones <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>	Maceraciones, Infusiones de hierbas medicinales, etc. <i>Simbolismos, espacios y tiempo</i>

Figura 2: Esquema de las etapas del sistema alimenticio (elaboración M. Rosas)

En la actualidad hemos llegado a una fase de desarrollo en que el acento de la organización para la producción no es el obtener alimentos para la reproducción biológica y social de la sociedad; con la industrialización se revolucionó a la organización social tanto como lo sucedido con la agricultura, es decir, cada vez más nos negamos como seres pertenecientes y dependientes de la naturaleza. Aunque aún dependamos de la naturaleza para la obtención de la

alimentación, ideológicamente hemos creado una diferenciación enorme entre hombre y naturaleza. Gracia Arnaiz plantea que:

La industrialización del sector agroalimentario...ha ido acompañada de una ruptura fundamental de las relaciones que los seres humanos habían mantenido físicamente con su medio, con sus alimentos, y con el hecho de que numerosas tareas que hasta entonces eran realizadas por las responsables domésticas en sus cocinas hoy se lleven a cabo en la fábrica (Gracia Arnaiz, 2003, pág.205)

Podemos ejemplificar esta desnaturalización: sabemos de niños en París que creían que el puré de papas era lo que venía en una cajita, no sabían que se obtenía al cocer papas, prensarlas y añadirles mantequilla, sazonando con sal, pimienta y nuez moscada. Lo mismo sucede en muchas ciudades con la leche: no hay una conexión lógica entre el tetrabrik y la vaca.

El cambio en el sistema alimentario ha traído consecuencias que finalmente repercuten hasta en la salud de todos los niveles sociales. Al dejar de basar la alimentación en una forma de caza-pesca-recolección y pasar a ser dependientes de un sistema alimenticio engranado a la agricultura, obtuvimos más de menos, es decir perdimos la gran variedad y equilibrio de la alimentación propia de los cazadores-pescadores-recolectores, y pasamos a una restringida de los productos cultivados y animales domesticados, que ciertamente, proporcionó más alimentos pero con menor variedad. Y ahora, desde la agroindustrialización, sobre todo en esta etapa que llamamos globalización, hemos pasado a la abundancia alimenticia de comida industrializada, en la cual parece estar influyendo la llamada comida “chatarra” en, algo que incluso la Organización Mundial de la salud está considerando como una “epidemia” de obesidad, siendo lo más grave del asunto, que la población infantil también este directamente involucrada.

Para que esto suceda o se modifique, un factor muy importante a tener en cuenta es el político: el sistema alimentario es parte de un sistema político, y siguiendo a Mintz “como la comida es, por así decirlo, el ‘umbral’ para sostener la vida, y aunque las hambrunas se han vuelto **relativamente**³ raras, la imagen alimentaria del mundo sigue teniendo una inmensa importancia política” (Mintz,

³ Las negritas son nuestras

2003, págs.30-31). Sabemos que todo hecho se da dentro de un espacio y un tiempo determinados como lo sugiere Menell: “Para analizar cualquier sistema alimentario hay que considerar, pues, la dimensión temporal y espacial, así como la dinámica seguida por los grupos sociales y las personas en contextos socioeconómicos y culturales específicos.” (Menell, 1985).

También me parece necesario añadir otro concepto: el sistema culinario. Pudiera pensarse similar a lo que acabamos de ver, pero ambos son diferentes. Isabel González Turmo, en una ponencia presentada en el *Congreso Internacional sobre Alimentación y Cultura* en 1998, en España, nos dice que “los sistemas culinarios son conjuntos de ingredientes, condimentos y procedimientos.” Más adelante nos hace una acotación importante:

los sistemas culinarios se diferencian entre sí en función de dos criterios: de una parte, la existencia o no de grano, como base alimentaria... Junto a esta divisoria horizontal, un segundo criterio distingue dentro de esa inmensa mayoría granívora, según el cereal o grupos de cereales en que se hayan especializado y el resto de de ingredientes, condimentos y procedimientos que los acompañen. Así, el hecho de comer trigo, arroz o maíz, con distintas grasas, carnes, hortalizas o especias ha dado lugar a distintos sistemas culinarios. (González Turmo, 2000, pág. 248)

Los sistemas culinarios son una forma creativa de preparar los alimentos y tienen que ver con las características de la comida y su estrecha relación con cada pueblo y cultura. Son una forma de arte que en su creación refleja la cultura, los ritos, las creencias, el desarrollo social y todo lo que rodea el cocinero en ese momento en que crea. Se transmiten de generación en generación, en su mayoría como tradición oral. Muchas veces se confunde con la gastronomía que, en realidad es un campo mucho más amplio ya que viene siendo “el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida.”⁴ Jean Anthelme Brillat-Savarin, el famoso cocinero francés del siglo XIX, en su libro *La fisiología del gusto*, definió en 1825 a la gastronomía como “el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la

⁴ <http://www.deperu.com/abc/gramatica/4141/diferencia-entre-gastronomia-y-arte-culinario>

alimentación.” Por lo tanto podemos decir que lo culinario es una rama de la gastronomía.

1.1.3. Cocina

Como lo vimos en páginas anteriores, la alimentación es un hecho cultural:

Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son consumidos simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente; también tienen sus historias. Éstas son algunas de las formas en que los humanos volvemos muchísimo más complicada esta actividad ‘animal’ presuntamente simple. (Mintz, 2003, pág. 28)

Es decir que, a una actividad necesaria (el comer), añadimos otros niveles conceptuales y simbólicos. Buscamos procesos de satisfacciones sensoriales que estimulen de forma agradable los sentidos del gusto, el olfato, el tacto, la vista, el oído, por lo que, además de escoger los alimentos a ingerir, les hacemos pasar por varios procedimientos que les hacen más vistosos y apetitosos. Pasamos en particular del cocer “hacer que un manjar crudo llegue a estar en disposición de poderse comer...” al cocinar “guisar, aderezar las viandas” (RAE). Somos el único animal que cocina sus alimentos por lo que si bien comer es un acto biológico común a todos los seres vivos, cocinar es un acto propio del ser humano y forma parte del conjunto de actividades significativas claves de una cultura. Cocinar es también un acto social, algunas personas intentan no ingerir ciertos alimentos por su imagen desvalorizante (la tortilla de maíz en algunas clases sociales de México), buscan unos más raros y caros (el foie-gras, el caviar o el huitlacoche) o rivalizan de imaginación para preparar algún plato de manera compleja, apetitosa y visualmente satisfactoria.

Por otro lado el término cocina es algo polivalente: en el Diccionario de la RAE, la primera acepción es “pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida”, es decir nos habla de un espacio especializado para un tipo de actividad específica. El Diccionario de Autoridades añade que es el lugar “donde está el fuego” y que la palabra viene del verbo cocer “porque allí se cuecen las carnes y

demás cosas comestibles”; en este mismo diccionario encontramos que cocer es “preparar con el fuego las cosas crudas y proporcionarlas para que se puedan comer con sazón o servir para otros diferentes usos y fines”. Las siguientes definiciones de la RAE se refieren a preparaciones, la primera es un “potaje o menestra que se hace de legumbres y semillas; como garbanzos, espinacas, etc.” y la otra es “caldo, agua en que se ha cocido la vianda”. Sin embargo la definición que más usamos es la figurada que viene en quinta posición “arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero”. En este último caso, se ha diversificado el sentido a tal grado que entre especialistas hay quienes hacen la diferencia entre cocina y *cuisine*, palabra francesa que significa lo mismo, con el que se quiere hacer referencia a la cocina muy elaborada y refinada (también llamada alta cocina o *haute cuisine*) para diferenciarla de la cocina del diario, es decir poner una distinción cultural.

Fischler da una definición amplia de lo que entiende por cocina, que es:

un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura (Fischler, 1995, pág. 34).

Vemos así que hay dos ámbitos para la cocina, el relacionado con la preparación de alimentos en sí y el relacionado con las prácticas alrededor de ella, ambos formando parte de una cultura: la cocina la comparten individuos o grupos dentro de una cultura. Por lo que, así como hay culturas diferentes, hay cocinas diferentes y así como hay subgrupos dentro de las culturas que presentan variedades subculturales, así mismo hay diversas cocinas en ellos.

En el acto de cocinar intervienen varios elementos y situaciones: se necesitan materias primas comestibles, es decir elementos del entorno que han sido apropiados, material y culturalmente hablando, considerándolos como posible alimento. En esta dirección, aunque los seres humanos pueden comer de manera directa (cruda) algunos elementos como las frutas o algunas verduras, sin necesidad de muchos procesos de transformación, hay que pensar que existen,

antes de la ingestión toda una serie de procedimientos tales como seleccionarlos, lavarlos, pelarlos o cortarlos, por lo que no podemos decir que existe la “crudeza pura” de los alimentos. Sobre de ellos se trabaja en diversos procesos para su transformación, en el que intervienen posibles combinaciones de materias primas, así como el uso de instrumentos de trabajo. También hacemos uso de energía calorífica para la manipulación de las materias primas (por ejemplo, existen diversas técnicas de cocción: asar, ahumar, freír, hervir, etc.). Para Levi-Strauss (1968, págs.329-330) la mayoría de las poblaciones humanas ven como alimento solo lo que pasado por un procedimiento de cocción. En general, los materiales escogidos para la alimentación se cocinan con el fin de obtener una comida que, de acuerdo con cada cultura, sea de aspecto tal que estemos dispuestos a llevarla a la boca, que durante el proceso de masticación estimule de manera agradable las papilas gustativas, que pueda tragarse, y sea digerido sin mayores dificultades. Es decir, en cualquier cocina nada es simplemente cocido, sino que debe de ser cocido en una forma u otra.

Ademas existen las técnicas de preservación de los alimentos, desde el secado al sol hasta lo refrigerado, pasando por la conservación en sal y en grasa. Estas permiten la sobrevivencia durante épocas frías y con escasos recursos naturales o cuando el individuo está lejos de su punto de origen (como los comerciantes, viajeros o guerreros) y no sabe si va a poder encontrar algo en su camino.

De la misma manera que, mediante el proceso de socialización, las personas adquieren, de un modo más o menos inconsciente, las normas básicas para actuar en el medio social, se produce un aprendizaje socio-cultural relativo a las reglas culinarias que forman parte de los conocimientos y habilidades transmitidas y adquiridas y que se interiorizan de forma similar, es decir, sin apenas darse cuenta; en efecto, si no se utilizan los condimentos adecuados, si no se combinan los alimentos de la manera tradicional, si las técnicas de preparación no son las habituales, si los utensilios para servirlos y consumirlos no son los familiares, si la estructura de la sucesión de platos se altera, etcétera, nos molesta, sentimos que algo está mal. Luce Giard (2010) cuenta que desde

pequeña se negaba a aprender a “hacer de comer”, que rechazaba “este trabajo de mujer” porque un día tendría “un verdadero oficio” (2010, pág.154); sin embargo cuando tuvo que apañárselas sola escribe que:

De la experiencia titubeante de los primeros pasos, de las pruebas y errores, me queda este asombro: creía que nunca había aprendido nada, ni observado nada, pues había querido sustraerme, con obstinación al contagio de esta educación de muchacha [...] Sin embargo, mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores. Ya conocía todos estos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa.” (Giard, 2010, pág.155)

La razón de ello está en que cada cocina dispone de una gramática específica (Contreras y Gracia, 2005). Contreras, en un texto anterior escribía:

Está muy aceptado que la cocina puede definirse como el proceso mediante el cual el hombre transforma las materias primas antes de y para consumirlas. Sin embargo como señala Flandrin (1978), la historia de la alimentación no puede limitarse a un estudio de los recursos naturales y tecnológicos. Deben analizarse, también, los sistemas de valores gastronómicos –es decir, las categorías de comestible y de no comestible, de bueno y de malo, de distinguido y de vulgar, etc. Asimismo, deben hacerse aparecer las relaciones que estos sistemas de valores mantienen con las ideas “científicas” y religiosas, la estética y las relaciones sociales propias de cada sociedad y de cada momento dado. (Contreras, 1999, pág 130)

Michel de Certeau añade

Las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. (2006, pág.154)

A parte de ello, están la preparación en sí y la presentación. En nuestra cultura occidental, para poner la porción de comida que un individuo consumirá, utilizamos ciertos tipos de recipientes más o menos planos que llamamos platos (del latín *platus*, plano), y de allí derivó, por extensión, el nombre de las diferentes preparaciones de comida, por ejemplo un platillo de verduras. La comida consumida por un grupo de personas puede estar compuesta de uno o varios

platos. En el proceso de cocinar se pueden obtener diferentes tipos de platos que culturalmente una sociedad puede considerar adecuados para una comida.

1.2. La región.

1.2.1. Lo cotidiano, identidades, culturas y globalización

Una característica de los seres humanos no mencionada anteriormente es que estamos en constante movimiento como casi todos los animales, es decir que somos seres animados. Tenemos también un tiempo de vida: del nacimiento a la muerte transcurre un determinado tiempo durante el cual vive el individuo.

La dimensión del tiempo la medimos inicialmente con una unidad básica de temporalidad: el día, es decir el lapso que tarda nuestro planeta en completar una rotación sobre su propio eje, prácticamente de un amanecer al siguiente. Durante este periodo la superficie de la tierra está sometida alternadamente a periodos en los que, por su posición, recibe rayos luminosos, caloríficos y otros más del sol, y periodos en que no los recibe, a ellos los nombramos como: el día y la noche. A su vez, el día (nuestro periodo de vigilia) hemos llegado a caracterizarlo según su luminosidad y tenemos: la madrugada o amanecer, la mañana, el mediodía, la tarde y el ocaso. También hemos subdividido el día en 24 lapsos de tiempo que llamamos horas de las cuales una parte son de noche y otras de día. La noche y el día no son iguales durante lo que llamamos el año, que es el tiempo que tarda la tierra en completar una vuelta alrededor del sol (movimiento de translación), el equivalente a 365 días y un poco más, por lo que cada cuatro años el año tiene 366 días para hacer la corrección del excedente.

Como la órbita que tiene la tierra alrededor del sol es elíptica y como su eje de rotación está inclinado con respecto al sol, sólo en dos ocasiones durante el año la noche tiene el mismo número de horas que el día, en los llamados equinoccios. También por el tipo de órbita, hay al año un día en el que la tierra está a la máxima distancia del sol, y un día en el que tiene su mayor cercanía, a estos días se les conoce como los solsticios, el de invierno cuando la tierra está más alejada y recibe el menor número de horas de sol que es el día más corto del año, y el de verano cuando está más cerca y recibe más los rayos caloríficos y luminosos, es el día más largo del año. Por la intensidad de recepción de los rayos

caloríficos y luminosos del sol, según el lugar en que nos encontremos durante el movimiento de translación, tenemos cuatro diferentes épocas de temperatura ambiente, de humedad, etc., a las cuales llamamos las cuatro estaciones: primavera, verano, otoño e invierno. Por el anterior fenómeno, se dan sobre la tierra diferentes tipos de vegetación y de fauna; así mismo, durante el año hay épocas en que hay abundancia de algún tipo de flora o de fauna y hay otras en que no, esto depende del lugar en que vivamos. Así, una buena cantidad de estos recursos, aún en la actualidad, son estacionales: por ejemplo, casi todos los animales tienen una época de apareamiento al año, hay plantas caducifolias y otras perennifolias, algunas son anuales, otras bienales, etcétera, razones estas por las que no siempre tenemos a disposición ciertos recursos durante todo el tiempo.

De la misma forma, la naturaleza actúa sobre nosotros: somos fundamentalmente seres de actividad diurna, por lo que, debido a nuestro diseño corporal, todas las actividades necesarias que tenemos que realizar las hacemos durante el periodo de luminosidad, y descansamos durmiendo durante los periodos nocturnos. Nuestro sistema de visión por ejemplo está adaptado para la intensidad de la luz y, por ello, tenemos menos visión nocturna que ciertos animales como gatos o jaguares. Sin embargo, en la actualidad, debido a los avances tecnológicos y yendo contra natura, las actividades humanas se han prolongado incluso en la noche gracias a la luz artificial, en los lugares que se tiene este servicio, así las horas de actividad se han extendido más allá del periodo diurno.

En el mundo moderno estamos regidos por horarios para nuestras actividades para hacerlas más productivas, así hay tiempo de trabajo, tiempo de ocio y tiempo de descanso. Los tiempos de ocio y de descanso tienden cada vez más a acortarse. En un principio biológico, existen dos tipos de descanso: uno es el tiempo de reposo que el cuerpo obligadamente necesita después de estar sometido a una intensa y desgastadora actividad física para poder seguir, y el otro, el dormir durante la noche, fisiológicamente necesario para que la mente pueda tener una actividad baja y así descansar, a la par que los músculos se puedan

relajar. En lo que toca a los tiempos de trabajo, han cambiado a lo largo de la historia humana, desde los cazadores-recolectores-pescadores que ocupaban su tiempo fundamentalmente para buscar alimento y elaborar las herramientas necesarias para buscar dicho alimento hasta la actualidad en donde la actividad fundamental es básicamente dividida en trabajos divididos por sexo y edad, en la que los adultos venden su fuerza de trabajo en actividades no relacionadas directamente con la obtención de alimentos, a cambio de una remuneración, una parte de la cual se destina a la alimentación. Se ha aprovechado el ser gregario de la naturaleza humana para combinar actividades rutinarias de muchos en un solo lugar para producir objetos de consumo social, el principio de la actividad combinada de personas en la cacería para obtener carne, por ejemplo, sigue funcionando con el cambio de que el producto del esfuerzo colectivo no se reparte equitativamente entre el grupo para satisfacer sus necesidades, sino que individualmente se le da una percepción en dinero a cada uno de los que participa directamente en la producción. Esta percepción es desigual respecto a su contribución en la obtención del producto y más desigual frente a la que obtienen los dueños de la empresa. A diferencia de las organizaciones de cazadores recolectores de la prehistoria, en que se repartía el producto de sus esfuerzos en forma justa y equitativa, hoy lo que hay que buscar y obtener es el bien individual por encima de los intereses y necesidades de la colectividad y así también seguimos yendo contra natura. Parece como si todos los milagros tecnológicos y de organización social en vez de servir al HOMBRE, en nombre del individualismo sirvan para destruirlo lentamente día a día.

Por nuestra propia naturaleza hay actividades que repetimos día a día: necesitamos comer y necesitamos dormir para mantenernos en vida y restauración continúa; otra actividad social de suma importancia es la reproducción biológica ya que con ella aseguramos la continuidad del grupo social del que somos parte. Cada acto de la vida que se realiza conscientemente y que por lo mismo se interioriza es una experiencia de vida la cual subjetivamos y objetivamos; a lo largo de la existencia construimos concepciones de nuestros actos y a su vez estas construcciones nos guían para la realización de los mismos.

Por vivir en sociedad esas construcciones deben ser legitimadas socialmente, lo que se convierte en otra construcción que sirve de guía para la reproducción social legítima de las mismas.

Por lo tanto los núcleos fundamentales del ser humano son la comunicación y la interacción con los miembros de la sociedad a la que pertenece, y aquí es momento de introducir dos cuestiones que son dialógicas entre sí y que se relacionan con la reproducción social; la tradición y la invención. La tradición no es más que la comunicación intergeneracional de las construcciones sociales legitimadas que permiten a la sociedad seguir funcionando legítimamente a través del tiempo. Sin embargo, dado que los seres humanos son capaces de crear y transformar, dan también lugar a nuevas o innovadoras construcciones sociales que entran en contradicción con las ya creadas, y este conflicto entre invención y tradición socialmente se resuelve ya sea de forma pacífica mediante transiciones de una construcción a la otra, o de forma violenta con el enfrentamiento de facciones sociales.

Creemos y actuamos de acuerdo a lo socialmente aprendido y sancionado pero por nuestra capacidad crítica y como sistemas abiertos somos capaces de imaginar y construir cosas diferentes que se enfrentaran a la crítica social.

La cotidianidad la construimos con las acciones que a diario realizamos, y estas no se dan de manera arbitraria, sino mediante la construcción social de ellas y de las rutinas que establecemos para realizarlas, mismas que se convierten, a su vez, en constructos sociales. Tampoco se dan las acciones cotidianas en lugares arbitrarios: toda acción siempre se realiza en un tiempo y un lugar determinados socialmente construidos. Las acciones realizadas en los mismos tiempos y en los mismos lugares día a día son por tanto acciones rutinarias cotidianas. Estamos sujetos a horarios realizamos determinadas actividades en determinados tiempos. Así mismo, dependiendo del lugar en que vivamos, hay otros ritmos que nos impone la naturaleza misma: en el medio rural las diferentes estaciones del año imponen diversas actividades, y cuando hablamos de personas dedicadas a la agricultura, estas actividades se convierten en cotidianas durante un tiempo determinado en horarios determinados, aunque anualmente se repiten

dichos ciclos de actividades. Si vivimos en una ciudad la actividad a la que nos dediquemos tendrá ritmos y horarios determinados para realizarlas cotidianamente y también ciclos que se repitan no necesariamente siguiendo los de la naturaleza. Todo lo anteriormente mencionado finalmente es experiencia vivida, misma que por ser producto humano está cargada también de grandes cantidades de afectividad.

Por otra parte la vida de nuestro cuerpo humano tiene una temporalidad determinada que puede terminarse en cualquier momento, ya sea naturalmente o por accidentes, por enfermedades, etc. No todos los individuos viven el mismo tiempo por lo que para dar una idea del tiempo de vida en promedio de una sociedad determinada se suman las edades al morir de los miembros de una sociedad durante un periodo de un año, un lustro o un decenio, y se divide entre el número de individuos muertos para sacar una media del conjunto, la que representa el número de años promedio que en esa sociedad vive un individuo, a eso se le llama esperanza de vida. En la actualidad en México el promedio de la esperanza de vida es de 75.7 años en general, y según criterio de sexo: 77.8 años para mujeres, y 73.1 años para hombres, como podemos apreciarlo en los siguientes gráficos de la figura 3.

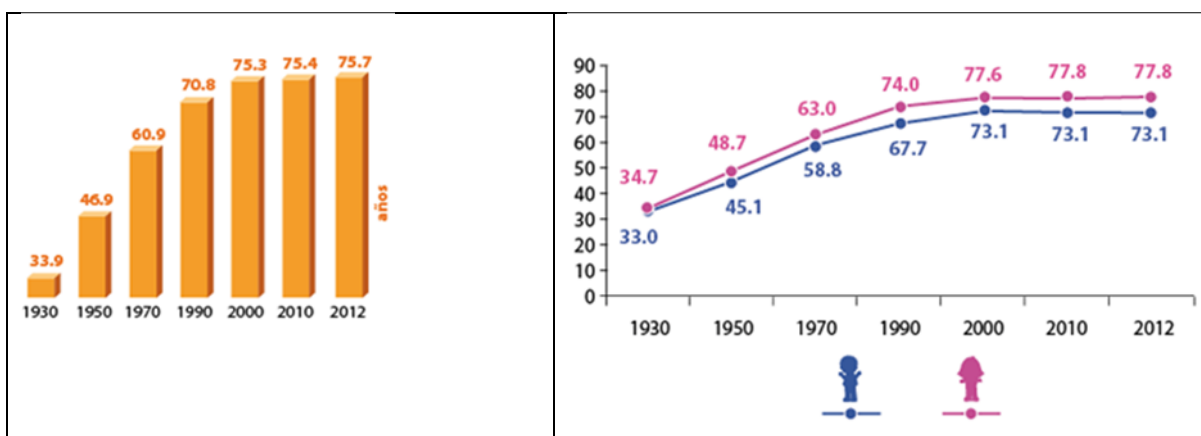


Figura 3. Esperanza de vida en México (INEGI)

Fuente: <http://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/esperanza.aspx?tema=P>

Los seres humanos tienen una temporalidad y una localización dentro del espacio en cualquier momento de su vida. Así, al estar hablando de esperanza de vida nos estamos entonces involucrando con la dimensión temporal, y al referirnos

a la población mexicana la estamos localizando espacialmente. Nuestra esperanza de vida es sólo un concepto construido de forma estadística y aplicable, en nuestro caso, sólo en el territorio político ocupado por el Estado Mexicano.

La vida de nuestro cuerpo también atraviesa por diferentes periodos que corresponden a diferentes estadios desde el nacimiento hasta la muerte: nuestro cuerpo no es igual a sí mismo durante toda su existencia, nace, completa su formación, se desarrolla, estabiliza, desgasta y muere. En términos generales y temporales las diferentes etapas que tenemos las podemos denominar y conceptualizar como: nacimiento, infancia, niñez, adolescencia, juventud, madurez, vejez y muerte, cada una con sus propias características. Los niños tienen actividades particulares de ellos, e incluso se diferencian según su edad: cuando deben de permanecer aún con su madre, cuando pueden apartarse por periodos más prolongados y si ésta trabaja, cuando puede ir a una guardería, cuando al preescolar... Y así en todas las etapas de la vida. Otro factor que influye en el tipo de actividades a realizar son las que impone la pertenencia a determinado sexo. Hay actividades que, por ejemplo, las realizan mujeres preferentemente, y otras preferentemente propias de hombres.

Nuestra movilidad en el espacio también la construimos a base de rutinas: en un principio la movilidad del bebé depende de la movilidad de su madre o de quien lo cargue cuando aún no puede caminar, así su espacio vivido es el espacio por el que se desplace quien lo carga. Posteriormente, cuando camina el espacio de desplazamiento está delimitado por las partes en las que le permiten moverse que están delimitadas por otros (su familia en particular) pero que puede identificar y asimilar como suyas para vivir. Durante toda nuestra vida nos apropiamos conceptualmente del espacio a través del cual nos desplazamos como espacio vivido, identificado, delimitado y apropiado. Este espacio va desde donde normalmente dormimos (recámara), a donde hacemos nuestras necesidades fisiológicas e higiénicas (baño), al espacio donde comemos (comedor), donde jugamos (patio) donde compartimos actividades con la familia (sala), el lugar donde se preparan los alimentos (cocina), etcétera. Con diferentes grados de intensidad afectiva es el espacio que reconocemos como nuestro hogar, nuestra

casa, y también sus alrededores. Tenemos así espacios que concéntricamente se van ampliando a partir de nuestro hogar; en la ciudad son la calle, el barrio, y en nuestro país la plaza frente a la iglesia, el centro del pueblo o ciudad, el parque público, etc. Nos identificamos con ellos, nos vamos apropiando conceptualmente de ellos y nos sentimos parte de ellos, de allí la pregunta que frecuentemente nos hacen o hacemos ¿de dónde eres?

Así, siguiendo el principio de recursividad organizacional, nosotros con nuestras actividades rutinarias construimos a la sociedad a la vez que esta nos construye a nosotros, conocemos lo otro y lo convertimos en nosotros, o, como dijera Morin, somos a la vez productos y productores:

La sociedad es producida por las interacciones entre individuos, pero la sociedad, una vez producida, retroactúa sobre los individuos y los produce. Si no existiera la sociedad y su cultura, un lenguaje, un saber adquirido, no seríamos individuos humanos. Dicho de otro modo, los individuos producen la sociedad que produce a los individuos. Somos, a la vez, productos y productores. (Morin, 2005, pág. 107)

Cotidianamente construimos nuestra sociedad y ella nos construye, cotidianamente delimitamos nuestros referentes espaciales y ellos nos delimitan.

Lo cotidiano forma cargas afectivas y de pertenencia que penetran profundamente en el ser humano. En la actualidad tenemos tal cantidad de formas de comunicación que conceptualmente si tenemos acceso a dichos medios de comunicación, conocemos cuestiones de todo el mundo, pero es difícil que este contacto global nos genere afectividades como las que tenemos con las gentes y lugares conocidos con los que convivimos cotidianamente.

Luce Giard escribe “Las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y mas menospreciado” (2010, pág.159).

Existen entonces interacciones de sistemas sociales donde es tan importante el conocimiento de cada una de ellas como el de sus componentes. Estos procesos dinámicos que entrelazan actores, medio ambiente, historia, prácticas, etc. se crean mediante la interactividad y conforman así una complejidad dinámica (Sotolongo y Delgado, 2006). Uno de estos procesos

dinámicos es la cultura. Anteriormente hemos dicho que, al apropiarnos de la naturaleza materialmente y conceptualmente, la transformamos, la “humanizamos” y esa humanización es lo que llamamos un proceso cultural. Nos apropiamos del universo al conceptualizarlo en nuestro cerebro y mediante acciones deliberadas lo manipulamos físicamente para adaptarlo a las necesidades de nuestra vida.

La cultura es un concepto multifacético que ha sido definido de diversas maneras (más de mil definiciones según los diversos diccionarios y estudios), nosotros utilizaremos la posición de Giménez quien escribe al respecto que se trata de una “organización social de significados interiorizados por los sujetos y grupos sociales, y encarnados en formas simbólicas, todo ello en contextos históricamente especificados y socialmente estructurados” (Giménez, 2007, pág. 271). Conformamos una cultura a la vez que estamos formados por la cultura.

Al concepto de cultura se añade y se entrelaza el de identidad. El mismo Giménez afirma que “la cultura sólo puede proyectar su eficacia por mediación de la identidad. En efecto, en cuanto a dimensión subjetiva de los actores sociales, la identidad no es más que el lado subjetivo de la cultura, resultante, como queda dicho, de la interiorización distintiva de símbolos, valores y normas” (Giménez, 1999, pág.48), posición reforzada por Miguel Bartolomé cuando escribe:

Las configuraciones identitarias se pueden basar en una filiación cultural propia, o asumida como propia, con independencia de que la tradición cultural vaya cambiando con el transcurso del tiempo. De esta manera, el proceso social de identificación pretenderá expresar la situación contextual de una cultura. (Bartolomé, 2006 pág. 75)

Una identidad no puede existir sin la referencia, más o menos precisa, a un "otro" cuya proximidad varía desde el no-humano al gemelo, muy cercano pero diferente (Morin, 2009). Como la identidad de un individuo es polimorfa, la identidad culinaria puede considerarse desde varios puntos de vista y desarrollarse en espacios de dimensiones variables. Se crean “imágenes culinarias” o “referencias culinarias” estereotipadas que se pueden rechazar o reivindicar y emplear con fines identitarios. Algunos guisos regionales, por ejemplo, se pueden convertir en emblemáticos de un país (como la paella para España, la hamburguesa para Estados Unidos o el mole para México). Asimismo,

se puede utilizar un guiso y su campo semántico como muestra de clase social. La identidad étnica puede ligarse a una tradición culinaria particular; Mary Douglas muestra que en la Inglaterra del siglo XI:

l'introduction de mots français pour désigner les viandes cuites, *mutton* pour *sheep*, *pork* pour *pig*, et *veal* pour *calf*, traduit la domination d'une cuisine étrangère. L'idée que les autochtones ne sont qu'une bande de barbares «passe» avec autant de clarté à travers les changements culinaires que linguistiques.⁵ (Douglas, 1979, pág. 150)

Estas identidades están en la actualidad sometidas al embate de la globalización que, por un lado, ha conducido a la mejora de las condiciones de vida de una parte del mundo pero, por el otro, ha provocado que las culturas tradicionales entren en una dinámica de cambio acelerado por la presión de un sistema económico global que busca borrar las diferencias y crear dependencias; así la diversidad social tiende a perderse, efecto totalmente indeseable (Sotolongo y Delgado, 2006).

El término globalización es utilizado en distintos sentidos e interpretaciones, aunque pueden mencionarse elementos comunes a todas las versiones. La globalización no es un fenómeno nuevo, sino la intensificación de las transacciones transversales que hasta ahora se incluían en la llamada internacionalización.

Este proceso comenzó desde los finales del siglo XV con el descubrimiento de América y el trasplante de Colón de productos europeos a las Antillas para reproducir las formas europeas de vivir y la posterior creación de un gran imperio cuando asciende al trono Carlos I de España V de Alemania, pues bajo una sola jefatura política como diría su hijo Felipe II el sol no se ponía en su imperio. El naciente capitalismo apenas comenzaba a gatear pero ya tenía la ambición de dominar al mundo.

⁵ la introducción de palabras francesas para designar las carnes cocidas, *mutton* en lugar de *sheep*, *pork* por *pig* y *veal* por *calf*, traduce la dominación de una cocina extranjera. La idea que los autóctonos son solamente una banda de bárbaros se transmite con la misma claridad a través de los cambios culinarios como lingüísticos. Trad. S. Pincemin.

En el Nuevo Mundo las contradicciones no se hicieron esperar, en todos los terrenos se enfrentaron contra España, representante por el momento de otras formas de producción del naciente capitalismo, las Formaciones Sociales del continente americano, cualitativamente representadas por las dos civilizaciones más avanzadas de su época: la Inca en la América del sur y la Mexica en la América del norte, ambas con miras imperiales totales. Bástenos recordar el pensamiento político de los aztecas en la frase náhuatl: ***Cem anahuac Tenochca Tlalpan*** que se puede traducir como: todo el mundo es tierra para los tenochcas (quienes son los habitantes de Tenochtitlán, la ciudad capital de los aztecas aquellos cuyo rostro nadie conocía).

El mayor desarrollo tecno-productivo del incipiente capitalismo triunfó militarmente sobre los vastos territorios isleños y continentales, siendo los mensajeros europeos de la muerte españoles y portugueses que dominaron la mayor parte de América, las costas occidentales africanas, muchas islas de Oceanía y los vastos territorios de la India. La superestructura ideológica, jurídica y política del capitalismo se impuso a sangre y fuego en dichos territorios, a través de lo que Paul Ricard llamó, con un eufemismo, la “conquista espiritual”, porque en la Europa misma debían legitimarse el pillaje, el saqueo, la devastación, el secuestro, y, sobre todo, el asesinato en masa de tantos miles gentes que en realidad sumaron millones al realizarse en tantos lugares. Todo quedó justificado, pues era en nombre del único y verdadero Dios que sus fieles seguidores, españoles y portugueses, como los jinetes del apocalipsis (Peste, Hambre, Guerra y Muerte), llevaban la verdadera fe de paz y de amor que según ellos su redentor predicó y les dio la misión de predicar.

El llamado fenómeno de la globalización es, en realidad, de las últimas consecuencias lógicas del crecimiento del capitalismo a finales del siglo XX, que se dio primero al caer el muro de Berlín y después al darse la apertura de China a la economía capitalista. Con ello prácticamente dejó de existir el segundo mundo, el del socialismo; sólo quedan bajo la economía llamada socialista; la República Popular de Corea del Norte y lo poco de economía socialista que subsiste en Cuba; la economía socialista chavista de Venezuela en la práctica es sólo un

discurso ideológico en plena crisis de subsistencia. En cambio, el capitalismo creció a escala mundial, territorialmente abarca casi todo el planeta, haciendo del aislamiento en algún rincón del mundo, algo relativo. En general, la pretensión global capitalista es homogeneizante y unificadora para que no haya trabas a la reproducción del capital.

Sin embargo, en el panorama mundial es obvio que el capitalismo ya no tiene la misma fuerza de crecimiento que hace diez años: si bien económicamente es un sistema global, políticamente cada país tiene su propia forma de gobernarse, implicando con ello que la superestructura ideológica jurídico-política, al ser nacional, está en contradicción con la infraestructura económica que es transnacional. Son muchas las compañías en las que las partes de sus productos se fabrican en diversas naciones: el capital financiero es golondrino y con los medios actuales de comunicación el capital que estaba en un país fácilmente a los días siguientes se encuentre en otro. Esa flexibilidad que tienen los sistemas financieros, esos experimentos de unión como la Unión Europea, los Tratados de Libre Comercio y algunas otras figuras, hacen ver la necesidad de eliminar las trabas que oponen los gobiernos locales al desarrollo del capital ya que las crisis económicas del sistema global en los últimos años son cada vez más frecuentes: en la Unión Europea resaltaron primero la crisis en Irlanda y posteriormente en Grecia, desde el 2012, una crisis muy honda que ha sumido al país en la inconformidad de las medidas adoptadas por el gobierno griego en 2013 para paliarla; en Italia también se dio la crisis económica que ha llevado a tres cambios de gobierno, etcétera.

Dicho lo anterior se entiende que la última jugada del sistema capitalista es aún lejana; sin embargo, podemos intuir que primero se intentará la creación de un gobierno global, aunque por el momento esto es políticamente inviable, de allí la reticencia a romper la Unión Europea a pesar de los gigantescos obstáculos que para su desarrollo existen.

Hay acuerdo en que el núcleo globalizador es tecnológico y económico, abarcando las áreas de finanzas, comercio, producción, servicios e información. Un tercer elemento común a las versiones de la globalización

consiste en la convicción de que cualquier intento de desacoplarse de este proceso está condenado al fracaso (Bodemer, 1998). Esta visión nos lleva a plantearnos que, si bien la globalización parece ser un hecho irreversible, su pretendida homogenización ha despertado fenómenos de rechazo. Así nacieron los globalifóbicos, término acuñado por el ex presidente de México Ernesto Zedillo Ponce de León refiriéndose a quienes protestaban contra las reuniones internacionales de países para tratar los problemas económicos mundiales, las llamadas Cumbres Económicas; también se empezó a generar un rechazo a la pérdida de identidad, y se incrementaron, en multitud de países, los movimientos centrados en la defensa del patrimonio cultural material o inmaterial o de los recursos naturales, nacionales e internacionales.

Es claro que en ninguna parte del mundo los agredidos estuvieron de acuerdo con esos hechos, se dio la resistencia a la aceptación total que pretendían los europeos de sus formas de vida, hizo que estas se modificaran acorde a los diferentes lugares, regiones y territorios habitados por una increíble diversidad de culturas, etnias y lenguas. Quinientos años después, hoy día encontramos aún rasgos culturales que han sobrevivido y se siguen renovando desde antes de la llegada de los europeos.

La resistencia cultural ha sobrevivido en el capitalismo; a la acumulación originaria, al absolutismo político, a la revolución industrial, a las revoluciones burguesas, al modernismo y al progreso, al imperialismo y aún hoy a la globalización. Algo importante subyace detrás de este fenómeno que es digno de estudiarse y que puede aportar algo para el futuro de la humanidad.

1.2.2. Espacio, lugar, territorio y región

Los seres humanos nos movemos en dos ámbitos, el tiempo y el espacio, nociones tan intrincadamente ligadas que no las podemos separar ni concebirlas *per se*.

El espacio no existe por sí solo, como algo distinto de lo corpóreo real. Es más bien condición de existencia de lo real. Al igual que el tiempo es dimensión de las cosas y los procesos que se dan en el mundo material. No puede concebirse que un objeto sólo exista en el tiempo haciendo abstracción de su condición de ente físico y del lugar en donde tiene lugar su existencia. (Palacios, 1983, pág. 1)

Esta noción es relativamente reciente; como lo anotan Pincemin y Magaña (2011, pág.33) “de una noción de un espacio inmóvil, inamovible y ajeno a lo que ahí sucede hemos pasado, en el siglo XX, a la Teoría de la Relatividad donde nada es absoluto ni independiente, con una nueva noción, la del espacio/tiempo”. Si el espacio es abierto o cerrado por el momento no es una cuestión de interés a argumentar, lo importante por el momento es que las sociedades de nuestro interés están localizadas en lugares determinados en tiempos determinados, y que las modificaciones sociales y materiales que en una sociedad se sufren se dan a través del tiempo y modifican su lugar. Existe una interdependencia entre sociedad, cultura y medio ambiente que está reconocida desde Comte, aunque el iniciador de un pensamiento positivo que dividió el conocimiento por disciplinas que arbitrariamente han disociado al universo en parcelas para su “comprensión”, entendió estas manifestaciones por separadas, lo que, desde la perspectiva de la complejidad, ha impedido dicho entendimiento.

Como lo vimos anteriormente (apartado 1.1.2). un proceso recursivo es aquel en el cual los productos y los efectos son al mismo tiempo, causas y productores de aquello que los produce y según el principio hologramático la parte está en el todo y el todo está en la parte. Así ambos principios nos ayudan para comprender nuestro fenómeno de forma compleja. Por lo que estamos de acuerdo con que:

el espacio es una dimensión de la realidad material y no otra realidad distinta en donde puedan inscribirse objetos y procesos. Por otro lado, se tiene que la existencia humana y los procesos biológicos (la vida) se dan sobre la superficie terrestre. Hombre y naturaleza representan la realidad tangible que conocemos. Al establecerse la necesaria interrelación entre ambos, el primero va transformando el medio físico que lo rodea, adaptándolo para satisfacer cada vez mejor sus múltiples y complejas necesidades. (Palacios, 1985, pág. 2)

Trasladando esto en forma concreta tenemos por fuerza que aterrizar en un lugar, cuestión que la economía neoliberal niega, aduciendo que todo se concatena y ya no importa el lugar. Claro que para esta corriente de pensamiento lo que importa es deshumanizar, abstraer el fenómeno pero mostrar dicha

abstracción como hecho real inexorable, contradiciendo la lógica desarrollista capitalista que durante más de sesenta años se nos ha impuesto como lo único posible y necesario, a pesar de las pruebas y fracasos que demuestran lo contrario. Por eso queremos seguir otras rutas de pensamiento como la propuesta de Escobar:

Todos estamos indisolublemente atados a lugares locales y extra locales a la vez, a través de lo que podemos llamar redes –de las cuales el anillo del kula y las redes del Internet serían variaciones contrastantes en términos de las maneras en que conectan a las personas y lugares. (Escobar, 2010, pág. 135)

El lugar no es una cuestión solamente geográfica, es una construcción cultural la cual también está cargada de afectividad emocional, de identidad que el hombre común y corriente no ignora ni desecha. En su sentido de ubicación, “los lugares se concatenan unos a otros para formar regiones, lo que sugiere que la porosidad de las fronteras es esencial para el lugar, así como lo es para las construcciones locales de intercambio.” (*id.*). Las fronteras establecidas por las sociedades son siempre porosas, nunca absolutas, ya que en realidad al ser conceptuales siempre tienen un margen de interpretación.

El lugar, como es obvio, es constituido por estructuras sociales sedimentadas y prácticas culturales. El sentir y el moverse no son presociales; el cuerpo en el que se vive es el resultado de procesos culturales y sociales habituales. ... el lugar, el cuerpo y el ambiente se integran unos con otros; que los lugares recogen cosas, pensamientos y memorias en con-figuraciones particulares; **y que el lugar, un evento más que una cosa, es caracterizado por su apertura y no por una identidad unitaria.** (*ibid.*)⁶

Esto último resaltado en negritas nos parece de lo más importante, “es un evento más que una cosa”; con ello estamos subrayando la importancia del devenir humano por lo que es abierto, es decir está sujeto a interpretaciones y a identidades varias no únicas. Las calles, los parques, las plazas, las barrancas, los lagos, las parcelas, etc. son lugares que cobran significado e identidad para cada quién por lo allí sucedido con nosotros o para nosotros, cobran afectividad por lo

⁶ Las negritas son nuestras

vivido, no por ser accidentes geográficos o urbanos, sino por el valor que les asignamos en nuestras relaciones con ellos.

Finalmente como hemos dicho, el lugar para las actuales necesidades totalizadoras de dominio del capitalismo neoliberal no tiene ninguna importancia porque “la desaparición del lugar está claramente vinculada a la invisibilidad de los modelos culturalmente específicos de la naturaleza y de la construcción de los ecosistemas.” (Escobar, 2010, pág. 116). El mundo es su fábrica, su red de distribución, su supermercado, y se bajan los costos y se aumentan las ganancias si todo es igual y no se tiene que gastar en adecuaciones y traducciones.

El lugar está ligado al territorio, término polisémico por lo que es difícil asirlo. El diccionario de la Real Academia nos da la siguiente entrada:

territorio (Del lat. *territorium*) m. Porción de la superficie terrestre perteneciente a una nación, región, provincia, etc. || 2. Circuito o término que comprende una jurisdicción, un cometido oficial u otra función análoga. (RAE)

Generalmente está en el lenguaje común y en el de la geografía política ligado al sentido que da el diccionario mencionado, es decir un espacio definido políticamente. Cuando se trata de otras materias puede ser confundido con el paisaje cultural; en ecología puede ser comprendido como sinónimo de medio, natural. En cuestiones regionales el término territorio se refiere a un sistema o complejo formado por todos los elementos físicos y humanos de un área o región. Garofoli nos lo limita y significa así:

El territorio representa una agrupación de relaciones sociales; es también el lugar donde la cultura local y otros rasgos locales no transferibles se han sedimentado. Es el lugar donde los hombres y las empresas establecen relaciones, donde las instituciones públicas y privadas intervienen para regular la sociedad. Representa el área de encuentro de las relaciones de mercado y de las formas de regulación social, que determinan formas diferentes de organización de la producción y distintas capacidades innovadoras que conducen a una diversificación de los productos que se venden en el mercado, no sólo sobre la base del coste relativo de los factores (Garofoli, 1995, pág. 114).

Capítulo 1. Consideraciones teórico metodológicas

Como vemos aunque tenemos mayor significación, aún mantiene una equivalencia con lugar. El territorio como concepto está más utilizado en la terminología del derecho, donde está asociado a la nación y la jurisdicción que sobre él ejerce el Estado, por lo que hablamos de territorio nacional y de soberanía en el territorio nacional.

Pincemin y Magaña (2011, pág. 34) apuntan también que “el territorio no es fijo, sino móvil, mutable y desequilibrado. La realidad geosocial es cambiante y requiere permanentemente nuevas formas de organización territorial”. Dichas nuevas formas pueden estar ligadas a la cultura y, en este aspecto, Giménez considera tres aspectos (1996, págs. 14 y 15):

- El territorio como espacio de inscripción de la cultura
- El territorio como “marco o área de distribución de instituciones y prácticas culturales espacialmente localizadas, aunque no intrínsecamente ligadas a un determinado espacio” (1996, pág. 15)
- El territorio como símbolo de pertenencia socio-territorial a través de la apropiación subjetiva

El territorio también se usa como sinónimo de región, en sí un término tan versátil que hay que adjetivarla para precisarla; términos como región económica, región política, región natural, región histórica etc. Nos muestran la multiplicidad de características que tiene entonces la región y por ende, las dificultades para determinarla. Pincemin y Magaña (2011, pág. 34) precisan por ejemplo que:

La región es una parte del territorio compuesta por diferentes paisajes que se delimita dependiendo del interés del investigador, y que sólo existe cuando un grupo humano vive en ella y le da forma según las características que lo identifican. Bonfil Batalla, por ejemplo, la define como “la expresión espacial, en un momento dado, de un proceso histórico particular” (1973, pág. 177).

En un sentido teórico la región es un ámbito en el interior del cual se dan semejanzas u homogeneidades y en un sentido físico son ámbitos reales definidos por criterios de discriminación con objetivos preconcebidos (Palacios, 1983). Así mismo Rózga y Hernández (2010) afirman que en la actualidad los estudios regionales

Capítulo 1. Consideraciones teórico metodológicas

conciben a la región como el ámbito medular de referencia para abordar los cambios suscitados en el territorio [porque hay un interés creciente] por entender los rasgos distintivos de aquellos espacios que son homogeneizados a partir de referentes administrativos, económicos, geográficos o tecnológicos [y también] por los tipos de interacciones, configuraciones y vínculos que se establecen a partir de una definición y difuminación permanente de actores, intermediarios y agentes (Rozga y Hernández, 2010, pág. 601).

Por su parte, Giddens escribe que la regionalización “no se debe de entender sólo como localización sino como referida a la zonificación de un espacio –tiempo en relación con prácticas sociales rutinizadas” (1995, págs.151-152). Dicha regionalización es solamente un componente de sistemas más amplios. La actual globalización pone en juego interacciones de sistemas sociales, donde es tan importante el conocimiento de las interacciones como de los componentes de las mismas. Estos procesos dinámicos que entrelazan actores, medio ambiente, historia, prácticas, etc. se crean durante el proceso interactivo y conforman así una complejidad dinámica (Sotolongo y Delgado, 2006).

La región no se ubica en solo una encrucijada sino en varias, lo que amerita tanto un enfoque interdisciplinario como uno comparativo, de los cuales extraer convergencias que orienten nuestra incertidumbre conceptual. Quienes conceptualizan la región son los seres humanos: es un concepto en el que nos apoyamos para la comprensión y aprehensión de fenómenos vivenciados que localizamos su concreción en un tiempo y espacio determinado. Para definir la región debemos entonces tomar en cuenta por lo menos la identidad, la cultura, el tiempo, el espacio, la cotidianidad y el lugar, aparte de nociones más específicas provenientes entre otras de la ecología, de la economía, del derecho, de la geología o de la antropología.

Consideramos que nuestra región es de tipo sociocultural como está definida por Giménez, es decir que es una

organización social de significados interiorizados por los sujetos y grupos sociales, y encarnados en formas simbólicas, todo ello en contextos históricamente especificados y socialmente estructurados. (2007, pág. 271).

Por su parte Michel Bassand (1992, pág. 213), en su estudio sobre la cultura y las regiones de Europa recalca lo siguiente:

La identidad regional es la imagen que los individuos y los grupos de una región moldean en sus relaciones con otras regiones... es una creación colectiva, cultural, en continuo devenir. La identidad es creatividad permanente, exploración incansable.

El mismo autor añade que “una región será tanto mejor socio-dinámica y auténticamente que las otras regiones de Europa y del resto del mundo, cuanto más llena de vida está su identidad” (Bassand, 1992, pág.214).

1.3. La región culinaria, expresión histórica de identidad

Las formas de la ingestión de los alimentos, los instrumentos usados para ella, el lugar donde se realiza, la socialización que tenemos para hacerla, la frecuencia con que se hace, y la percepción y regodeo de las cualidades organolépticas de los alimentos preparados de determinadas maneras, hacen que la comida sea una experiencia vivida; no es un platillo determinado o un conjunto de platillos que se ingieren a ciertas horas del día en lugares determinados, es algo que podemos evocar y que tiene un peso fundamental en nosotros a lo largo de nuestras vidas.

Sabemos que desde un enfoque semiótico el proceso comunicativo es discursivo, hay discursos de imágenes, de objetos, de música, de movimientos corporales, y por qué no, de comida. A través de la comida también nos comunicamos. Por lo tanto encontramos que hay una estrecha relación entre identidad, comida y comunicación. Podemos identificarnos con aquellos que hablan como nosotros y comen como nosotros. Así como aprendemos a hablar en el seno familiar y ese es un proceso de construcción cotidiana, aprendemos cotidianamente a degustar ciertos alimentos y a entender que alimentos se complementan o combinan hasta identificar que algunos platos son emblemáticos del grupo, es decir son representativos del nosotros grupal, y todo eso es un proceso de construcción cotidiana que interiorizamos.

Aprendemos a festejar con comida a agradar con comida, aprendemos los usos y costumbres alrededor de la comida, siguiendo a De Garine y Vargas:

Capítulo 1. Consideraciones teórico metodológicas

Después de que los platillos se preparan en la cocina sigue el proceso de consumo que abarca elementos como el horario de los episodios de alimentación (por ejemplo, desayuno, comida, cena), los tipos de alimentos de acuerdo con sus circunstancias de consumo (por ejemplo, comida diaria, comidas de fiesta, antojos, golosinas). Este proceso suele seguir complejas reglas a la presentación y secuencia de los platillos. (De Garine y Vargas, 2006, pág.109)

Luce Giard presenta la misma idea: “Aprendí la tranquila alegría de la hospitalidad anticipada, cuando uno prepara una comida para compartirse con amigos, de la misma manera como se compone un aire de fiesta...” (2010, pág.155)

La comida es entonces un proceso comunicativo social, a través de la comida expresamos sentimientos y actuaciones sociales; pasteles para celebrar bodas o cumpleaños, comidas para difuntos y para velorios, comidas de agasajo y celebración que expresan nuestra alegría por algo, comidas para seducir, etcétera.

Con todos los ítems mencionados en las páginas anteriores podemos ahora decir que cubrimos todos los requisitos que nos planteara Palacios para una región, sabemos que una región culinaria implica una porción de territorial, la cual es atravesada por el fenómeno culinario, que para los habitantes significa comunión entre lo que se come, lo simbólico y significativo de dicha comida, la afectividad por ella, en general ese imaginario colectivo sobre la propia alimentación que es compartido internalizado y vivido por la mayor parte de la población que allí habita.

Esta región produce localmente la mayor parte de los insumos para producir dicha comida, ha generado las técnicas para su elaboración e inclusive los instrumentos necesarios ya sea por invención o por adaptación, y ha producido ciertos platillos considerados por los habitantes como más representativos de su topología del gusto.

Las regiones culinarias son el producto de la historia de sociedades y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenecen. En México, es posible distinguir, al norte, una zona marcada por la especialización agrícola regional (vacuno y trigo), al sur y al este, una región donde los ambientes naturales y los

contactos marítimos han dado una cocina de una gran variedad y en el centro-este, usos culinarios ligados a una menor diversidad ecológica, a un pasado menos abierto a los intercambios y a un desarrollo de la ganadería (Ávila Palafox 1996, pág.294-295). Sus límites no están tirados a cordel y entre las regiones se observan más márgenes, donde ciertos usos se mezclan, que fronteras herméticas; por lo demás, su delimitación es subjetiva.

Por lo tanto podemos proponer como cocina regional un aspecto histórico de la identidad que se manifiesta a través de las interacciones de técnicas culinarias usadas en la preparación de los alimentos, materias primas utilizadas, instrumentos de trabajo desarrollados y ciertos guisos considerados como emblemáticos o propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás, y que tienen vigencia en un territorio determinado por estas características con las que los miembros de las sociedades que lo habitan se identifican y comunican. Es lo que Duhart (2002) propone llamar *Identidad Cultural Alimentaria* (ICA), identidad dinámica por esencia, con múltiples facetas, que

se inscribe en la contemporaneidad más estrecha, pero es un milhojas cultural, el resultado de una lenta sedimentación de innovaciones (introducciones o abandonos de alimentos, de ademanes culinarios, etc.) y de discursos (imágenes y consideraciones gastronómicas, libros de cocina...). (Duhart, 2002, s.p.)

Los Altos de Chiapas son una región geográfica determinada por la altura sobre el nivel del mar. Se trata en general de una zona montañosa con terrenos en pendientes y pocas planicies (las más extensas siendo las de San Cristóbal y la de Teopisca). San Cristóbal de Las Casas, es la ciudad de mayor importancia en la región y a lo largo de su historia ha mantenido con los municipios indígenas de sus alrededores relaciones asimétricas caracterizadas la mayor parte por la explotación y el racismo (Aubry, 2008) (García de León, 1997). Tendríamos entonces a priori, dos tipos de cocinas, una de origen indígena y la otra más occidental, hecho que genera tensiones.

En la filosofía materialista se sabe que:

Capítulo 1. Consideraciones teórico metodológicas

la concepción dialéctica materialista del mundo sostiene que, a fin de comprender el desarrollo de una cosa, debemos estudiarla por dentro y en sus relaciones con otras cosas; dicho de otro modo, debemos considerar que el desarrollo de las cosas es un automovimiento, interno y necesario, y que, en su movimiento, cada cosa se encuentra en interconexión e interacción con las cosas que la rodean. La causa fundamental del desarrollo de las cosas no es externa sino interna; reside en su carácter contradictorio interno. Todas las cosas entrañan este carácter contradictorio; de ahí su movimiento, su desarrollo. El carácter contradictorio interno de una cosa es la causa fundamental de su desarrollo, en tanto que su interconexión y su interacción con otras cosas son causas secundarias. (Tse Tung 1980, pág. 27)

La tensión es la forma en cómo se va desarrollando la contradicción, es decir la tensión de los elementos que entran en un fenómeno es la forma en que se expresan las contradicciones internas y externas en un periodo que comprende un cambio en la relación de las fuerzas hasta otro y uno en que en esta relación cambia el estado interno de éstas, es decir, la tensión cambia. Siguiendo dentro de la filosofía materialista donde la dialéctica es la que guía, tenemos que:

El conocimiento de una cosa, es atender a lo que esa forma del movimiento de la materia tiene de particular, o sea, a lo que la distingue cualitativamente de otras formas del movimiento. Solo así podemos distinguir una cosa de otra. Toda forma del movimiento contiene su propia contradicción particular. Esta contradicción particular constituye la esencia particular que diferencia a una cosa de las demás... Todas estas formas del movimiento de la materia son interdependientes, pero, en su esencia, cada una es diferente de las otras. (*id.*, pág. 37)

Así, las cosas se diferencian de sí por la diversidad que existe en sus contradicciones: cada objeto, cada fenómeno es, en sí, un sistema de contradicciones, donde existe una contradicción principal que es la que determina al resto de las combinaciones secundarias, lo que implica que el cambio o la resolución de la principal determinara a su vez a las secundarias en su papel relacionado con la primera, por lo que

Es preciso estudiar no solo la contradicción particular y la esencia, por ella determinada, de cada gran sistema de formas del movimiento de la materia, sino también la contradicción particular y la esencia de cada proceso en el largo curso del desarrollo de cada forma del movimiento de la materia. En toda forma del movimiento, cada proceso de

Capítulo 1. Consideraciones teórico metodológicas

desarrollo, real y no imaginario, es cualitativamente diferente. En nuestro estudio debemos poner énfasis en este punto y comenzar por él.

Contradicciones cualitativamente diferentes solo pueden resolverse por métodos cualitativamente diferentes. Por ejemplo: la contradicción entre el proletariado y la burguesía se resuelve por el método de la revolución socialista; la contradicción entre las grandes masas populares y el sistema feudal, por el método de la revolución democrática... Los procesos cambian, desaparecen viejos procesos y contradicciones y surgen nuevos procesos y contradicciones, y, en consecuencia, varían los métodos para resolver las contradicciones. (*ibid*, págs. 39-40).

Siguiendo esta lógica la alimentación es un sistema de contradicciones con sus correspondientes tensiones, que ha tenido siempre un devenir histórico ya que viejos procesos y contradicciones han desaparecido y han surgido nuevos; en consecuencia varían los métodos para resolver estas contradicciones. Este fenómeno en abstracto se concreta al reconocer la identidad de un proceso como diferente de otro similar. Tenemos que entender la alimentación no solo como una forma de satisfacer cotidianamente las necesidades fisiológicas, sino como un reflejo de los gustos, los comportamientos y las posiciones sociales de una sociedad determinada.

Todos comemos y bebemos pero la forma de hacerlo no es intemporal sino histórica. Así como lo plantea Pilar Gonzalbo (pág. 11)

Cada época tiene su modo de percibir la vida y la muerte y de satisfacer las necesidades corporales, y cada situación impone determinadas exigencias. Por eso tiene sentido una historia de la vida cotidiana que puede decirnos mucho acerca de gustos, temores, desdichas y alegrías que dejaron huella en las costumbres y en las creencias.

Como la identidad en la comida es un producto histórico, generado por la resolución de múltiples contradicciones a lo largo del tiempo, es, entonces, algo dinámico y, por lo mismo, enfrenta constantemente problemas que se van resolviendo, tanto al interior de la sociedad como en su exterior. Dado que la identidad de un individuo es polimorfa, la identidad culinaria puede considerarse desde varios puntos de vista y desarrollarse en espacios de dimensiones variables. Se crean "imágenes culinarias" o "referencias culinarias" estereotipadas que se pueden rechazar o reivindicar y emplear con fines identitarios. La identidad de la comida se da frente a la presencia de otras comidas con las que sostiene un

proceso dialógico; en este proceso están presentes las tensiones que del mismo se generan.

Siendo un elemento fundamental de la vida social, la cocina se vuelve así objeto de estudio particular en un sinfín de sentidos, por lo que la regionalización culinaria se tiene que investigar de manera interdisciplinaria, a través de la etnografía, la arqueología, la lingüística, la historia, la política, la economía, la sociología sin olvidar la química, la arquitectura, la medicina y algunas otras disciplinas. La complejidad del tema nos conducirá así hacia una interpretación más transdisciplinaria.

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

2.1. Localización geográfica de San Cristóbal Las Casas, Chiapas

Si seguimos el rumbo marcado con compás y sextante hacia los 16° 45' 12" al norte del ecuador, y los 92° 38' 18" al oeste del meridiano de Greenwich, encontraremos un valle en la altura, a 2,124 msnm, entre montañas pobladas de pinos y encinos, donde las historias son largas, como para oírlas platicar en las tardes lluviosas tan abundantes en estas latitudes (fig. 4)



Figura 4. Mapa de Chiapas con la localización de San Cristóbal.

(www.chiapasviajes.com.mx)

Es por estos lares que el 31 de marzo de 1528, a finales de la época de seca, el capitán Diego de Mazariegos y demás aventureros europeos, saqueadores e invasores, esos que se auto-llamaron conquistadores, trazaron y dividieron a cordel y estaca el terreno de en medio del valle. Repartieron peonías para los soldados de a pie y caballerías para los de a caballo, sumando así un total de 12 calles entre las que quedaron 18 manzanas, el terreno de la iglesia y el de la plaza. Fincaron, sin saberlo, la segunda ciudad fundada en el continente, una ciudad que, para los indios fue llamada con el nombre que conocían el valle: *Huey Zacatlán* en náhuatl y *Jovel* en tsotsil y en tseltal, y que, para los españoles, hablantes de castellano, recibió azarosos nombres a través del tiempo: Villa Real,

Villa Viciosa -nombre con el que la castigó una autoridad-, Villa de San Cristóbal de los Llanos, Ciudad Real, Ciudad de San Cristóbal, Ciudad Las Casas, hasta llegar a mediados del siglo XX, en 1943 al actual San Cristóbal de Las Casas. (Artigas, 1991; Aubry, 1991; López Sánchez, 1988) (fig. 5).



Figura 5: Mapa de San Cristóbal de Las Casas, INEGI

2.2. Fisiografía

La ciudad se encuentra rodeada de montañas de piedra caliza cubierta de suelos de tierra rojiza sobre los cuales crecen pinos y encinos; estas montañas pertenecen a la Meseta Central. Forman también parte de esta cadena montañosa algunos volcanes, al noreste el Tsontehuits (nombre proveniente del *tsotsil* compuesto por *tsonté*; pelo de los árboles, el heno *Tillandia usneoides*, L., planta epífita que crece en los árboles y *huits* o *wits*; cerro, montaña) con una altura de 2,910 metros, el más alto de la zona y el Huitepec (de *Huey* grande y *Tépetl*, cerro). Estos volcanes “son de gran importancia para la región en la formación de acuíferos subterráneos, debido a que su alta permeabilidad les permite almacenar grandes volúmenes de aguas que se infiltran al suelo formando depósitos subterráneos” (Espíritu y Col. 1999, citado en: Magdaleno Ramírez, 2007). Comúnmente a este macizo montañoso de la Meseta Central se le conoce como *Los Altos*, en contraparte de las llanuras de la Depresión Central llamadas *Tierra caliente*. Eso nos habla de la existencia de climas diferentes: en los cerros y montañas de Altos se reciben los vientos húmedos procedentes del Golfo de México y del mar Caribe y el agua se precipita en los valles y laderas, el calor

nunca es excesivo, hay humedad ambiente, la neblina se levanta tarde. A pesar de la latitud a la que se encuentra, tan solo 16° y medio del ecuador, por la altura predominan climas templados húmedos, y húmedo es la palabra clave. En cambio *Tierra caliente*, es un buen adjetivo para esa otra región, ya que, por su baja altura sobre el nivel del mar allí se vive en medio de grandes calores.

El valle, a pesar de la presencia humana que transformó el suelo para edificar casas, calles y caminos, conserva aún hoy día una pequeña parte de sus humedales de altura, es decir era un valle lleno de pantanos, cruzado por dos ríos, el Amarillo y el Fogótico, y dos arroyos, el arroyo Chamula y el de San Felipe y con buenas lluvias a lo largo del año y los suelos, pobres para la agricultura, llenos de zacate. Lo anterior nos habla de un entorno húmedo, donde las casas de adobe son húmedas, llueve mucho en el verano y el inicio de otoño, los suelos con mucho barro, no absorben bien el agua, hay brumas matutinas y los inviernos son fríos.

Las condiciones climáticas de Los Altos y los bosques de pinos y encinos resultaron más familiares a los europeos fundadores de la Villa Real que las condiciones en la actual Chiapa de Corso, en la que asentaron semanas antes sus reales; el clima y, sobre todo, las mucho mejores posibilidades de defensa militar decantaron la preferencia del Capitán Mazariegos y su gente de poblar mejor en el valle de Güeyzacatlan, perteneciente a la encomienda de Chamula asignada por el conquistador Luis Marín a Bernal Díaz del Castillo (López Sánchez, 1988, pág. 165) quien cedió el valle para que se levantara la ciudad.

2.3. El poblamiento: De los primeros pobladores al Postclásico

La masa terrestre continental actualmente denominada continente americano, cuya superficie se encuentra distribuida tanto en el hemisferio norte como en el hemisferio sur, con continuidad de tierras desde el círculo polar ártico hasta el antártico, era desconocida por *Dios*, la divinidad de los judeo cristianos, ya que para ellos todo los hechos de Dios y todo el conocimiento del mundo se encontraba escrito en la Biblia, o, simplemente se le había olvidado mencionársela a sus voceros aquí en la tierra, por lo que los judíos y la cristiandad ignoraban su existencia, lo mismo que los infieles musulmanes, etcétera.

Sin embargo, independientemente de *Dios*, el poblamiento humano del continente se dio en diferentes oleadas de migraciones, provenientes en su mayoría de Asia a través del estrecho de Bering, no descartándose alguna proveniente de Oceanía y otra proveniente de Europa. Pero lo que es casi seguro es que no hubo ninguna migración significativa hacia América entre hace unos cuarenta mil años antes del presente y el siglo X d. C. en que incursionaron navegantes vikingos por la costa este del Canadá y se establecieron brevemente.

Las poblaciones más antiguas, de las cuales se tiene registro arqueológico en el actual estado de Chiapas, son pertenecientes a la Etapa Lítica que en México dicha etapa va de 35,000 a 7,000 a. p. Según Mirambell (2000, págs. 235-236)

tiene divisiones internas a las que se les ha denominado horizontes, establecidos con base en la morfología del material lítico y en su cronología. ...el Arqueolítico es el más antiguo de todos y cronológicamente va de c. 35,000 a 14,000 a.p., con duración de 20,000 años aproximadamente... De este horizonte se conocen los siguientes sitios: Laguna de Chapala, Baja California; rancho La Amapola, Cedral, San Luis Potosí; Chapala-Zacoalco, Jalisco; Tlapacoya, Estado de México; Caulapan, Puebla; Loltún, Yucatán y **Teopisca Aguacatenango, Chiapas.**¹

En la Depresión Central, los sitios más antiguos fueron la cueva de Santa Marta y la de Los Grifos, en el municipio de Ocozocoautla, cuya fase más temprana estaba fechada en 7,000 a.C. Esta situación cambió recientemente: en 2011, Acosta Ochoa reporta haber encontrado pruebas de ocupación de al menos 12,500 años antes del presente. Como son datos muy interesantes para nuestro tema rescatamos del boletín informativo (Boletín UNAM-DGCS-406, Ciudad Universitaria, 11:00 horas 10 de julio de 2011) lo siguiente:

Recientes estudios en cuevas (Santa Marta)..., del occidente de Chiapas, realizados por un equipo de expertos dirigido por Guillermo Acosta Ochoa, del área de Prehistoria y Evolución del Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA) de la UNAM, demuestran que los ecosistemas tropicales del sureste de México tuvieron presencia humana desde hace, por lo menos, 12 mil 500 años.

Los expertos (*id.*) añaden que:

¹ Las negritas son nuestras.

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

Este hallazgo modifica el típico modelo de cazadores de megafauna de la era geológica del Pleistoceno, y sugiere otro más complejo y diverso sobre los grupos que ingresaron a América a finales de la última edad de hielo, que concluyó hace unos 11 mil 800 años.

Acosta apunta también que los datos derivados de los artefactos así como de los pisos de ocupación fechados entre 9,300 y 10,500 a.C. permiten saber de que las herramientas de piedra fueron utilizadas para “procesar vegetales y madera tropical, principalmente de bosque mesófilo” (*op. cit.*) y que los pisos “muestran concentración de carbohidratos (restos de vegetales, principalmente semillas y tubérculos; de estos últimos, como granos de almidón, hay evidencia de su procesamiento para producir harinas)” (*id.*). El equipo de prehistoriadores precisa que:

Los restos vegetales encontrados indican que los primeros pobladores tuvieron un profundo conocimiento de los ecosistemas tropicales, pues fueron recuperadas semillas de plantas como el nanche y el tomate verde, además de polen de cacao, teosinte, damiana y pimienta dioica (Acosta Ochoa, 2011)

Esto refuerza lo que Pincemin (1991, p.22) escribía al respecto:

Durante toda la ocupación precerámica, los pobladores de Santa Marta tuvieron una economía mixta, de caza recolección con aprovechamiento de productos vegetales... los restos óseos muestran que si bien parte de la fauna que servía de alimentación era lenta o de pequeño tamaño (tortugas, ardillas, caracoles), otras especies, más rápidas y mayores fueron cazadas... Por otro lado se encontraron lajas de piedras que muestran huellas de desgaste así como cantos rodados que fueron empleados, junto con ellas, como manos de metate...

En los Altos de Chiapas, directamente en el valle de San Cristóbal, en 1984 se realizaron excavaciones en un sitio llamado “El Fogótico”, en el extremo este del valle, que mostraron que la ocupación más antigua data de hace más de 8,000 años a.p. (García-Bárceñas, 1984, pps.160-161) con herramientas de pedernal local. Tenemos una punta de flecha hallada en una excavación cuando hicieron los cimientos del edificio de Teléfonos de México: por su tipología, nos dice Thomas Lee, estas puntas datan de 8,000 a.C. (Lee, 1984). A parte de la presencia temprana en los valles de los Altos y de la Depresión Central, junto al océano, en épocas lejanas existió la cultura denominada Chantuto, cuya

antigüedad es de entre 3000 - 2000 años antes de nuestra era durante el periodo Arcaico. Se distingue por la existencia de concheros localizados en una serie de isletas del municipio de Acapetahua a orillas del océano Pacífico en la costa de Chiapas. Un conchero se forma con la fosilización de las valvas de mariscos, y la presencia humana es verificada en el lugar por la presencia de instrumentos de trabajo y/u obras culturales. Según las conclusiones de Voorhies *et al* en 1991, los pisos de conchas fueron hechos intencionalmente para el secado de camarón durante la época de secas, que es cuando este abunda en los estuarios. Se infiere, claro, que al permanecer en el lugar consumían pescados y mariscos. Aunque no sabemos que bebían, estas podrían ser las primeras palapas con marisquerías a orillas del mar de los habitantes de Acapetahua.

Las tribus de cazadores recolectores dieron paso a las incipientes comunidades agrícolas sedentarias, aquellas que con la experiencia y conocimiento acumulado de la forma en que funcionaba su entorno fisiográfico pudieron establecer poblaciones estables cuya base de producción poco a poco se fundó en la agricultura, forma revolucionaria de producción de alimentos que permitió el crecimiento demográfico, aunque estas poblaciones socialmente perdieran su carácter igualitario, dando paso a la estratificación social soportada probablemente en el parentesco y en las capacidades de organización y dirección de personajes al frente de grupos de parentesco.

Durante la fase final de la época preclásica, el valle de Hueyzacatlán fue poblado permanentemente por grupos sedentarios. Los sitios Sc-5, Sc-9, y Sc-15 contienen cerámica de este momento. Estos escasos tres sitios coinciden con la limitada ocupación humana de los Altos en esa época (Adams, 1959, 1961 citado por Lee 1984, pág. 155)

Lee hace una hipótesis sobre quiénes son los habitantes iniciales del valle, y supone que son gentes de habla zoque, los cuales posteriormente son desalojados al final, en lo que llama fase protoclásica o preclásica por la entrada de hablantes de alguna lengua mayance. “En el sitio Santa Cruz (Sc-4) hay mucha cerámica de este período, y está claramente relacionada con el desarrollo de la cerámica Chicanel de las tierras bajas mayas hacia el noreste de los Altos de Chiapas” (Lee 1984, pág. 156).

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

La ocupación maya del valle de Jovel se da durante los períodos Clásico y Posclásico y podemos decir que es, en realidad, muy poco estudiada, y, en general, los estudios arqueológicos sobre los Altos de Chiapas son casi nulos. Si bien hubo asentamientos en el fondo del valle, estos han sido destruidos al irse edificando la ciudad y creciendo está a lo largo de los siglos. Sólo de Moxviquil y Ecatepec, asentados en la cumbre de cerros a orillas del valle, quedan vestigios aún visibles.

Cerro Ecatepec (Sc3) es un sitio con una compleja historia que probablemente se inicia durante el clásico medio y termina con la llegada y conquista de los españoles (Culbert: 1965). Excavaciones hechas aquí por Adams (1959, 1962) y otros en 1961, produjeron material de relleno que data más o menos de 600 D.C. a 1524 D.C. (Lee 1984, pág. 156)

La arqueología del área maya en la década de los años cincuenta y sesenta, estaba más interesada en las estelas con inscripciones, en encontrar tumbas con sus ofrendas mortuorias, y sobre todo en los sitios localizados en las tierras bajas del área cultural maya. Lo anterior quizá sea también el porqué de tan pocas exploraciones en las tierras altas de la frontera occidental del área. Pero veamos algo de lo encontrado en Ecatepec:

Lo más interesante de estas excavaciones residió en el descubrimiento de varias tumbas de lajas cortadas, cada una de ellas con uno o más nichos en un costado con ricas ofrendas mortuorias. Entre ellas había varias vasijas lujosas y artículos de importación de las tierras bajas mayas (Culbert, 1965, figuras 13 y 14). Las tumbas y algunas de sus ofrendas son contemporáneas entre sí y están culturalmente relacionadas con algunas semejantes que excavamos en el municipio de Chenalhó (Lee, 1972) y las dos tumbas saqueadas del sitio Sc-8 al pie del Cerro Ecatepec (Lee, 1984, págs. 156-157).

Referente al otro sitio que hemos mencionado, Moxviquil, es, por su tamaño, por su traza, su arquitectura, etcétera, el más importante que existió en el valle en cualquier época.

Aunque Moxviquil se encuentra en una colina y tiene el gran Ojo de Agua a sus pies, el factor que determinó su primacía fue su cercanía a un gran yacimiento de pedernal a poca distancia del noreste. Pedernal de esta calidad es escaso en Chiapas, y podemos suponer con bastante seguridad que la importancia de Moxviquil se deriva exclusivamente del control de esta importante fuente de materia prima. (Lee, 1984, pág. 157)

Las excavaciones que se han hecho en Moxviquil, las ejecutaron Frans Blom en 1952 y C.W. Weiant en 1953. En Na Bolom, la casa de Frans Blom y su esposa Gertrudis Duby hay un pequeño museo donde hay algunas de las piezas de Moxviquil.

2.4. Conquista y fundación de la ciudad

2.4.1. Conquista

La conquista de Chiapas fue, como todas las conquistas en América, parte del etnocidio más grande que se ha dado en el devenir de la humanidad. No vale la pena decir mucho acerca de la brutalidad con la que sistemáticamente “las empresas de conquista” acabaron inmisericordemente con la población nativa del continente. Cualquier “justificación” o pretexto fue bueno para satisfacer la ambición de rápido enriquecimiento de las huestes de europeos; ya sea la ideológica de rescatar de las garras del diablo a los naturales de estas tierras para darles la religión de amor y de justicia cristiana, no importa que se estableciera ésta a sangre y fuego y mediante tortura, o, como lo justificó algún conquistador con un cacique, al contestarle sobre la pregunta de para que necesitaban tanto oro, “es que los españoles sufren de un mal que solo el oro lo cura”

Cuando hablamos de etnocidio podemos ilustrar con lo siguiente, solo en el centro del actual México, entre el desembarco de Cortés y el fin del siglo XVI murieron aproximadamente veinticinco millones de indios (Cook y Simpson, 1948). Esa población sólo se recuperó hasta que el censo de población de 1960 informa que en México vivían poco más de veinticinco millones de mexicanos.

La conquista de Chiapas fue autorizada por Hernán Cortés, encargándosele en principio de Luis Marín y posteriormente a Diego de Mazariegos quien la finalizó, a pesar del incidente de una entrada que hizo Pedro Portocarrero, enviado a conquistar por los hermanos Pedro de Alvarado y Jorge de Alvarado, tratando de establecerse por los llanos de Comitán. Mazariegos negoció con él su retirada.

Los enredos políticos entre las diversas facciones que se crearon en la conquista de México, se hicieron aún más grandes en la conquista de Chiapa, y en poco contribuyeron para entenderlos muchos historiadores, debido a las fuentes que utilizaron tradicionalmente para hacer la historia de Chiapas. Hermilo López

Sánchez es el primero que no sigue ciegamente a Remesal y recurre a documentos históricos. Hay que leer *Los enredos de Remesal* de Jan de Vos (1992) y *Génesis histórica de Chiapas 1522 – 1532 el conflicto entre Portocarrero y Mazariegos* de Gudrun Lenkersdorf (2001) para saber cuántos mitos hay que desmitificar. Queda solo apuntado este tema ya que sale de nuestro actual interés.

2.4.2. Fundación

En su fundación y primeros años la ciudad era “el recinto” español y, campo de por medio con la ciudad, los barrios que la circundaban eran de indios venidos con los españoles, como “Mexicanos” o “El Barrio” con indios de México, “Tlaxcala” con indios de Tlaxcala, o “Cuxtitali” con indios quichés venidos de Guatemala; posteriormente “El Cerrillo” en 1549 (Centro Nacional de Estudios Municipales de la Secretaría de Gobernación, 1987; Aubry, 1991) con indios libertos chiapanecas, zoques, tsotsiles y tseltales provenientes de diversa partes, “San Antonio” con zapotecos y “San Diego” con mixtecos, ambos originarios de Oaxaca, (Aubry, 1991). Así, desde un principio, en el valle tenemos un poblamiento dual de indios y ladinos.

La traza de la ciudad concordó con la idea urbana de la *Utopía* de Tomás Moro, las disposiciones de Vitrubio y las posteriores *Leyes de Indias*. La ciudad fue trazada a cordel en damero, con un cuadro principal al centro donde se establecieran la iglesia, la autoridad civil y la picota, y esta población de doce calles era exclusivamente de españoles, medida de acuerdo con la forma de repartir los solares en caballerías² para los que traían caballo y peonías la mitad de una caballería para los soldados de a pie

Y porque podría suceder, que al repartir las tierras hubiera duda en las medidas, declaramos, que una peonía es solar de cincuenta pies de ancho, y ciento en largo, cien fanegas de tierra de labor, de trigo, o cebada, diez de maíz, dos huebras de tierra para huerta, y ocho para plantas de otros árboles de secadal, tierra de pasto para diez puercas de vientre, veinte vacas, y cinco yeguas, cien ovejas y veinte cabras. Una caballería es solar de cien pies de ancho, y doscientos de largo, y de todo lo demás, como cinco peonías, que serán quinientas fanegas de labor para pan de trigo, o cebada, cincuenta de maíz, diez huebras de tierra para huertas, cuarenta para plantas de otros

² Según el Diccionario de Autoridades, una caballería es un solar de 100 pies de ancho y 200 de largo. El pie castellano según el diccionario de la Real Academia es de 28 centímetros

árboles de secadal, tierra de pasto para cincuenta puercas de vientre, cien vacas, veinte yeguas, quinientas ovejas y cien cabras. Y ordenamos que se haga el repartimiento de forma que todos participen de lo bueno y mediano, y de lo que no fuere tal, en la parte que a cada uno se le debiere señalar. (Sarmiento Doniate, 1988 pág. 165)

Los indios, respondiendo a una lógica militar y política no debían vivir junto con los españoles, eso sería como dormir con el enemigo.

2.5. Devenir cultural e histórico

La reproducción de la forma de vivir de los europeos se da desde los inicios de la Colonia: se diseña una ciudad para edificaciones tipo europeo. Nunca los indios habían visto casas así y tuvieron que trabajar en sus construcciones. Entre las cosas nuevas, se escuchará en el aire el tañer de las campanas, sonidos desconocidos para zinacantecos y chamulas, mismos que tuvieron que aprender a reconocer para el cumplimiento de los distintos rituales cristianos. A los ojos de los indios, el templo para el culto religioso de los cristianos era raro y los ritos que ellos practican aún más asombrosos: hombres y mujeres juntos se metían dentro de sus *k'ues*³ como si fuera una gran cueva sin poder ver al cielo y las montañas, en vez de estar al aire libre recibiendo el calor del padre sol.

2.5.1. Colonia

Durante la tercera década del siglo XVI el paisaje de la región de influencia de la Villa Real ya era más parecido al europeo. Se sembraron cereales europeos como el trigo⁴ y se edificaron eras, se cultivaron hortalizas; también se importaron frutales tales como manzanas, peras, ciruelas, duraznos y se trajeron aves de corral, cerdos, vacas y borregos. La agricultura europea comenzará a desplazar, a empujar fuera de las mejores tierras a los indios, sus cultivos y sus formas de trabajo. Aparte estos tenían que aprender como necesitaban los españoles que se hicieran las cosas, pues les debían servidumbre.

³ Palabra de origen maya que los conquistadores de Cortés oyeron por primera vez en Cozumel y la utilizaron para llamar así los edificios de culto de los naturales fueran de la lengua que fueran, como lo hace Bernal Díaz del Castillo.

⁴ Fue un negro horro (liberto) de Cortés, de nombre Juan Garrido quien en 1524 sembró el primer trigo en la Nueva España, cuenta la tradición que tres granos de trigo venían en un costal de arroz que mandaron a Cortés desde Veracruz, los cuales Garrido sembró, de ellos dos se pudrieron y solo uno fructífero con 47 espigas, y de allí vino todo el trigo que hubo al inicio de la colonia. (Iglesias y Salinas, 1997)

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

Los españoles siguieron con la forma de explotación de la tierra de los naturales, sembraron en tierra fría y en tierra caliente, donde las condiciones para la agricultura eran mucho más favorables con tierras más fértiles, donde se sembraron cultivos comerciales como la caña de azúcar, el algodón y se instauró la ganadería y la cría de caballos; la creación de los grandes latifundios de Ortés de Velasco (Nájera, 1993) así nos lo demuestran, como también dan testimonio de las disputas internas por la tierra y por la mano de obra indígena para explotarla, así como también de la vertiginosa caída de la densidad de población de esta última.

Los misioneros vistieron a los indígenas como campesinos españoles: una camisa blanca de manta y un calzón, también de manta blanca, ceñidos por una faja roja, atuendo que, poco a poco, transformó cada comunidad india. Los españoles les enseñaron a utilizar la lana para hacer prendas de vestir y los sembradíos de algodón fueron controlados ya que también se pedía tributo en textiles.

De los nuevos animales, el ganado equino y ovino fue exclusivo de los españoles. Con el ganado menor, un caso interesante fue el de los ovinos: Pérez Grovas (1991), nos refiere que los españoles trajeron los borregos, y también sus enfermedades, por lo que, a pesar de la gran tradición de producción ovina que tenían, no pudieron controlar los padecimientos de sus animales en estas nuevas condiciones ambientales, así que una gran mayoría se murió. Los pocos ejemplares que quedaron estuvieron en manos de los indios de Chamula, quienes descubrieron poco a poco como criarlos y lograr que no se murieran de enfermedad. Sin embargo, los borregos se aprovecharon solamente por la lana ya que los chamulas no los integraron como alimento y, por lo tanto, los españoles, al no tener ese ganado, tampoco lo integraron en la cocina que se estaba desarrollando.

Otro tipo de ganado que se adoptó fácilmente y a gran velocidad en la región fue el porcino. A diferencia de los musulmanes o de los judíos, los cristianos no tenían prohibición religiosa acerca de la carne de cerdo y, por eso, a lo largo de los siglos España había forjado una tradición alimenticia con el cerdo.

Los indios, por su parte, no tuvieron problemas con esos animales, quizá por su parecido con el jabalí o el “puerco de monte” que ellos cazaban y comían.

Dos plantas europeas indispensables en la alimentación y el culto religioso, el olivo -que produce aceitunas de las cuales se extrae aceite (utilizado tanto en la cocina como para los Santos Oleos)-, y la vid no se cultivaron, pues la naturaleza de la tierra no se prestaba para que prosperaran. El vino y el aceite de oliva se importaban de España, por lo que estaban reservados a los pudientes o al culto. Para cocinar con la técnica de la fritura, o para añadir grasa en los platillos, se utilizó la manteca de cerdo. Esta es quizá, uno de los primeros mestizajes alimentarios que se dieron con la forma de cocinar indígena: a la masa de los tamales, por ejemplo, se le añadió la manteca de cerdo para realzar su sabor y textura, amén de que la carne de cerdo se incorporó también a este guiso.

Por otra parte, hay que recalcar que, aunque el trigo fue uno de los primeros productos que se sembró en el Nuevo Mundo, antes de que se cosechará por primera vez y que, por consecuencia de la primera molienda de este grano para obtener harina se horneara el primer pan, los españoles, al igual que los indios, tuvieron que comer los derivados del maíz: tortilla, tamales, pozol, etc.

En suma los españoles transformaron la agricultura y la ganadería locales por plantas y animales importados; para el siglo diecisiete están ya asentados en huertos de iglesia y convento, así como en huertos y solares familiares.

Los conquistadores sólo traían unas cuantas mujeres, por lo que satisficieron inicialmente sus deseos carnales con las mujeres de los conquistados, situación que duró hasta 1533 cuando por cédula el gobierno de Guatemala legalmente les exigió a los habitantes de la Villa de San Cristóbal de los Llanos que trajeran a sus familias, y en 1536, ya ostentándose como Ciudad Real se les exigió a los encomenderos que se casasen (Santiago, 1978). Para los indios “amigos” mexicanos y tlaxcaltecas, cuando el Ayuntamiento de Ciudad Real mando enviados a la Nueva España para solicitar ordenanzas y legalizaciones, también envió la solicitud de 200 familias de indios para poblar a las que se les daría todo lo necesario (Aubry, 1991; Flores 1909; Santiago, 1981).

Durante los siglos de permanencia del régimen colonial, políticamente se establecieron una república de indios y una de españoles, cada una con sus propias autoridades, pero sometidas la de los indios a la de los españoles. Por ejemplo a los indios no se les permitía el libre tránsito por el territorio, ellos sólo podían viajar de su comunidad a Ciudad Real a prestar servicio cuando se les requería y a mercar en las fechas establecidas para ello (*Recopilación de leyes de los reynos de Indias*, tomo II, 1943; Gage, 1985).

La comunicación hablada fue algo complicada, los españoles eran poco amigos de aprender las lenguas de los indios; sin embargo los curas regulares se distinguieron por ser “lenguas”, aprendiendo a dominar las diferentes lenguas habladas. Además se utilizó, como en toda la Nueva España, el náhuatl como *lingua franca* con poca o mucha suerte. La lengua también se utilizó como medio de dominación: los caciques y autoridades indígenas hablaban castilla y/o náhuatl para tratar con los españoles y eran, a cambio de privilegios, el único canal autorizado de comunicación de la comunidad indígena con las autoridades de la república de españoles, fenómeno que se vino arrastrando hasta hoy en día. A la masa en general de las comunidades indígenas se les mantenía como monolingües y analfabetas, aunque algunos supieran “*castilla* pero poquita”.

La distinción social y el trato social medieval, propios de una España que se debatía para acabar con los resabios feudales, distinguió a los pobladores de la Villa Real: ellos habían venido a América en busca de fama y honra, y, consecuencia de lograrlo, enriquecerse rápidamente. Cortés y el grupo de sus allegados lo lograron con creces en el centro de México y así sucesivamente entre los demás conquistadores, pero también había muchas tendencias políticas y formas de ver cómo hacerse la riqueza. La corona española también tenía sus propios intereses y no quería por ningún motivo que los conquistadores tuviesen mucho poder que pusiera en riesgo su autoridad; los grandes comerciantes y los banqueros tenían también sus propios intereses, en muchas ocasiones opuestos incluso a los del rey. Así los conquistadores menos afortunados habían venido a dar a un país, en el sentido geográfico, donde existían muchas naciones como nos dice Lenskendorf (2001), donde los intereses de los conquistadores eran muy

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

variados y también encontrados, donde no había oro ni ningún metal, aunque no dejaron de buscarlo e incentivar con ofrecimiento de recompensas a quien lo encontrara; la única riqueza obvia obtenida por las expediciones y triunfos era, por lo tanto, la población nativa. De los conquistadores que finalmente quedaron y fundaron, unos respondían a los intereses del emperador, otros a los de los Alvarado, otros a los de Cortés, otros a sus propios intereses. Se inventaron una provincia que los naturales de la tierra no concebían como unidad, zinacantecos y chiapanecas eran enemigos, zoques y chiapanecas apenas se aguantaban, chamulas y zinacantecos eran hostiles entre sí, etcétera.

A los castellanos que habían ganado fama y honra en las luchas de conquista en estas tierras lejanas y que venían con la consigna de poblar la tierra así conseguida, los indios eran su botín, les debían servidumbre y tributo. Como conquistadores pobres, en una provincia con escasos o inexistentes recursos de oro y plata, tenían entonces que sacarle todo el provecho posible y hasta imposible a los indios conquistados; como dice el refrán “para que la cuña apriete tiene que ser del mismo palo” y quién mejor que un pobre con ambiciones desmedidas para saber cómo sacarle todo lo que posee a otro y hacerlo trabajar para él hasta el límite de sus fuerzas, como a un animal al que no se le tiene aprecio.

Con el tiempo se trajeron esclavos negros que sirvieron como capataces y para el servicio de casa ya que daba prestigio tener esclavos negros. En el terreno social se estableció así una sociedad altamente jerarquizada. Cabe mencionar que el barrio de La Merced se funda en 1637 alrededor de la iglesia y convento de la devoción de la virgen de la Merced. En el siglo XVIII llegamos a la cúspide de la jerarquización social en una sociedad con un sin número de las llamadas castas, mezclas resultantes de blancos, indios y negros, y, en todo el continente americano llegaron a manejarse alrededor de cincuenta castas. En la cima jerárquica de las castas encontramos a los blancos nacidos en España llamados “peninsulares”, escalón abajo a los “americanos”, blancos nacidos en América seguidos de las diferentes mezclas raciales.

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

En otros terrenos, nos refiere el Presbítero Juan Gerardo Herrera Alcalá que Ciudad Real eclesiásticamente fue disputada por dos diócesis: inicialmente perteneció a la diócesis de Tlaxcala, pero el obispo Marroquín de Guatemala la reclamó por cercanía. Después de ásperos enfrentamientos entre los obispados, esta disputa llega a su fin cuando, a la petición elevada por el obispo Marroquín al Rey Carlos I de España, éste lo favorece y pide al Papa la creación de una nueva diócesis y “casa de obispo”, la cual fue concedida por el Papa Julio III. Así, a partir del año de 1539, se creó el obispado, siendo postulado Fray Juan Ortega para encargado de ello, pero muere antes de ser consagrado. Fray Juan de Arteaga, amigo y compañero de Ignacio de Loyola fue entonces postulado y, en 1541 fue consagrado en Sevilla. Partió hacia América adonde llegó enfermo y murió en la Nueva España en la casa del obispo Fray Juan de Zumárraga (Herrera Alcalá s/f). Fue entonces cuando el Papa Paulo III da su placer a Fray Bartolomé de Las Casas, nombrado y propuesto por el Rey en 1543, y quien fuera impulsor de las Nuevas Leyes de Indias que frenaron las ambiciones desmedidas de los encomenderos (Herrera Alcalá s/f). El obispo fue consagrado en Sevilla en 1544, y llegó vivo a Ciudad Real en 1545 a la edad de 72 años, por lo que los habitantes lo recibieron con grandes muestras de aprecio, aunque recelaban de él por su fama. A los ojos de los encomenderos se reconocía así la importancia de su **ciudad**, elevada a esa categoría por el Rey en 1536, y el hecho de que la ciudad sea digna de un obispado, mostraba que ellos eran gente de fama y honra.

Sin embargo, cuando el obispo quiso comenzar a imponer sus ideas de justicia para los indios y su igualdad ante Dios, por supuesto que se rebelaron ¡Los indios no eran iguales a ellos aunque digan que son vasallos del Rey como ellos! ¿Cómo que los indios no les iban a servir, a pagarles tributo, a dar trabajo obligado? ¡Ellos los conquistaron! y por lo tanto se lo debían. El enfrentamiento fue duro: el obispo encarceló al Deán de la catedral por apoyar a los lugareños y a ellos hasta los excomulgó. Los de Ciudad Real por su parte, como cabildo, hasta de *luterano* tildaron a su primer obispo; lo intimidaron con las armas:

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

Para el primer diálogo con el mitrado los encomenderos se presentan con arcabuces, los canónigos con espadas. El oidor lo saludó con estas palabras “sois un verraco, mal hombre, mal monje, mal obispo”. (Aubry, 1991, pág. 28).

Las malas relaciones continuaron muy ásperas, por lo que, en 1547, el anciano obispo decidió abandonar su obispado para dirigirse a España y no regresó jamás a Chiapa de los Españoles. Finalmente a petición del Rey renunció a su obispado. Así que podemos decir que, realmente fue amenazado y echado de la población por la mayoría de los habitantes de Ciudad Real.

Estas disputas entre las autoridades civiles y las religiosas, entre las facciones políticas de civiles, entre las facciones religiosas, entre clero regular y clero secular, van a marcar durante siglos la vida de la ciudad, como nos lo ejemplifica lo siguiente:

En casi todas las provincias de las Indias ha habido y hay entre los españoles dos bandos, uno de los conquistadores y encomenderos, y otro de los religiosos que se han enviado para la conversión y doctrina de los indios. Los dichos encomenderos, pretendiendo que por el descuido que V.M. y sus gobernadores en su nombre le han dado en las dichas encomiendas y repartimientos de indios, se podrían servir y aprovechar dellos de la manera que hacían en tiempo de su gentilidad los que eran reyes y señores dellos: Los cuales, por las informaciones que hay, parece que aunque había diferentes costumbres, lo más común y general era que se servían como querían de las personas y haciendas de los indios que les eran sujetos. Pero los dichos religiosos han pretendido que la dicha pretensión de españoles era muy tiránica y contra conciencia e impeditiva de la conversión conveniente de los indios. (Vázquez, 1865 citado por García de León, 1997, pág. 49)

Cabe señalar que la primacía religiosa la tuvieron los dominicos, la orden de predicadores, los que conformaron esta provincia a su imagen y semejanza, ya que al inicio y durante parte de su desarrollo, esta diócesis tuvo sólo obispos dominicos. Son pocos los obispos que realmente hacen cosas por la ciudad y por los indios; la historia de Ciudad Real esta signada en gran parte por la corrupción, el abuso de autoridad y la explotación inmisericorde de los indios. Dos ejemplos quiero poner: el obispo que siguió a Bartolomé de Las Casas, el obispo Casillas, claramente contraviniendo a la política de su predecesor, bendice las armas e insta a los indios, chiapanecas y zinacantecos, que vayan con los españoles a someter a los ch'oles. Y en relación al abuso de autoridad y explotación

inmisericorde baste citar lo que el canónigo Alfonso Robles Domínguez de Mazariegos dice ante las Cortes de Cádiz en 1813:

los indios viven toda la vida llenos de agitación y en continuo terror y sobresalto, porque llega a tal grado el desprecio y odio con que se les trata, que no hay cochero, lacayo ni hombre ruin, hasta el mismo verdugo que no se crea autorizado para maltratarles públicamente, en vista del mal ejemplo y de la suma crueldad con que les tratan especialmente otras personas de carácter y superior esfera dándoles de bofetadas o palos. (Robles Domínguez de Mazariegos, 1992, págs. 14 y 15)

2.5.2. Independencia

La independencia no significó una real independencia: no se independizaron los conquistados y colonizados del yugo español, no se independizó la república de indios de sus opresores, se independizaron los colonos criollos y los mestizos que no tenían casi derechos en la república de españoles y que no pertenecían a la república de indios. Fue la consolidación del poder religioso que ya no seguiría los intereses de la corona española sino los suyos propios. De allí que sólo hasta que se estableció que la nueva entidad política separada de la corona española sería católica por ley es que dio su apoyo a la independencia.

Los colonos y religiosos se independizaron de la autoridad de España, pero hacia su interior, la estructura social seguiría siendo la misma, o se modificaría para que la nueva clase dirigente gozara de la explotación de la población indígena, agravándola mediante leyes que legitimaran el despojo sistemático de tierras. Pueblos enteros perdieron sus tierras y quedaron dentro de las fincas y bajo la autoridad del finquero, al que debían días de trabajo al mes para poder ellos trabajar sus parcelas.

En el contexto del fin de la guerra de independencia, Chiapas se levanta hasta el final; es decir, después del abrazo de Acatempan el 10 de febrero de 1821, de la promulgación del Plan de Iguala el 28 de febrero de 1821 y de la unión del ejército realista de Iturbide y el insurgente de Guerrero, formando el ejército de las tres garantías, a finales de agosto de 1821 Chiapas se declara independiente, levantándose contra la Audiencia de Guatemala, y se adhiere al naciente imperio de Iturbide.

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

En la noche el 27 de agosto de 1821 en Comitán, se desvelaron escasos representantes del clero local, del Ejército, del Ayuntamiento y de la sociedad comiteca para afinar los detalles en el convento dominico, en la propia celda de Matías de Córdoba; el 28 a las cinco de la madrugada, en la misa de San Sebastián, el fraile convoca a la feligresía para la misa mayor de las 8:00 horas en el templo principal, en donde la convoca para las once en el Ayuntamiento; allí, públicamente se pronuncia y firma la independencia, la adhesión al imperio de Iturbide y a sus tres garantías, así como la decisión de participar este pronunciamiento a las demás ciudades de la Audiencia de Guatemala. (Aubry, 2005, pág. 99)

Esa fue la forma más expedita de separarse de España, separarse de Guatemala y unirse a México. En 1824, después de la caída de Iturbide, tuvo la particularidad de tener la opción entre federalizarse al nuevo país México, o quedarse con Guatemala, en donde bajo la administración colonial pertenecía. Mediante un plebiscito organizado ganó la opción por México, como reza el refrán “más vale ser cola de león que cabeza de ratón” que es lo que seguramente creía el clero, ya que la independencia de México ya había sido bendecida por la santa iglesia, y en un pueblo analfabeta y profundamente católico quién daba las directrices a seguir era la iglesia:

El 14 de septiembre de 1824 se hizo la promulgación solemne de los resultados con repique de campanas, *Te Deum* en la catedral y cuatro arcos triunfales floridos en las calles para celebrar el resultado final: 56% por la unión a México, 35% por Guatemala (con el voto, entre otros, de Tuxtla y Tapachula), los 9% restantes correspondiendo a los que aceptaban de antemano cualquiera de las dos opciones.

Aunque Guatemala acepto la federalización de Chiapas, ello no implicaba que el Soconusco fuera parte de Chiapas, por lo que el ejército guatemalteco hacía incursiones en el Soconusco que fueron rechazadas, hasta que finalmente cesaron. Los límites actuales de la frontera con Guatemala fueron finalmente establecidos mediante los tratados de Mariscal, celebrados el 27 de septiembre de 1882.

Las luchas entre liberales y conservadores en poco cambiaron la dinámica de la estructuración social, donde las grandes propiedades se estaban consolidando bajo el amparo legal y gubernamental, como por ejemplo el de la familia Larraínzar que despojó de sus tierras a comunidades enteras, mismas que

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

quedaron dentro de sus fincas. Punto y aparte podemos poner a Manuel Larraínzar que trabajó en la diplomacia gubernamental y que no medró con su puesto: él es el artífice de que el Soconusco en 1842 se reintegre a México y a Chiapas. Pero su familia sí supo aprovecharse de su prestigiosa actuación. Para aparentar generosidad con la fortuna familiar, Ramón Larraínzar, su hermano, en 1844 donó la tierra para la creación del barrio de San Ramón, y algunas tierras para Chamula (Aubry, 2005 y 2008), por lo que en la actualidad la avenida que lo atraviesa y continúa como camino a Chamula es Ramón Larraínzar y prolongación Ramón Larraínzar.

En cuanto a la guerra de Intervención y el Imperio efímero de Maximiliano, haciéndonos eco de Aubry decimos con él:

Pocos capítulos de la historia de Chiapas son tan aburridos como aquellos del periodo que nos concierne, porque no pasa nada fuera de la fastidiosa sucesión de gobernadores: 18 mandatos para un periodo de 17 años (1838 – 1855), en los cuales los 4 constitucionales desaparecen (para combatir, huir, o ser prisioneros) y reaparecen (para repetir otras veces), los otros siendo interinos. (Aubry, 2005, pág. 114)

La guerra de Intervención para Chiapas fue la continuidad de los enfrentamientos entre liberales y conservadores, Las tropas francesas no llegaron a Chiapas y los enfrentamientos que hubo fueron solucionados por Miguel Utrilla.

Para nuestros fines, el siglo XIX con la Independencia, la Reforma y el Porfiriato muestran la pérdida casi total de las tierras de los indígenas, el surgimiento de las grandes fincas, la cuasi esclavización de los indios, la inclusión del Soconusco al Estado y el establecimiento definitivo de la frontera con Guatemala y sus pretensiones de dominio sobre Chiapas, lo que traducido es la creación ideológica de lo mexicano y lo chiapaneco, del criollo y mestizo al mexicano y chiapaneco.

2.5.3. Porfiriato y cambio de sede de la capital a Tuxtla

La cereza del pastel de este siglo es en sus últimos años cuando Emilio Rabasa traslada definitivamente los poderes del Estado a Tuxtla Gutiérrez y es así como San Cristóbal deja de ser la capital de Chiapas. La rivalidad entre las dos ciudades se llevara hasta el extremo de la guerra, pero San Cristóbal no volvió a ser la capital.

La modernización del país emprendida por Díaz fue secundada en Chiapas con la introducción del ferrocarril por la costa y Soconusco para sacar el café, producido en las fincas cafetaleras con la mano de obra indígena expulsada de sus tierras, acaparadas éstas por los finqueros mediante denuncia de tierras baldías en el mejor de los casos. Carreteras (terracerías más bien), telégrafos y teléfonos hacen más cercano a Chiapas para su gobernabilidad desde el centro.

La caída de Porfirio Díaz es también la caída de Rabasa; Díaz por lo menos abandona el país dignamente, no podemos decir lo mismo de Rabasa quien termina como diplomático del sangriento dictador Victoriano Huerta de tan triste memoria en nuestra historia.

2.5.4. Revolución

La revolución en Chiapas es muy *sui generis*: aquí, por decirlo crudamente, triunfa la contra revolución, la de los “Mapaches”, es decir los finqueros asociados para defender sus intereses, aunque estos se hacen llamar “Villistas” y le solicitan al general Villa su aprobación. Los malos son los “Carrancistas” que llegan o pretenden llegar y son combatidos por la “mapachada”. Los “Zapatistas” se mantuvieron en realidad al margen del estado aunque era el terror que los curas y las gentes “decentes” más temían.

Finalmente Obregón, a nivel nacional, es quien queda como jefe máximo de la revolución, por lo que designa como gobernador de Chiapas a Tiburcio Fernández Ruiz a partir de 1920.

Para los fines locales hay que mencionar al general de la Brigada Las Casas, Alberto Pineda Ogarrio de familia ilustre en Chiapas: es un personaje controvertido que peleó y sobrevivió a la revolución. Obregón lo tuvo que reconocer dándole puestos honoríficos hasta que, en sus postrimerías políticas, en

los años 30 del siglo XX, fue finalmente electo presidente municipal de San Cristóbal, desplazado poco después por Erasto Urbina (Aubry, 2005).

La consolidación política de México, acabando con los caudillos militares y los levantamientos esporádicos, la logra el general Lázaro Cárdenas; él construye la alianza política nacional de los sectores básicos, campesino, obrero, popular y militar en un partido, que sustituye políticamente a los caudillos y crea las bases para un México en paz después de más de un siglo de luchas intestinas.

2.5.5. Modernización

Por su orografía, el problema central de Chiapas fue siempre la incomunicación entre las principales ciudades y hacia el exterior, lo que produjo aislamiento y despertó conductas regionalistas y localistas: cada región y, en ocasiones, hasta cada municipio se “bastaba” a sí mismo. En su monografía sobre San Cristóbal, Carlos Z Flores escribía:

Es una verdad confesada por todos que la ciudad de San Cristóbal Las Casas no ha podido alcanzar grandes adelantos industriales ni su comercio tiene una importancia proporcionada a la que disfruta, como centro de la región más poblada de Chiapas, y a la que goza por su categoría en el orden social y político del Estado: ni podrá suceder de otra manera mientras no cuente con buenas vías de comunicación, que la pongan en contacto con plazas consumidoras y principalmente los vecinos Estados de Tabasco, Campeche y Yucatán en donde todos los productos, procedentes de la región fría de Chiapas, son muy estimados.” (1909, pág. 23)

Haciéndole eco, José Casahonda Castillo, en 1964 anotaba: “El que nace en San Cristóbal de Las Casas siente y cree que su bello valle es Chiapas. El tapachulteco, el tuxtleco, el comiteco, el pichucalqueño piensa en igual forma.”⁵

La consolidación política, el reparto de tierras, la nacionalización de los ferrocarriles y del petróleo, la creación de bancos agrícolas, de la Escuela Nacional de Agricultura, del Instituto Politécnico Nacional, etcétera, son las bases creadas por Cárdenas para la real modernización del país con soberanía nacional.

⁵ Citado en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/historia.html>

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

Después de él vino la guerra, por lo que por un sexenio más, un militar quedó como presidente electo al frente del país, para que posteriormente regresara a la postulación de candidatos civiles para los puestos de elección.

En Chiapas, San Cristóbal desde finales del siglo XIX pasó a ser ciudad secundaria; Los Altos, la región controlada por ella se convierte en un centro de reclutamiento mediante endeudamiento de mano de obra indígena para las fincas cafetaleras del Soconusco, se queda adormilada, vigilada solo por sus montañas, con los sueños de grandeza pasada de sus familias pudientes, con sus costumbres religiosas que no pudieron arrebatarse los “quemados santos” de Víctorico Grajales, y con su reducido clero que aún es la voz más influyente detrás de las cortinas.

El crecimiento demográfico era superior al de la economía. En los años setenta, estos rezagos hacen crisis y Chiapas se ve envuelto en dificultades económicas, políticas y sociales recurrentes. Invasiones agrarias, creación de organizaciones sociales, campesinas, magisteriales, obreras y estudiantiles serán el reflejo de una crisis de legitimidad y desgaste del sistema político mexicano y la insatisfacción de las demandas sociales.⁶

La construcción de la carretera Panamericana y de las presas para la generación de electricidad, la que llegó a representar como el 60% de toda la energía eléctrica producida en el país, ha sido paliativo del atraso del estado, que no cuenta sustantivamente con industrias, cuya riqueza forestal ha sido dilapidada por los tala montes con la complicidad del gobierno, y con un campo que desde hace tiempo no es autosuficiente en los cultivos básicos.

Chiapas cuarto lugar en producción de maíz, a nivel nacional

Comunicado de Prensa. Gobierno de Chiapas...

Del 2006 a la fecha se incrementó en un 76% la producción de este grano.

En el estado de Chiapas, el cultivo de maíz ha sido considerado el de mayor importancia; ya que actualmente se cosechan en promedio 1 millón 700 mil toneladas de este grano, en 700 mil hectáreas de siembra; lo que ubica a la entidad en cuarto lugar a nivel nacional.

Cabe mencionar que del 2006 a la fecha, hay un incremento en un 76 por ciento en la producción del grano, proveniente de las áreas potenciales de Chiapas, como Frailesca, Valle Zoque, Metropolitana, Sierra Mariscal, Los

⁶ <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/historia.html>

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

Llanos, Istmo Costa, Soconusco, Los Bosques y Selva Lacandona.
(<http://www.inforural.com.mx/spip.php?article101647>)

Y aún con estas auto alabanzas, Chiapas no es autosuficiente en producción de maíz para el consumo interno.

Registra Chiapas déficit en producción de maíz Aumentarían volumen hasta 40%; campo aporta 40% de la demanda agregada local

El Heraldo de Chiapas
1 de agosto de 2012

ERICK SUÁREZ

Más de 8 mil millones de pesos son destinados a la compra de las 200 mil toneladas que importa Chiapas de Estados Unidos para completar el abasto de su mercado, de forma anual, estimó ayer el subdelegado agropecuario, Israel de Jesús Torres Gómez.
(<http://www.oem.com.mx/elheraldodechiapas/notas/n2639820.htm>)

Como se ve en la primera nota, la región de Los Altos no es de las potenciales para la producción agrícola, y esto hace que la desigualdad social y la pobreza, condimentadas con un racismo frente al indígena, se perciben mucho más crudamente que en muchas otras partes de la república, quizá porque aquí los indios son más necios y se niegan a desaparecer como tales, porque quieren seguir siendo como son, seguir hablando sus lenguas, seguir con sus formas de vida, en fin se niegan a desaparecer frente al capitalismo occidental y todas las formas culturales de etnocidio que se oponen a ellos.

La vida social en una ciudad como San Cristóbal de Las Casas está marcada por el desarrollo histórico de sus condiciones de existencia: han sido siglos de convivencia en relaciones asimétricas entre una población dominante de habla hispana y otras poblaciones circundantes dominadas, hablantes de lenguas tseltal o tsotsil, éstas últimas, en relativo aislamiento del resto de la república y del mundo. Esta incomunicación se acabó a mediados del siglo XX, con la apertura de la carretera panamericana, la instauración del Instituto Nacional Indigenista, el proyecto de investigación antropológica de la universidad de Harvard, que tuvo una duración de unos veintisiete años, la instauración de iglesias protestantes entre la población indígena, la llegada de los misioneros lingüistas del Instituto

Lingüístico de Verano, la instalación de la Fundación Arqueológica del Nuevo Mundo y con ella la iglesia Mormona de la cual la primera forma parte, la instauración de la casa de Frans Blom y Gertrudis Duby, llamada por ellos *Na Bolom*, como hotel para extranjeros investigadores o aventureros de la Selva Lacandona y el establecimiento temporal o permanente de personas provenientes de otras partes de la república o del extranjero.

La ciudad comenzó así a recibir un flujo de funcionarios públicos, investigadores, turistas, comerciantes, etc. Estos visitantes que venían al estado y pasaban a conocer o a trabajar en San Cristóbal, permitieron que la actividad comercial de la ciudad creciera. Algunos también, atraídos por el clima y las posibilidades que ofrece la ciudad se quedaron a vivir, a trabajar o a crear nuevos establecimientos. Con ello la vida social cotidiana en la ciudad se volvió más intensa y más compleja con el devenir de los años. Por último, iniciándose el segundo tercio de los años noventa, se dio el movimiento de rebelión armada zapatista, el cual convirtió a San Cristóbal en un foco de atención mundial y nacional por lo que miles de gentes quisieron conocer el escenario en donde apareció el sub comandante Marcos y la comandante Ramona. Casi diecinueve años después, los zapatistas refrendan en San Cristóbal y otras ciudades de Chiapas su presencia el 21 de diciembre de 2012, con el despliegue pacífico de más de 50,000 zapatistas, y San Cristóbal está nuevamente en las noticias nacionales.

Además, se incrementó el número de población indígena desplazada de sus comunidades por conflictos religiosos, población que se ha venido a instalar en los alrededores de la ciudad, en mayoría en el llamado “cinturón de miseria”.

De las decenas de personas que fundaron y vivieron los primeros años de la segunda ciudad fundada durante el dominio español, en la actualidad llegamos a contar en cientos de miles en la ciudad. La característica inicial se guarda: es una ciudad poliétnica, de población fundamentalmente occidental rodeada de comunidades hablantes de tsotsil y de tseltal, que recibe turistas extranjeros no solo durante las temporadas de vacaciones de verano o de invierno ya que durante el resto del año deambulan por las calles turistas, pocos pero en forma

Capítulo 2. El escenario geográfico histórico

constante, y otros tipos de viajeros que constituyen una población flotante fuerte. Ya no podemos decir que es una pequeña ciudad tranquila de provincia que duerme en sus costumbres y aislamiento; hoy los bares y los llamados “antros” siguen funcionando muchas horas después de que se haya dicho una “misa de gallo” de media noche.

En el aspecto religioso, están representadas una gran cantidad de iglesias protestantes que compiten fuertemente con la católica por los creyentes en Cristo, los musulmanes hasta un Emir tienen y una parte de ellos se volvieron *sunitas*, hay monjes y monjas tibetanos, budistas y hasta los judíos están queriendo establecer una sinagoga.

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

En medio de la gran biodiversidad que se nos presenta a simple vista, la concepción del universo, las fuerzas cosmogónicas, la creación del mundo, de las plantas y animales, del hombre, nos perfilan culturalmente sobre los que son alimentos y los que no lo son ¿De dónde provienen y se producen, dónde los obtenemos e intercambiamos, los distribuimos y los consumimos? La manera en que preparamos los alimentos y los conservamos, los instrumentos que para ello han sido desarrollados nos hablan de la tecnología utilizada. Finalmente hay ciertos guisos que se vuelven distintivos por la forma en que se combina todo lo arriba mencionado y que se convierten en las especialidades regionales.

Por su historia tan diversa, en el terreno alimenticio Chiapas tiene tres grandes raíces históricas importantes; la mesoamericana, la europea y la africana, todas ellas con sus variables étnicas. A ellas, se han conjuntado en el crisol de los siglos, influencias asiáticas durante la Colonia con la llamada Nao de China que en realidad venía de las islas Filipinas, y desde finales del XIX la migración hormiga china a Tapachula así como, por la necesidad de mano de obra de las fincas cafetaleras del Soconusco, la llegada de personas de múltiples lugares del mundo moderno.

Así, tomando en cuenta la distribución diacrónica, decidimos organizar este capítulo de acuerdo a dos criterios: Cosmovisión de la alimentación y Biodiversidad de los alimentos, mismos que la cultura alimentaria reconoce como dos de los factores primarios de formación.

3.1. Cosmovisión y alimentación

En esta primera parte trabajaremos fundamentalmente con dos grandes cosmovisiones, la prehispánica y la cristiana española con sus raíces grecolatinas, ya que son las que pusieron las primeras bases de las fusiones culinarias.

La cocina prehispánica de cada uno de los grandes grupos lingüísticos habitantes naturales de estas tierras está basada en los recursos naturales y domesticados de las diferentes regiones biogeográficas. Sabemos que el Nuevo Mundo aportó al Viejo una gran cantidad de plantas tanto comestibles como

medicinales y que hubieron pocos animales que los europeos consideraron como dignos de su mesa (en particular el pavo), aunque sabemos que la gama era mucho más extensa: hoy en día, por ejemplo, todavía se comen insectos en muchos estados de la República mexicana. Gracias a la arqueología, la epigrafía y las artes plásticas podemos inferir también algunos elementos relativos a su alimentación. Aunque la región de estudio es San Cristóbal de Las Casas, que se encuentra culturalmente hablando dentro del área maya, también utilizaremos informaciones provenientes de otras áreas mesoamericanas, en particular, de la cuenca de México ya que algunas son testimonios directos de los españoles sobre la comida. Los diccionarios de la época colonial y los testimonios actuales nos pueden ayudar a completar el panorama en cuanto a la alimentación prehispánica.

El área cultural maya que se divide entre varios países actuales: México, Belice, Guatemala, Honduras y El Salvador, es bastante amplio tanto a nivel espacial: *“The distribution of the ancient ruins of Maya civilization, and the settlements of their descendants, covers a geographic área of some 324,000 km²”* (Sharer y Traxler, 2006 pág. 23), como temporal (desde, por lo menos 1800 a.C. hasta el presente). Sumando las lenguas desaparecidas y las vivientes en la actualidad tenemos un total de 32 lenguas mayances, es decir todas provenientes de una lengua proto maya. La diferenciación lingüística y el área cubierta nos indican que es muy antigua la presencia maya en estos territorios, por lo que, como es de esperarse hay mucha tradición relacionada con la alimentación en los antiguos escritos, y, en particular en los mitos de creación. En las diferentes mitologías del mundo, crean a los hombres, por tres razones: la primera es porque se sienten solos, la segunda es para que trabajen para ellos (como por ejemplo en la *Atrahasis* babilónica) y la tercera para que los alimenten, como lo podemos leer en el *Popol Vuh*.

3.1.1. Creación del universo y del hombre

3.1.1.1. *Popol Vuh*

El escrito donde los mitos cosmogónicos se nos presentan más sistematizados es en el libro sagrado de los Quiche¹, el *Popol Vuh* o Libro del Consejo. Aquí cabe hacer la aclaración de que la cosmovisión y cosmogénesis contenidas en el *Popol Vuh* tienen ciertas semejanzas con la Biblia, en particular el Génesis, ya que es un libro escrito poco después de la Conquista (alrededor de 1544 según Recinos, 2003, pág. 13) en la lengua quiché con el alfabeto castellano. Sin embargo es un texto original y uno de los pocos que nos permiten adentrarnos en el pensamiento mítico de los antiguos Quichés.

Uno de los temas recurrentes es el hecho de que una de las razones para la creación, tanto del universo, como de los seres vivos es para que los dioses tengan quien les procure el sustento. Desde las primeras páginas podemos leer:

Entonces vinieron juntos Tepeu y Gucumatz; entonces conferenciaron sobre la vida y la claridad, cómo se hará para que aclare y amanezca, quién será el que produzca **el alimento y el sustento**.²
(Popol Vuh, 1982 pág. 2)

Esto se reafirma en otras ocasiones en el texto, como después de la creación de los animales:

-¡A probar otra vez! Ya se acerca el amanecer y la aurora; ¡hagamos al que **nos sustentará y alimentará!** (*id.*, pág. 27)

O, después de la creación de los seres de barro:

-Hay que reunirse y encontrar los medios para que el hombre que formemos, el hombre que vamos a crear **nos sostenga y alimente**, nos invoque y se acuerde de nosotros. (*ibid.*, pág. 28)

Igualmente en la tercera parte de la obra, Tepeu y Gugumatz, “los Progenitores, los Creadores y Formadores” (2003, pág. 103) insisten en que es tiempo de que “aparezcan los que nos han de sustentar y nutrir...”

¹ El corazón del pueblo quiche se encontraba localizado en la región donde está actualmente la ciudad de Guatemala, capital del país con el mismo nombre.

² En esta cita y las siguientes, el énfasis es nuestro.

Es decir que los dioses, al igual que los seres vivos, necesitan alimentación para sobrevivir. El mismo texto quiché, el *Popol Vuh* nos habla así de la creación de los animales:

Luego hicieron a los animales pequeños del monte, los guardianes de todos los bosques, los genios de la montaña. Los venados, los pájaros, leones, tigres, serpientes, culebras, cantiles [víboras], guardianes de los bejucos.

Y dijeron los Progenitores: -¿Sólo silencio e inmovilidad habrá bajo los árboles y los bejucos? Conviene que en lo sucesivo haya quien los guarde.

Así dijeron cuando meditaron y hablaron en seguida. Al punto fueron creados los venados y las aves. -Tú, venado, dormirás en la vega de los ríos y en los barrancos. Aquí estarás entre la maleza, entre las hierbas; en el bosque os multiplicaréis, en cuatro pies andaréis y os sostendréis. Y así como dijo, así se hizo. (*ibid.*, pág. 25)

Esto hecho, y con toda la esperanza de que los seres recién creados retribuyeran las esperanzas puestas en ellos, les piden que los invoquen:

Y estando terminada la creación de todos los cuadrúpedos y las aves, les fue dicho a los cuadrúpedos y pájaros por el Creador y Formador y los Progenitores: -Hablad, gritad, gorjead, llamad, hablad cada uno según vuestra especie, según la variedad de cada uno. Así le fue dicho a los venados, los pájaros, leones, tigres y serpientes.

-Decid, pues, nuestros nombres, alabadnos a nosotros, vuestra madre, vuestro padre. ¡Invocad, pues, a Huracán, Chipi-Caculhá, Raxa-Caculhá, el Corazón del Cielo, el Corazón de la Tierra, el Creador, el Formador, los Progenitores; hablad, invocadnos, adoradnos! Les dijeron.

Pero no se pudo conseguir que hablaran como hombres; sólo chillaban, cacareaban y graznaban; no se manifestó la forma de su lenguaje, y cada uno gritaba de manera diferente. (*ibid.*, pág. 26)

Por ello, los dioses se frustraron ya que no habían logrado un ser que los alabará, así que les dijeron a los animales su destino, el ser matados y comidos:

Vosotros aceptad vuestro destino: vuestras carnes serán trituradas... Por esta razón fueron inmoladas sus carnes y fueron condenados a ser comidos y matados los animales que existen sobre la faz de la tierra. (*ibid.*, pág. 27)

Así, el primer intento de creación de un ser con la capacidad de invocar a sus creadores dio como resultado a los animales, el segundo intento será formar

al nuevo ser que ya tienen visualizado tomando como materia prima el barro, pero no funcionó tampoco:

Y dijeron el Creador y el Formador. Bien se ve que no puede andar ni multiplicarse. Que se haga una consulta acerca de esto, dijeron. Entonces desbarataron y deshicieron su obra y su creación. (*ibid.*, pág.28)

Después de la aniquilación de su segundo intento, los Progenitores mejor consultaron a los abuelos, una pareja de viejos adivinos que sugirieron que se hicieran muñecos de madera. Estos crecieron y se multiplicaron pero:

no tenían alma, ni entendimiento, no se acordaban de su Creador, de su Formador; caminaban sin rumbo y andaban a gatas. Ya no se acordaban del Corazón del Cielo y por eso cayeron en desgracia. (*ibid.*, págs. 29 y 30)

La destrucción de esta tercera creación fue más cruenta, hubo una gran inundación, un gran diluvio se vertió sobre los muñecos de palo, hasta una resina cayó del cielo para aniquilarlos, y también las cuevas se cerraron, las montañas se sacudían, los árboles los tiraban, sus propias casas los rechazaban, no los dejaban refugiarse, hasta las cosas y animales se lanzan contra ellos. Todo el entorno cultural doméstico creado por los hombres de madera se rebela en contra de ellos porque no adoraron a sus creadores, es una revolución que ayuda a aniquilarlos. Es de notar también, para nuestro tema, que todos, tanto los perros como los utensilios, emplean un vocabulario relacionado con la cocina, ya que hablan de comer, morder, devorar, quemar o moler a sus dueños. Los perros, por ejemplo insisten sobre morder y devorar:

-Mucho mal nos hacíais; nos comíais, y nosotros ahora os morderemos, les dijeron sus perros y sus aves de corral... Ahora nosotros os destruiremos, ahora probaréis vosotros los dientes que hay en nuestra boca: os devoraremos dijeron los perros y luego les destrozaron las caras. (*ibid.*, pág 31)

Los utensilios para cocinar, “sus tinajas, sus comales, sus platos, sus ollas,..., sus piedras de moler” participan en esta destrucción (*ibid.* pág. 31):

las piedras de moler: -Éramos atormentadas por vosotros; cada día, cada día, de noche, al amanecer, todo el tiempo hacían holi, holi, huqui,

huqui nuestras caras, a causa de vosotros. Este era el tributo que os pagábamos. Pero ahora que habéis dejado de ser hombres probaréis nuestras fuerzas. Moleremos y reduciremos a polvo vuestras carnes, les dijeron sus piedras de moler.

En la última creación, la que por fin, es la funcional, los dioses moldearon a los hombres con masa de maíz amarillo y blanco:

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

Sin embargo, para darles fuerza y vigor, se hicieron bebidas a base de los mismos ingredientes:

Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané³ nueve bebidas, y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre. Esto hicieron los Progenitores, Tepeu y Gucumatz, así llamados. (pág. 104)

El hombre de maíz es así el ser creado con la misión de sustentar y venerar a los dioses: sin el hombre los dioses perecen y sin los dioses, el universo entero muere. El maíz tiene así una doble función, alimentar a los hombres y comunicarse con los dioses.

3.1.1.2 De los sumerios al Génesis

En la *Atrahasis* que cuenta la creación del hombre, los sumerios narran que *Enki*, uno de los dioses mayores convence a su hermano *Enlil*, el mayor de los dioses, de escuchar las quejas de los dioses menores, cansados de trabajar en drenar los ríos y limpiar los canales para tener una buena irrigación para los cultivos. Por lo tanto, los dioses mayores crean al hombre sacrificando a una de las deidades menores *Geshtu-E* (“el oído” o “la sabiduría”). La Diosa Madre mezcla su sangre con arcilla y todos los dioses escupen sobre la mezcla.

La Biblia retoma este relato cuando marca en el Génesis (2:7)

Entonces Jehová Dios formó al hombre del polvo de la tierra, y sopló en su nariz aliento de vida, y fue el hombre un ser viviente.

³ Ixmucané e Ixpiyacoc; la vieja y el viejo

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

La gran diferencia es que el dios judeo-cristiano decide y crea **solo** el universo y el hombre. Durante los dos primeros días de la creación, separa la luz de las tinieblas, las aguas de los cielos. En el tercer día divide lo seco (que llamó Tierra) de las aguas (los Mares) y hace crecer las plantas (Génesis, 1:11-12)

Después dijo Dios: Produzca la tierra hierba verde, hierba que dé semilla; árbol de fruto que dé fruto según su género, que su semilla esté en él, sobre la tierra. Y fue así.

Produjo, pues, la tierra hierba verde, hierba que da semilla según su naturaleza, y árbol que da fruto, cuya semilla está en él, según su género. Y vio Dios que era bueno.

En el cuarto día crea los astros (Sol y Luna) y las estrellas para alumbrar. El quinto día,

Dijo Dios: Produzcan las aguas seres vivientes, y aves que vuelen sobre la tierra, en la abierta expansión de los cielos.

Y creó Dios los grandes monstruos marinos, y todo ser viviente que se mueve, que las aguas produjeron según su género, y toda ave alada según su especie. Y vio Dios que era bueno.

Y Dios los bendijo, diciendo: Fructificad y multiplicaos, y llenad las aguas en los mares, y multiplíquense las aves en la tierra. (Génesis, 1:20-22)

Durante el sexto día, crea primero a los animales terrestres: “Produzca la tierra seres vivientes según su género, bestias y serpientes y animales de la tierra según su especie.” (Génesis, 1: 24) y después el hombre a su imagen y semejanza: “Y creó Dios al hombre a su imagen, a imagen de Dios lo creó; varón y hembra los creó.” (Génesis, 1: 27). Asimismo, la divinidad otorga al hombre pleno poderes sobre la naturaleza y los animales (Génesis 1:28-29)

y les dijo: Fructificad y multiplicaos; llenad la tierra, y sojuzgadla, y señoread en los peces del mar, en las aves de los cielos, y en todas las bestias que se mueven sobre la tierra.

Y dijo Dios: He aquí que os he dado toda planta que da semilla, que está sobre toda la tierra, y todo árbol en que hay fruto y que da semilla; os serán para comer.

Por lo tanto, encontramos en las dos cosmovisiones una diferencia fundamental: en la prehispánica, el hombre hecho de maíz es parte de la naturaleza, puede por supuesto aprovecharla para cubrir sus necesidades (alimento, protección, etc.) pero no está por arriba de ella, mientras que, en la

judeo-cristiana, es un ser aparte, que tiene poder sobre la naturaleza y los demás seres vivos como lo señalan los verbos “sojuzgar” y “señorear” en la cita anterior. Por ahora solamente hacemos mención de ello ya que trataremos más a fondo este tema en el capítulo cinco.

3.1.2. Relatos míticos y alimentos

3.1.2.1. Alimentos, héroes y dioses en el *Popol Vuh*

Inserta en la narración de la creación y después de la destrucción de los hombres de madera el texto del *Popol Vuh* cuenta las andanzas de los gemelos divinos *Hunahpú* e *Ixbalanqué*, los segundos hijos de *Hun-Hunahpú* quien junto a su hermano *Vucub-Hunahpú* eran hijos de los dioses creadores. Estos gemelos son sabios y dueños de poderes y emprendieron una serie de misiones como la destrucción de *Vucub-Caquix* y sus hijos que ofendieron a los dioses pretendiendo ser el Sol y la Luna cuando éstos todavía no existían. Lo interesante del texto es que, es a través de la comida preferida de cada uno que se trama la destrucción de los pretenciosos.

En el caso del primero, podemos leer que:

Vucub-Cakix tenía un gran árbol de nance, cuya fruta era la comida de Vucub-Cakix. Éste venía cada día junto al nance y se subía a la cima del árbol. (*ibid.*, pág. 35)

Su hijo, Zipacná

sólo buscaba pescados y cangrejos. A la orilla de los ríos, que ésta era su comida de cada día. Durante el día se paseaba buscando su comida y de noche se echaba los cerros auestas. (*ibid.*, pág.42)

El segundo hijo, Cabracán está atraído por el olor de las aves asadas por lo gemelos

Mientras estaban asando los pájaros, éstos iban dorando al cocerse, y la grasa y el jugo que de ellos se escapaban despedían el olor más apetitoso. Cabracán sentía grandes ganas de comérselos; se le hacía agua la boca, bostezaba y la baba y la saliva le corrían a causa del olor excitante de los pájaros. (*ibid.*, pág. 47)

Los diferentes castigos que los gemelos infligen al trío también se relacionan con la comida a través de engaños. Para deshacerse de Vucub Cakix, en primer lugar, le destrozan la mandíbula cuando viene a comer en su árbol

En este momento fue herido por un tiro de cerbatana de Hun-Hunahpú⁴, que le dio precisamente en la quijada, y dando gritos se vino derecho a tierra desde lo alto del árbol. (*ibid.*, pág. 35)

Después del bodocazo los gemelos se ponen de acuerdo con unos ancianos para completar la destrucción: bajo pretexto de buscar alimentos que compartir con sus “nietos”, le ofrecen curarlo:

-¡Oh, Señor, nosotros sólo sacamos el gusano de las muelas, curamos los ojos y ponemos los huesos en su lugar.

-Está muy bien, curadme los dientes, que verdaderamente me hacen sufrir día y noche, y a causa de ellos y de mis ojos no tengo sosiego y no puedo dormir. Todo esto se debe a que dos demonios me tiraron un bodocazo, y por eso no puedo comer. Así pues, tened piedad de mí, apretadme los dientes con vuestras manos.

Con esto Vucub-Cakix sella su fortuna y es destruido por los ancianos quienes cambian sus dientes por granos de maíz blanco y le revientan las niñas de los ojos. El uso del maíz blanco en pos de dientes aquí también es interesante, aunque no se refiera directamente a la alimentación.

El siguiente a destruir es Zipacná el primero de los dos hijos de Vucub-Cakix. Zipacná crea montes y montañas, los carga y los voltea. Destruye a unos jóvenes (“los cuatrocientos muchachos”) que le tendieron una trampa para matarlo. Éstos, pensando que habían matado a Zipacná, fabricaron chicha (una bebida fermentada a base de maíz) con la cual se emborracharon:

Y llenos de alegría dijeron: -Ahora vamos a fabricar nuestra chicha durante estos tres días. Pasados estos tres días beberemos por la construcción de nuestra casa, nosotros los cuatrocientos muchachos. (*ibid.* pág. 41)

...

⁴ Nota de Recinos: “Aquí aparece Hun-Hunahpú en lugar de Hun-Ahpú, error evidente que se corrige en el curso de la narración.” (pág. 168)

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

Y así los cuatrocientos muchachos creyeron que había muerto, y al tercer día dieron principio a la orgía y se emborracharon todos los muchachos. (*ibid.* pág. 42)

Zipacná aprovechando que están borrachos sale del hoyo y tumba la casa donde estaban los muchachos muriendo todos ellos allí. Estas muertes les causaron tristeza e indignación a los gemelos quienes prepararon un engaño para Zipacná, hicieron un enorme cangrejo falso y lo colocaron en el fondo de un barranco a la entrada de un gran agujero. Después lo buscaron y al encontrarlo le dijeron:

-Allá en el fondo del barranco está un cangrejo, verdaderamente un gran cangrejo y ¡bien que te lo comieras! Sólo que nos mordió cuando lo quisimos coger y por eso le tenemos miedo. Por nada iríamos a cogerlo, dijeron Hunahpú e Ixbalanqué.

Zipacná cayó en la tentación y los convence de que le enseñen el cangrejo, los gemelos lo guían hasta llegar al barranco y Zipacná ve al cangrejo en el fondo:

-¡Qué bueno!, dijo entonces Zipacná con alegría. ¡Quisiera ya tenerlo en la boca! Y era que verdaderamente se estaba muriendo de hambre.

Después de varios intentos de atrapar el falso cangrejo, el cerro se cayó sobre de él y:

le cayó lentamente sobre el pecho...Nunca más volvió Zipacná y fue convertido en piedra. (*ibid.*, pág. 44)

Al segundo hijo de Vucub-Cakix, que se llamaba Cabracán, le gustaba derribar montañas por lo que Hunahpú e Ixbalanqué le incitaron a destruir una muy alta en la cual había muchos pájaros. Éste se interesó en la gran montaña y les pidió a los gemelos que lo llevaran donde se encontraba la montaña, y mientras iban caminando los gemelos estaban cazando pájaros con sus cerbatanas y decidieron comerlas:

Enseguida hicieron un fuego los muchachos y pusieron a asar los pájaros en el fuego, pero untaron uno de los pájaros con tizate, lo cubrieron de una tierra blanca.

...Luego (Cabracan) les preguntó: -¿Qué es esa vuestra comida? Verdaderamente es agradable el olor que siento. Dadme un pedacito, les dijo.

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

Diéronle entonces un pájaro a Cabracán, el pájaro que sería su ruina. Y en cuanto acabó de comerlo se pusieron en camino y llegaron al oriente, adonde estaba la gran montaña. Pero ya para entonces se le habían aflojado las piernas y las manos a Cabracán, ya no tenía fuerzas a causa de la tierra con que habían untado el pájaro que se comió, y ya no pudo hacerles nada a las montañas, ni le fue posible derribarlas. (*ibid.*, pág. 47)

Sin mayor problema Cabracán fue atado y enterrado.

Estos pasajes nos muestran que los tres personajes que los dioses quieren castigar tienen una alimentación de cazadores recolectores: frutas (nance), pescados, cangrejos y aves y su aparición en el relato después de la creación de los hombres de maíz no debe de ser una coincidencia: es probable que, en el fondo estemos viendo un antiguo mito relacionando cazadores recolectores y agricultores. Es interesante aquí hacer notar que, en el Libro de Chilam Balam de Chumayel, se lee:

Dentro del *Once Ahau Katun*, fue cuando salió Ah-Mucen-Cab (“El que guarda la miel”) a vender los ojos de los Trece dioses...Era el momento en que acababa de despertar la tierra. (2001:87)

Es decir, otra deidad de la recolección, en los albores de la humanidad, se relaciona con los dioses del cielo.

Cabe recordar, sin embargo que, a diferencia del Viejo Mundo en el cual la agricultura sustituyó a la cacería, relegando ésta a un estado secundario e “inferior”, en Mesoamérica, ambas fueron complementarias hasta la llegada de los españoles. De hecho, los Héroes Gemelos “se ocupaban solamente de tirar con cerbatana todos los días” (Popol Vuh, 2003, pág. 65) y los pájaros que mataban se los comían Hunbatz y Hunchouén. Es solamente después de vencer a sus medios hermanos, que empiezan a “trabajar” en la milpa, aunque, en realidad, son las herramientas que lo hacen, y como se los dice el ratón “vuestro oficio tampoco es el de sembrar milpa” (2003, pág. 73).

Otro ejemplo es lo que sucede con Ixquic, la joven hija de uno de los caciques de *Xibalba* quien queda embarazada cuando visita el maravilloso árbol de jícaros que se llenó de frutos cuando los señores del Inframundo colocaron en una rama de él la cabeza de Hunahpú. La cabeza le habla y le escupe sobre la

mano anunciándole que en la saliva que penetró su piel lleva la simiente de su descendencia. Ixquic es sentenciada a muerte por su padre cuando éste se da cuenta de su estado y ella huye fuera de Xibalba siguiendo la instrucción de Hunahpú de que busque a su madre y le anuncie que es portadora de su descendencia. Por supuesto la señora no la cree y la corre, pero ante su insistencia le dice que vaya a “traer comida para los que hay que alimentar” (pág. 63), comida que consiste en “cosechar una red grande [de maíz]”. Sin embargo, cuando Ixquic llega a la milpa:

no encontró más que una mata de maíz; no había dos, ni tres, y viendo que sólo había una mata con su espiga, se llenó de angustia el corazón de la muchacha.

-¡Ay, pecadora, desgraciada de mí! ¿A dónde he de ir a conseguir una red de maíz, como se me ha ordenado?, exclamó. (*ibid.*, pág. 63)

Ella, como hija de deidades, es un ser mágico por lo que:

en seguida se puso a invocar al *Chahal*⁵ de la comida para que llegara y se la llevase.

-¡*Ixtoh*, *Ixcanil*, *Ixcacau*,⁶ vosotras las que cocéis el maíz, y tu Chahal, guardián de la comida de Hunbatz y Hunchouén!, dijo la muchacha. Y a continuación cogió las barbas, los pelos rojos de la mazorca y los arrancó, sin cortar la mazorca. Luego los arregló en la red como mazorcas de maíz y la gran red se llenó completamente. (*ibid.* pág 63)

Su magia hace que las barbas del maíz se transforman en mazorcas y que los animales le ayuden a cargar su red.

La información que este pasaje nos proporciona es muy valiosa ya que son pocas las fuentes que nos hablan directamente de potencias menores relacionadas con la alimentación. En la versión de traducción al español, notas gramaticales y vocabulario de Michela Craveri, *Popol Vuh Herramientas para una lectura crítica del texto K'iche'* apenas publicada en 2013, encontramos una versión ligeramente diferente:

Así la guardiana de la comida tuvo su invocación por su parte:
Entonces ven aquí

⁵ Nota de A. Recinos “Guardián de las Sementeras” (18, pág 171)

⁶ Nota de A Recinos “Brasseur interpreta estos nombres como sigue: *Ixtoh*, la diosa de la lluvia; *Ixcanil*, la diosa de las mieses (de *ganel*, espiga de maíz amarillo; e *Ixcacau*, la diosa del cacao).(19, pág. 171)

entonces ven
 párate Xtoj
 Xq'anil
 Xkakaw
 también, señora Tziya
 tú, guardiana de la comida de Jun B'atz'
 Jun Chowen. Dijo la muchacha

Es de resaltar que, si bien los tres nombres de las diosas son los mismos (teniendo en cuenta los cambios en la grafías de las lenguas indígenas), existe una diferencia mayor en la identidad y, sobre todo el género de la persona a cargo de las milpas: en la versión de Recinos es un hombre llamado Chahal mientras que en el texto de Michela Craveri es una mujer “señora Tziya” que es “guardiana de la comida”.

Por lo que entonces podemos hacer el listado de los cuatro nombres como (fig. 6):

<i>Popol Vuh</i>	Notas de Recinos	Michela Craveri
<i>Chahal</i>	Guardián de las sementeras	
<i>Ixtoh,</i>	Diosa de la lluvia.	<i>Xtoj</i> (<i>toj</i> “ofrenda, paga”)
<i>Ixcanil</i>	Diosa de las mieses (de <i>qanel</i> , espiga de maíz amarillo)	<i>Xq'anil</i> (<i>q'anil</i> “amarillo”)
<i>Ixcacau</i>	Diosa del cacao.	<i>Xkakaw</i>
		Señora <i>Tziya</i> “guardiana de la comida” (<i>tziyaxik</i> “quitar la cáscara del maíz, cocerlo”) ⁷

Figura 6: Tabla de nombres de dioses agrícolas (elaboración propia)

Por otra parte, encontramos en el Chilam Balam, una mención a *Ix Kan*, señora del maíz que debe ser la misma que *Ixcanil*.

De las divinidades que de una u otra forma se relacionan con la alimentación, tenemos, en primer lugar, las deidades relacionadas con la agricultura, el agua y la lluvia. El más importante, el dios B de la clasificación de Shellhas, también llamado *Chaak*, aparece con bastante frecuencia en los códices mayas; se le ve con una coa y semillas sembrando, por lo tanto se le relaciona directamente con la agricultura (fig.7). Otro elemento que lo identifica es el portar

⁷ Craveri, M. (2013) Nota 1570, pág.77

un hacha, probablemente en referencia a la labor de limpieza de un nuevo terreno para la agricultura.

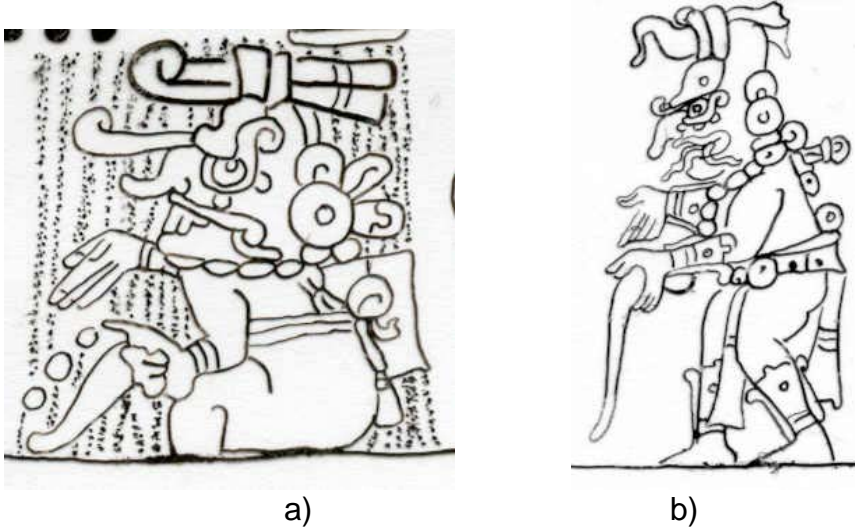


Figura 7: Dios B. a) Códice Madrid 10A2; b) Códice Dresde 39B2 (dib. S. Pincemin)

El maíz es el único divinizado desde el Preclásico Tardío, por lo menos, ya que en los murales de San Bartolo en Guatemala, se representa su muerte y renacimiento. El dios asociado con el maíz es el clasificado como dios E por Shellhas (1904) en los códices mayas y después ha recibido una gran variedad de nombres y siguiendo a Sharer y Traxler (2006, pág.741) podemos decir que “the name of the Classic-period maize god is not clear, but as the father of the Hero Twins, he is called Hun Hunahpu in the Postclassic *Popol Vuh*”. Por lo tanto, en nuestro texto seguimos la clasificación de Schellhas. Se representa normalmente como un personaje joven con la cabeza alargada y con un tocado adornado con una planta de maíz o con el glifo de esta planta (fig.8)



Figura 8: Dios del maíz. Códice Dresde 12 A1; 9 A3; Museo Na Bolom

Asimismo, podemos contar a *K'in ich ajaw* Señor ojo del sol, el dios G de Shellhas, ya que este es indispensable para el crecimiento de las plantas. Por otro lado, está relacionado con las deidades relacionadas con el fuego, ya que el sistema de cultivo de tumba roza y quema, incluye la utilización del fuego para quemar sobre el terreno toda la basura producida durante la roza del terreno y la tumba de árboles, los troncos y tocones que no se han utilizado se queman junto con la basura de la roza y de la tumba, el fuego de la quema también ahuyenta y mata la cantidad de animales e insectos dañinos (por ejemplo hormigas arrieras y todo tipo de culebras).

Existen también animales relacionados con los sembradíos y las cosechas. El más importante es el jaguar; al atribuírsele ser protector de las cosechas y por extensión de los campesinos juega una doble posición como nos menciona Knorozov:

Los sembradíos eran amenazados por diferentes animales, pequeños y grandes: ratones, ratas y topes, zarigüeyas, agutíes, coatíes, zorras, zorrillos, perros, coyotes, pecarís, venados y conejos. Por ello, era necesario cuidar de los campos de día y de noche. El principal protector era el jaguar que asustaba a los destructores de los sembrados. ...el valiente y feroz defensor de los campos empezó a ser considerado como protector de los gobernadores y de los guerreros por el gran parecido en los hábitos. (Knorozov 1999, Volumen III pág. 27)

El venado, es la presa de carne por excelencia de los cazadores y como advocación de *K'inich ajaw*, el sol, está relacionado con los atributos de este hacia la fertilidad de la tierra. El venado es la ofrenda grande e importante en

ceremonias, es también símbolo de fertilidad asociado a la mujer (la vagina de la mujer fue hecha al darle el venado una coza entre las piernas). Aparte de ser cazado con venablos o lanza, es trampeado con reata para atraparlo vivo y amansarlo, Landa menciona que las mujeres les daban leche de sus pechos y de esa forma nunca huían al monte, se quedaban en las casas.

Entre las alusiones actuales al lugar del maíz en la cosmovisión encontramos las glosas que escribe R. Laughlin en su Diccionario de Zinacantán (1975), en particular en la voz *ixim*, en la cual se nota que el maíz tiene alma (*ch'ulel*):

If a person is too choosy buying corn (smelling it and picking out the rotten kernels), or if he discards or burns corn, it is thought that the corn's soul will complain to the earth lord and to the gods in heaven. The offender soon will become destitute or will be punished in hell. If the corn's soul departs, then one's supply will be exhausted quickly, but if the soul remains, the corn will last for a long time. The corn's soul is said to be male.

También escribe que las razas de maíz que siembran todos los zinacantecos son el *muk'ta sakil ixim* (Nal tel mezclado con Olotón) que es un maíz blanco y el *muk'ta k'anal ixim* de raza quicheña modificada por teosinte. Lo interesante aquí es que *k'anal* es amarillo, lo que podemos añadir a otra parte de la glosa anterior "Only highland corn is used for divination." Es decir solamente el maíz amarillo se usaba para rituales de adivinación. En cambio "A sick person eats only white corn, lest he be struck by *mahbenal*⁸". Encontramos de nuevo, en épocas recientes, maíz blanco y maíz amarillo que según el Popol Vuh entraban en la carne del hombre.

Por otro lado, cabe hacer resaltar que, en el mismo diccionario la voz *muk'ta k'anal* corresponde al planeta Venus, lo que relaciona también el maíz así llamado con el cosmos.

3.1.2.2. Hombres, dioses y agricultura: de la antigüedad a la cristiandad

La relación entre agricultura y religión nace de la más absoluta necesidad. Los ciclos del cultivo o la fertilidad de las tierras eran unos acontecimientos que los

⁸ *Mahbenal*: sickness caused by supernatural punishment

hombres primitivos relacionaban con fuerzas mágicas ¿Cómo entender, por ejemplo, que de una pequeña semilla nace un fruto? ¿O cómo explicar que, después de un duro trabajo, un rayo acabe con una cosecha entera justo antes de recolectar?

Los primeros agricultores deseaban ante todo que lo que habían sembrado, creciera y diera fruto ya que era fundamental para su supervivencia y la de los suyos. Por eso, para ellos la tierra, el sol, la lluvia y el viento eran los elementos más importantes. Por los vestigios encontrados, parece ser que aquellos primeros labradores adoraban al cielo bajo la forma de una divinidad que era al mismo tiempo el dios del sol y del rayo. Del mismo cielo provenía también la lluvia, y era el viento quien agitaba las nubes.

El culto a las deidades de la agricultura también está ligado con la fecundidad por lo que, normalmente, se asocia la tierra con diosas o deidades femeninas, estableciendo símiles entre los ciclos de la tierra y el propio ciclo de la fecundidad de la mujer. Así, al parecer, la primera deidad agrícola fue la Tierra como entidad femenina; entre los primeros restos encontrados de esta diosa, los más famosos son las llamadas “Venus”, generalmente bajo forma de estatuillas como las de Dolni Vestonice (28,000 años) o de Willendorf (22,000 años) o de bajo relieve como la de Laussel (25,000 años). En Mesopotamia, una de las diosas más importantes era Anat, considerada como la madre de los dioses, y adoptada por los egipcios como deidad guerrera..

Para los griegos, la diosa Deméter (“diosa madre”) es la divinidad protectora de las cosechas y la fertilidad de los campos, la responsable del nacimiento y la regeneración de las plantas. Aunque forma parte del grupo principal de los dioses olímpicos, los hijos de Rea y Cronos, que tras ser devorados por su padre fueron liderados por Zeus, no queda en el Olimpo. Tuvo una hija, *Perséfone*, con su hermano Zeus, Hades, que vivía solo en el inframundo, se enamoró de ella y la raptó para desposarla. Al desaparecer Perséfone, su madre Deméter empezó a buscarla desconsolada sin encontrar ni rastro de ella. Con el paso del tiempo su tristeza y enojo fue en aumento y se rehusó a regresar al Olimpo, y como ella era precisamente la diosa de la Tierra y de su capacidad de germinar, según se iba

enfureciendo iba agostando los campos que pisaba, convirtiéndolos en desierto, por lo que Zeus decidió tomar cartas en el asunto y mandó a Hermes, el mensajero de los dioses, a convencer a Hades de que liberara a Perséfone. El astuto dios de los muertos, accedió, pero ingenió una estratagema para lograr que Perséfone siguiera junto a él. A sabiendas de que cualquiera, dios o mortal, que tomase algún alimento en el infierno tendría que permanecer en él, Hades le ofreció a Perséfone antes de su partida seis granos de granada lo que le prohibía regresar. Por lo tanto se llegó a un compromiso: Perséfone repartiera su vida entre su madre y su esposo, de tal manera que seis meses (el mismo número que los granos de granada) estuviera con Hades y seis meses con Deméter. Seis meses que representan la llegada de la primavera y la fertilidad por la alegría de la diosa, y seis meses que representan las siembras y la vida de las semillas debajo de la tierra. Junto a su hija Perséfone, Deméter fue una de las divinidades más antiguas e importantes de toda Grecia.

En la mitología romana, el equivalente de Deméter fue Ceres (de la raíz protoindoeuropea **ker*, crecer o crear). De ella reciben su nombre los cereales. Enseñó a los hombres el arte de cultivar la tierra, de sembrar, recoger el trigo y elaborar pan, lo que hizo que fuese considerada diosa de la agricultura

Un gran cambio se produjo con la religión judeo-cristiana ya que, por tener un dios masculino y único, tomó las funciones de los antiguos dioses y diosas, en particular suplantó a las diosas madres o de la agricultura. La dicotomía cazador/recolector vs. agricultor se convierte así en una división masculino / femenino con la superioridad del primero.

En cuanto a los relatos bíblicos se dice que Jehová creó el jardín del Edén y puso al hombre “para que lo labrara y lo guardase” (*id.*, 2:15). Sin embargo, según el relato mítico, la serpiente tienta a Eva que, a su vez empuja a su marido para probar el fruto del árbol prohibido, por lo que Jehová se enoja y los maldice (*id.*, 3:17-19)

maldita será la tierra por tu causa; con dolor comerás de ella todos los días de tu vida.

Espinos y cardos te producirá, y comerás plantas del campo.

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

Con el sudor de tu rostro comerás el pan hasta que vuelvas a la tierra, porque de ella fuiste tomado; pues polvo eres, y al polvo volverás.

El castigo es entonces, ya no disfrutar de los frutos del jardín (fase cazadora-recolectora) sino trabajar la tierra (fase agricultura) o, como lo precisa el texto “para que labrase la tierra de que fue tomado” (*id.* 3:23); esto último es una labor más difícil ya que hace sudar al hombre. Así mismo, la mujer parirá con dolor.

Desde el inicio mítico por lo tanto, subyace una diferencia marcada entre la vida del agricultor sedentario, basada en el duro trabajo de la tierra y la vida nómada o semi-nómada marcada por la cacería, la pesca y la recolección, concebida ideológicamente como “idílica”, aunque más adelante en el texto, se reemplaza a los cazadores recolectores por pastores en el episodio de Abel y Caín (Génesis, 4). Caín, el primogénito es “labrador de la tierra” mientras su hermano Abel es “pastor de ovejas” y ambos traen ofrendas a Jehová; sin embargo, mientras la oveja más gorda del rebaño de Abel es una ofrenda agradable a la deidad, no sucede lo mismo con los frutos de la tierra escogidos por su hermano. De allí empezó una disputa que terminará en el fratricidio de Abel. Y el castigo será que ya no será agricultor, ni siquiera pastor sino nómada (Génesis, 4:12) “*Cuando labres la tierra, no te volverá a dar su fuerza; errante y extranjero serás en la tierra.*”

Asimismo cuando se retiran las aguas después del Diluvio, Noé ofrece un sacrificio de animales a Jehová que lo acepta (Gen. 8: 20 y 21)

Y edificó Noé un altar a Jehová, y tomó de todo animal limpio y de toda ave limpia, y ofreció holocausto en el altar.
Y percibió Jehová olor grato...

Una vez más, se nota que Jehová prefiere el olor de la carne asada, es decir que es más carnívoro que vegetariano.

3.2. Biodiversidad de los alimentos

3.2.1. Mesoamérica

Por su gran diversidad de climas y de topografía, Mesoamérica fue y sigue siendo una de las zonas con más biodiversidad en el planeta, tanto a nivel vegetal como

animal; de hecho ha dado al Nuevo Mundo una gran cantidad de especies sin las cuales muchas de las culturas culinarias actuales no podrían existir.

3.2.1.1. Productos vegetales

Los productos vegetales prehispánicos más conocidos son el maíz, el chile, el frijol, el jitomate y el cacao pero son unos entre centenares de plantas utilizadas en la alimentación o la medicina. Sin embargo, por su importancia alimenticia y ritual, decidimos empezar con el maíz y el cacao, para seguir con algunas de las otras plantas importantes.

3.2.1.1.1. Maíz

Desde que Miguel Ángel Asturias llamó a los habitantes de la Mesoamérica maya “los pueblos del maíz”, se considera que el alimento principal, y casi el único, de los pueblos mesoamericanos era dicho cereal. Guillermo Bonfil recalca esto cuando escribe:

Maíz, sociedad y cultura son inseparables. Nuestro pasado y nuestro presente tienen su fundamento en el maíz. Somos gente de maíz.
(Citado en Barros y Buenrostro, 1997, pág.6)

Fray Diego de Landa quien fuera obispo de Yucatán en 1572, en su libro que conocemos como *Relación de las cosas de Yucatán* en el cual describe algunas de las costumbres de los habitantes de Yucatán al momento de la Conquista, escribe que “el mantenimiento principal [de los indios] es el maíz, del cual hacen diversos manjares y bebidas” (1973 pág.36) y comenta a continuación varios de ellas. Más adelante en su escrito, hablando de las diferentes especies de plantas que hay en Yucatán señala que hay “muy buen maíz y de muchas diferencias y colores” (1973 pág.128).

Sin embargo, hay que matizar esta denominación, ya que varios elementos arqueológicos muestran que no era el cultivo principal.

En primer lugar hay que resaltar que “maíz” es una palabra de la lengua Taina de las Antillas, que fue donde por primera vez la oyeron los españoles en relación al cereal cultivado y que escriben “mahiz”; en las lenguas mayas antiguas y actuales se dice *ixim*. La palabra taina se ha transmitido también a su nombre científico: *Zea mays L.*

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

Es una planta bastante adaptable a diversas condiciones climáticas y fisiográficas; mientras tenga sol, tierra, y agua en las cantidades indispensables puede prosperar a casi cualquier altura y en cualquier lugar en que habite el hombre, en el continente americano se encontró casi desde Canadá hasta la Patagonia. Se han considerado dos grandes áreas de domesticación de la planta: América del Sur y el sur de México. Emily Mc Lung prefiere la segunda ya que hay “la carencia, en el sur del continente, de vestigios de las especies silvestres como ancestros o parientes muy cercanos del maíz, cuya distribución se circunscribe a México y, en menor medida, a Guatemala” (1997, 35).

Existe cierto consenso en el hecho de que la planta domesticada originaria es una gramínea llamada *teocintle* de la cual existen en México dos subespecies *Zea mays parviglumis* y *Zea mays mexicana*, que fue domesticado y utilizado “en algún momento entre 9000 y 6200 años antes del presente” (Blake, 2012 pág.35) aun si el lugar de domesticación es incierto. Estamos supeditados a encontrar lugares en que se puedan haber conservado los restos de este material orgánico, cosa nada simple; las condiciones ideales son en cuevas secas (como por ejemplo, en el valle de Tehuacán o en Tamaulipas), por lo que, en el área geográfica cubierta por la antigua cultura maya, es casi imposible encontrarlas, aunque deben haber excepciones. Según los descubrimientos arqueológicos dispersos en el área mesoamericana, tenemos varios fechamientos desde 7000 a.C. que podemos ver en la tabla siguiente (Fig. 9)

Fecha (a.C.)	Región	País
7000-4000	Región de Tehuacán, Puebla	México
7000-4000		Panamá
3000-2200	Tamaulipas	México
3295	Valle de Oaxaca	México
2500	Santa Marta, Chiapas	México
2500	Región de Yojoa	Honduras
2250-1400	Costa del Golfo	México
1550-1400	Costa del Pacífico	México
920-770	Cuello	Belice

Figura 9: Fechamientos de descubrimientos de restos de maíz (fitolitos, pólen y restos macrobióticos) (elaboración propia a partir de McClung, 1997, 38)

Así pues, en las culturas mesoamericanas, vemos que la cuna del maíz, tiene ruedas y se desplaza según los lugares en que se hacen los descubrimientos, por el momento, en la actualidad está estacionada en la cuenca del río Balsas en el estado de Guerrero.

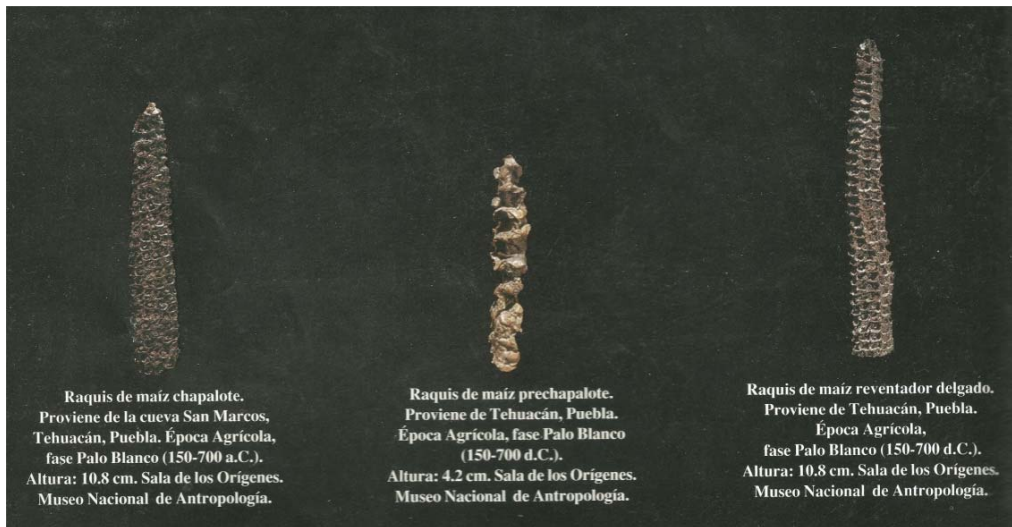
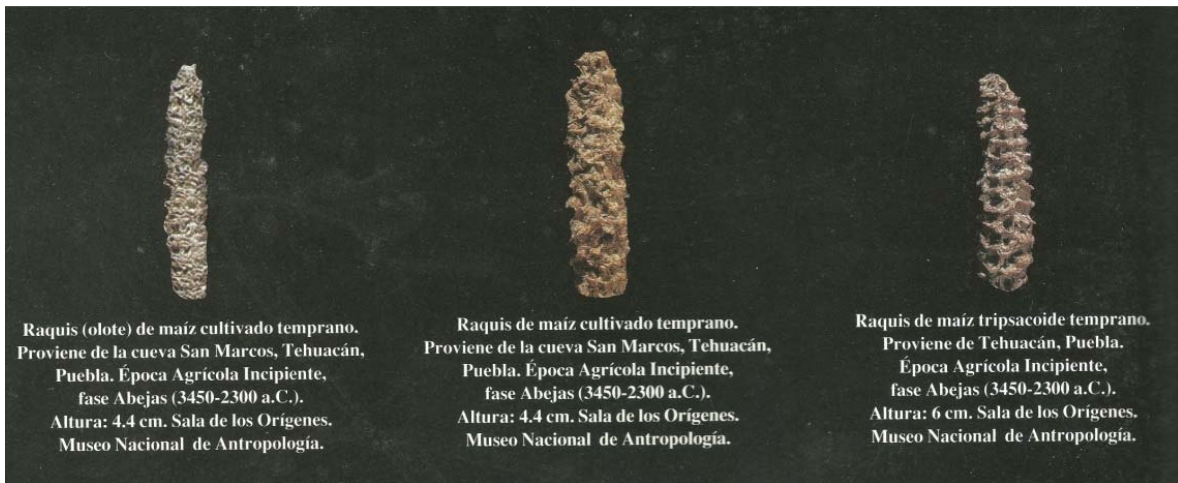
Para Benz (1997, 17), *“la evolución del maíz es producto de la interacción de los procesos biológicos y los factores ecológicos con la dinámica cultural y los intereses humanos”* a tal grado que es uno de los pocos cultivos del mundo *“cuya variación morfológica y genética muestra patrones que parecen coincidir con la distribución de los fenómenos histórico culturales y los factores geográficos”* (*id.*). Ahora bien sin importarnos el lugar real en que se originó el maíz, podemos afirmar que para el área ocupada por la cultura maya desde la época Preclásica tenemos presencia de maíz.

Los maíces actuales en su tamaño y productividad poco tienen de semejanza con sus ancestros de hace miles de años. Para sintetizar aún durante la época prehispánica hay una evolución en el tamaño y productividad del maíz del preclásico al posclásico. Lo primero que queremos mostrar es un cuestionamiento básico para ir descifrando el problema de la complejidad de la alimentación en tiempos anteriores a la invasión armada con fines de saqueo al continente americano por parte de los europeos ibéricos, y si decimos que era en base al maíz, la primer pregunta que nos hacemos es porque tenemos que razonar frente a la alimentación como si América se tratara de Europa, y porque debemos de utilizar parámetros actuales para comparación con las épocas prehispánicas. En lo anterior hay un cuestionamiento que rebasa los límites y campos del escrito presente, pero nos lleva a por lo menos plantearnos ¿cómo era el maíz de esa época?

Los olotes o raquis, sobrevivientes de esas épocas, no rebasan los 12 centímetros de largo, es más, la mayor parte para el Posclásico tiene un promedio de 10 cm. En efecto, el tamaño de las mazorcas prehispánicas es de 4.2 a 12 centímetros de largo, en lo encontrado en Tehuacán, Puebla, por Richard Mac Neish, pero cabe aclarar que la de doce centímetros corresponde a la Época Agrícola, fase Venta Salada (700-1521 d.C.) es decir que, a la llegada de los

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

españoles habían mazorcas de entre 10 y 12 cm. (Mc Clung 1997, pág 36) (Fig. 10)



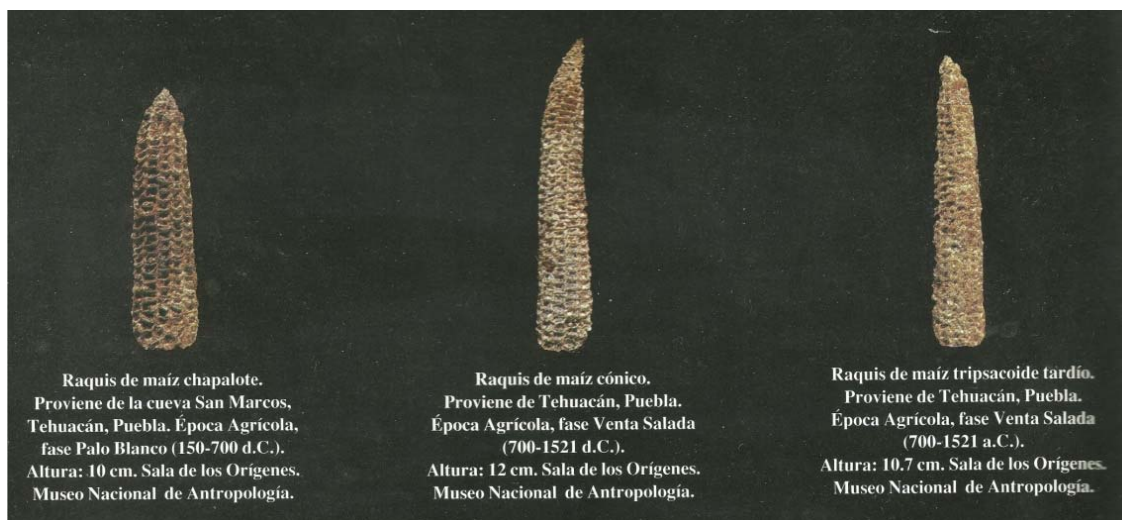


Figura 10: Raquis de olotes (Fuente: Arqueología Mexicana)

En Joya de Cerén, en el año 600 d.C “las mazorcas tienen unos 20 cm de largo por 6 de diámetro, y las hojas que las envuelven, junto a un pequeño tallo, se aprecian en buen estado. Incluso puede apreciarse “un poquito” el color original de la planta de maíz”⁹. En la actualidad se dan en promedio de veinticuatro centímetros de largo, y proporcionalmente los granos son casi el doble de grandes que los prehispánicos.

Antes de los años 1960’s, la mayoría de los arqueólogos creían que durante el periodo Clásico la densidad de la población era baja en el área maya, y esto fundamentaba la lógica que sembradíos de maíz extensivos eran suficientes para proporcionar las necesidades básicas alimenticias. Sin embargo, desde ese entonces se han realizado estudios regionales que han detectado que en tiempos pasados existieron poblaciones densas con cientos de personas por kilómetro cuadrado. El conocimiento paleodemográfico y de asentamientos ha progresado rápidamente, pero el entendimiento de cómo esas poblaciones se alimentaban ha quedado rezagado. Se han descubierto rasgos a gran escala de agricultura intensiva incluyendo campos elevados sobre pantanos, terrazas y sistemas de control hidráulico.

⁹“Encuentran mazorcas de hace 1,400 años en El Salvador”, Julio 2011,
http://www.rpp.com.pe/2011-07-02-encuentran-mazorcas-de-maiz-de-hace-1-400-anos-en-el-salvador-noticia_381104.html

¿Cuántas hectáreas de milpa se necesitaban para sustentar a una familia de seis miembros? ¿Cuántas para alimentar a una ciudad? Calculamos que una familia campesina indígena de unos seis miembros, alimentándose como en la actualidad, necesitaría alrededor de dos toneladas y media de maíz anualmente. Este rendimiento en la actualidad, sería el equivalente promedio de dos hectáreas sembradas sólo con maíz, con la técnica prehispánica de tumba roza y quema, en tierras más o menos planas. Dejamos afuera el alto rendimiento que tenían las chinampas en el centro de México o los camellones irrigados encontrados en las riveras de algunos ríos en el área maya (Candelaria en Campeche y Hondo en Belice, por ejemplo). Por lo que nos atreveríamos a proponer unas tres hectáreas de milpa por familia de seis miembros. El trabajo necesario para cultivar tres hectáreas sobrepasa, y por mucho, las posibilidades de una sola persona, lo que nos lleva a la suposición de que los cultivos tuvieron que ser hechos con trabajo colectivo muy bien organizado para poder alcanzar cuotas de alimentos que abastecieran a las familias campesinas y se lograran excedentes para la manutención de los no campesinos; personas que trabajaran tiempo completo en actividades no agrícolas, funcionarios públicos, artesanos, mercaderes, sacerdotes, guerreros, etc.

¿Era entonces el maíz la base principal del sustento?

Entre más nos remontemos en el tiempo, más reducido es el tamaño de las mazorcas de maíz, lo cual implica que la alimentación no era a base de maíz, sino que en un medio con tanta biodiversidad hay muchas posibilidades de ampliar la gama de alimentos. No es posible que el maíz haya sido la base exclusiva de soporte de la alimentación, deben de haber intervenido muchos tipos de camotes, el amaranto, y otros vegetales. Recientemente se han descubierto indicadores microscópicos que comprueban la existencia de varias especies vegetales. Las mismas excavaciones arqueológicas nos muestran otros cultivos. En el caso de Joya de Cerén, por ejemplo, se encontraron varios campos de yuca con una producción muy alta (“aproximadamente 10 toneladas”)¹⁰.

¹⁰ “Descubrimiento de yuca y maíz en Joya de Cerén”, Junio 2011, <http://www.laprensagrafica.com/fama/cultura/201852-descubrimientos-de-yuca-y-maiz-en-joya-de-ceren>

El maíz, al parecer, era más importante por su simbolismo que por un lugar privilegiado en la alimentación. Vimos por ejemplo que, en el *Popol Vuh*, en la última creación, los dioses moldearon a los hombres con masa de maíz (2003, pág. 104).

3.2.1.1.2. Cacao

El cacaotero es un árbol que necesita de humedad y calor (entre 20° y 30° C.) y una altura máxima de 1000 msnm. Requiere sombra de otros árboles, a veces llamados madre del cacao.

El árbol de cacao se siembra en tierras muy fértiles, y como suele gastarse con el calor excesivo, plantan previamente al lado otro árbol más alto, conocido por su especie, con el nombre de *atlinan*, y por el oficio con que el *cacahuanantli*, ó «madre del cacao», porque tales árboles sirven para preservarle del ardor del sol con su follaje, y al efecto cortan las ramas bajas de manera que no estorben al cacao, y dejan las altas para que den la sombra requerida. (García Izcabalceta)

Existen varios tipos de cacao: el más conocido es *Theobroma cacao* pero hay una especie silvestre llamada en Chiapas *pataxte* (*Theobroma bicolor*) que probablemente es el que está mencionado en el diccionario de cholti bajo la entrada de “cacao grande: *vaalcab*, otro genero de cacao que usan”. El *pataxte* tiene como otros nombres *Balamte* o *bahlamte* así como *patate*. El árbol de cacao de ambos géneros se da solamente en una estrecha franja entre los 20° de latitud norte y 20° de latitud sur.

Es un árbol caulífloro (flores y frutos nacen directamente del tallo y ramas). La mazorca de unos 20 cm de largo contiene entre 30 a 40 almendras arropadas en una pulpa blanquecina de sabor dulce (fig. 11).

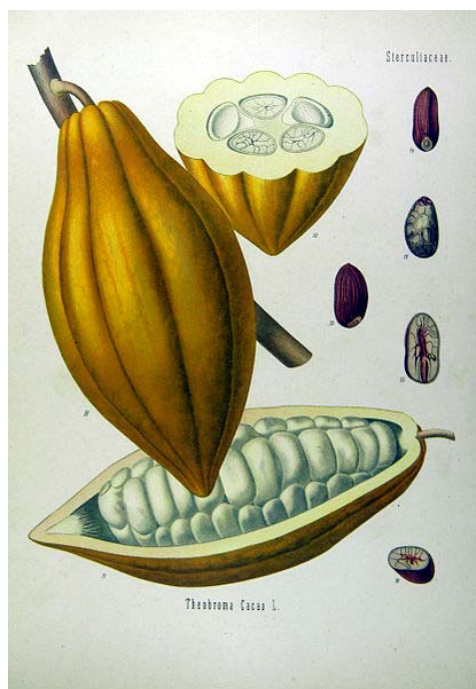


Figura 11: *Theobroma cacao* (de Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen¹¹)

En la tercera parte del Popol Vuh, la tierra de Paxil y Cayalá, abunda, entre otros deleites, en “pataxte y cacao” (2003, pág.104).

Según varios investigadores el árbol de cacao es originario del norte de la Amazona, y todavía está a debate si llegó a Mesoamerica a través del hombre o si su expansión natural llegó hasta América central (Henderson *et al.*, 2007, pág.18937). Sin embargo existe abundante evidencia que son los mesoamericanos quienes lo domesticaron y procesaron las semillas para hacer el cacao y sus derivados. En su artículo sobre las evidencias químicas y arqueológicas de bebidas a base de cacao, Henderson y sus colegas muestran que éstas estaban presentes en vasijas del valle del Ulúa (Honduras) desde 1100 a.C. (*id.*) y un estudio más reciente sobre tepalcates provenientes de sitios de la costa Pacífica de Chiapas (Paso de la Amada) y de la costa del Golfo de México (El Manatí, Veracruz) hace remontar el uso del cacao a 1900 a.C. en el primer caso y 1350 a.C. en el segundo (Powis, 2009).

¹¹http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Theobroma_cacao_-_K%C3%B6hler%E2%80%93s_Medizinal-Pflanzen-137.jpg

Así mismo, la etimología de la palabra cacao está todavía en discusión. Lyle Campbell y Terence Kaufman en su artículo “A Linguistic Look at the Olmecs” (1976) afirman que viene del mixe zoque y que fue primeramente usado por los olmecas y después por los mayas, mientras Karen Dakin y Soren Wichman (2000) piensan que tanto cacao como chocolate vienen del náhuatl. Sin entrar en la discusión cabe hacer notar que *ka* significa “cosa amargada” en maya (Motul, 230v) y que Landa en su alfabeto muestra la *k* como un especie de peine. En el Motul encontramos *kaka* “cosas amargadas” (Motul, 235) pero no *kakaw(a)*, como lee Stuart el glifo para cacao en la cacaotera de Río Azul (Stuart, 1988, pág. 155) (fig. 12)

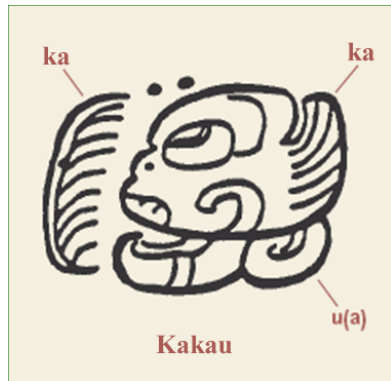


Figura 12. Detalle del glifo de cacao, vasija de Río Azul (de Stuart, 1988, pág. 155)

En el área maya, hay considerables datos arqueológicos, botánicos, iconográficos y epigráficos que demuestran que el cacao fue utilizado desde el Formativo en Puerto Escondido (valle del Ulúa, Honduras) (Henderson *et al.*, 2007). Durante el Clásico, numerosas vasijas esculpidas y pintadas muestran imágenes de semillas o vainas de cacao. (Coe, S., 2004; Coe. S. y Coe M., 2004). Una categoría especial de vasos pintados tiene en su borde inscripciones conocidas como Secuencia Primaria Estándar¹² en la cual se menciona generalmente el tipo de vasija, su contenido y el nombre del propietario. Gracias a ello sabemos que la mayoría de los contenidos eran productos, sólidos o líquidos,

¹² David Stuart, en Stuart *et al.* (2005), propone que se cambie el nombre al de “Dedication Formula”, Formula Dedicatoria, pero todavía esto no está ampliamente aceptado.

hechos a base de maíz, de cacao o de una mezcla de ambos (Stuart, 1988; Stuart *et al.*, 2005; Beliaev *et al.*, 2009) (fig. 13).



Figura 13. Parte de la inscripción en el vaso de Altar de Sacrificios que se lee *Iximte'el kakaw*, tomado de Stuart *et al.*, 2005:24

En el Postclásico se encuentran varias representaciones en códices (Ershova, 2011). Diversos dioses (entre los cuales podemos identificar A, D, E y K) tienen en sus manos vasijas con mazorcas de cacao o bolitas identificadas como chocolate (fig. 14).



Figura 14 a
Dresde 12 a1,
el dios del
maíz con
mazorca de
cacao



Figura 14 b
Dresde 12
a2, dios K
con bolas de
chocolate

Otras imágenes muestran los dos glifos *ka* rodeados de puntos que están interpretados como “espuma de cacao” (fig.15), que pueden corresponder a la explicación de la entrada *takan ke tahl*: tostar muy bien el cacao para que haga mucha espuma en el chocolate” (Motul, 404v).



Figura 15. Dresde 7 c1, Dios D con espuma de cacao

A parte de su uso alimenticio, el cacao servía de tributo como se puede ver en los murales de Bonampak (790 a.C.) con un bulto conteniendo 40 000 semillas de cacao (Miller, 1998:248-249) (fig. 16).



Figura 16. Bonampak, cuarto 1, bulto con semillas de cacao (dib. S. Pincemin)

Asimismo, en la zona zoque, en la cueva del Tapasco del Diablo se encontraron 25 semillas de cacao en un “monedero” hecho de fibras de palma tejidas, juntas con otros objetos, en particular una máscara miniatura “tallada en madera con incrustaciones de madreperla representando a la muerte” (Linares, 1998).

Es este uso del cacao entre los aztecas, más que el alimenticio, que atraerá, al inicio, la atención de los conquistadores

3.2.1.1.3. Frijoles

El frijol (*Phaseolus vulgaris*) es una de las plantas domesticadas más antiguas; se han encontrado restos en el Valle de Tehuacán desde 4000 a.C. aunque el ayocote (*Phaseolus sp.*), especie silvestre del frijol se halló en Oaxaca a partir de 8700 a.C. y en Tamaulipas a partir de 7000 a.C. (McClung, 1993:46).

En el Diccionario de Motul (57v) “*buul* frijoles pequeños en genelar [sic], assi la mata o mucha fruta”. En el de Maya Than (107v) “Frisoles pequeños, legumbre de esta tierra *buul*”. Existen también frijoles verdes (*yaax buul*) y pasados o secos (*kan buul*) (*id.*). En el diccionario de Morán encontramos la voz *bul*. En el Maya Than (107v) los frijoles cocidos se dicen “*kabax*” y el caldo que se hace de ellos *kabaxil*.

En el Gran Diccionario tzotzil de San Lorenzo Zinacantán (Laughlin 2009 pág. 40) la voz para frijol es *chenek'* y el autor compila una lista de variedades tales como el frijol de guía *x'akil chenek'* (*Phaseolus vulgaris*) o el botil, mismo que tiene subespecies como el *ik'al botil*, el botil negro (*Phaseolus coccineus*), el botil colorado o *tzajal botil* y el botil pinto. Es interesante notar que existe la entrada *manya chenek'* el cacahuete (*Arachis hipogea*).

Una tercera raíz viene del cakchiquel: en el Diccionario de Coto se encuentra la entrada “Frizoles, generalmente: Quina3” (1983 pág. 240)

Landa llama habas a los frijoles y precisa que “hay dos castas de habas pequeñas, las unas negras y las otras de diversos colores” (1973, pág. 128). En el códice de Madrid, encontramos la representación de una mata de frijol (fig.17).



Figura 17: Códice Madrid (25 B).
Planta de frijol

Se come la semilla y también la flor de ciertas especies como el bótíl (*Phaseolus coccineus*) considerado como endémico de la región de Los Altos de Chiapas, donde también se comen las guías.

3.2.1.1.4. Calabazas

La calabaza viene también desde gran antigüedad ya que se han encontrado diversas especies de cucurbitáceas desde 8000 a.C. en Oaxaca para la calabaza en sí (*Cucurbita pepo*) hasta la *cucurbita moschata* en 4500 a.C. en el valle de Tehuacán. Landa hace la diferencia entre las calabazas comestibles “algunas de las cuales son para sacar pepitas para hacer guisados, otras para comer asadas y cocidas” (1973:128) y las que servían de utensilios (guajes o jícaras) “y otras para vasos de sus servicios” (1973:128). Para las primeras, en los diccionarios coloniales encontramos lo siguiente:

Ca. Calabazas de comer son blancas listadas (Motul 58v)

Dzol. Unas calabazas chatas de color verde; buenas y sabrosas (Motul 132v)

Chum. Calabasa [*sic*] (Moran)

Tzohl Calabaza de tierra fría (Ara, 1986, 111v)

Tzuh. Calabaza. (Ara, 1986, 112v)

Mayil. Calabaza grande de tierra fría. *Zmayoil.* (Ara, 1986, 65v)

Tzu. Calabaza (Laughlin, 1988, III, 673)

Ch'um. Calabaza otra especie de hechura de melones (Laughlin, 1988, III, 673)

Mail. Calabaza otra especie grande, larga (Laughlin, 1988, III, 673)

En cuanto a los segundos, Moran nos dice que los términos generales son *luhc*, *coox* y *mulul*, pero precisa que hay unas grandes “gicara grande. *Zel*, de calabasa” y unas agujereadas “gicara abugereada. *Chahchib'*”. Los diccionarios tzeltal de Ara y tzotzil de Laughlin no dan palabras para esta voz pero, en el último caso, a la voz “taza” podemos encontrar “*uch'obil*. ...Porque antes no tenían sino jícara” (Laughlin, 1988, III, 757).

Se comen también las flores y las guías.

3.2.1.1.5. Tomates y jitomates

La palabra actual viene del náhuatl *tomatl* “fruto gordo” pero existen diferentes tipos de frutos bajo este nombre. En particular está el jitomate (*Solanum Lycopersicon*) de color rojo que tuvo su origen en América del Sur (Coe 2004, pág. 80) y el tomate, tomate verde o tomate de cáscara (*Physalis miltomatl*) domesticado en México. Los mayas utilizaban la voz *ppac* como se puede leer en los diccionarios de Motul con la traducción de “tomates” (386) y de Maya Than (195). En el caso de Moran, en la entrada “tomate” encontramos *paac. pix*, pero no sabemos de cual planta se trata.

3.2.1.1.6. Diversas semillas

Amaranto

Otra planta importante en la dieta mesoamericana por su alto grado nutritivo pero que fue prohibida por los españoles por su uso religioso es el amaranto (*Amaranthus sp.*) cuya presencia se remonta, en los valles de Tehuacán y de México, a 5400 a.C. (McClung, 1993:46). En el diccionario de Santo Domingo se encuentra como “*tz’ul`itaj: amaranth. RML. In modern tzotzil, this refers to *Amaranthus hybridus, A. spinosus.* Bledo”*

Chía

Dado que estamos en los granos, tenemos que anotar la chía (*Salvia hispanica*), que ha dado su nombre al estado y cuya semilla se utilizaba como producto comestible en agua, como producto de lujo ya que de ella se sacaba un aceite muy fino que era un elemento de tributo.

3.2.1.1.7. Raíces, tubérculos y hongos

En los diccionarios del yucateco colonial como el Motul y el de Juan Pío Pérez la voz *ui* que literalmente significa raíz está reportada como “Raíz bulbosa o tuberosa de las plantas; la raíz farinácea comestible” (Pío Pérez) y “Raíz como cebolla, batat, jícamas y raíz de bejuco, lo grueso de ella que es de comer” (Motul 448). El obispo Landa anota también diversas raíces y tubérculos entre las cuales podemos identificar la jícama “tiene una fruta a maravilla fresca y sabrosa que se siembra y la fruta es la raíz que nace como nabo gordo y redondo; cómense crudo con sal” (1973:128). Sin embargo, en los diccionarios coloniales del yucateco las voces *cup* y *u uil cup*, traducidas ambas como jícama tienen el comentario “Raíz que se come en tiempo de hambre” (Álvarez 1984 pág. 142). Existe también la entrada “*chicam. Jícama, raíz que se cultiva para comer*” (Motul 141v). Fernández de Oviedo (1978 libro séptimo, cap. lii, fo. lxxiii) describe las plantas que llama “ajes”, las cuales “quieren parecer a los nabos grandes de España” y son “buen mantenimiento y muy ordinario aca para la gente de trabajo”.

En el vocabulario de cholti, leemos: camote *iz* y en el Motul (224) a la voz *iz* corresponde la glosa “batatas o camotes, son buenos de comer casi tienen sabor de castañas” (*Ipomea batatas*). En Ara, la batata es *chiin* mientras en el diccionario de Motul está “*dzin: yuca de donde se hace el cacave*” (131), en el de

Moran se encuentra la voz “yuca: *tzin*”, y en el de San Lorenzo está “tz’in te’: yucca. *Manihot esculenta*. Lowland tree. It is planted by a few Zinacantecs. The tuber is boiled with sugar and eaten as candy by ladinos”. La palabra maya para yuca, *dzin* se encuentra en todas las ramas principales de las lenguas mayas, lo que indica una utilización difundida y probablemente también profundidad temporal. Sin embargo, todavía existen discusiones sobre si la yuca (*Manihot esculenta*) fue utilizada por las culturas prehispánicas o fue importada por los españoles desde las islas del Caribe, a pesar de que exámenes microscópicos realizados en sedimentos procedentes de Belice han detectado polen de yuca de 3000 a.C., y que en Panamá se identificaron granos de almidón de aproximadamente 4000 – 5000 a.C. Las excavaciones en Joya de Céren (Salvador) aportaron la prueba contundente de la utilización de este tubérculo ya que los arqueólogos encontraron un campo de yuca en este pueblo sepultado por una erupción volcánica alrededor del 600 d.C. (ver *supra*).

Pusimos en este apartado a los hongos ya que en tsotsil de Zinacantán la voz *yuy* significa tanto hongo como trufa “turma de tierra” (1988:337).

3.2.1.1.8. Árboles

De los árboles uno de los más antiguos fue el aguacate (*Persea Americana*) encontrado en el valle de Tehuacán desde 7200 a.C. Al respecto, Landa menciona:

Hay un árbol muy grande y fresco al cual llaman los indios *On*; lleva fruta como calabacillas grandezuelas de gran suavidad que parece a sabor de manteca y es mantecosa, y es de muy gran mantenimiento y substancia. Tiene gran cuesco y delicada cáscara, y cómese cortado en rebanadas como melón y con sal.” (Landa 1973 pág. 133)

En el diccionario de Moran, la palabra aguacate está traducida por “hun” y en el Motul por “*on*: aguacate, el árbol y la fruta” (350v).

El fraile escribe también sobre las guayas (palabra española) que los indios llaman *Vayam* que es una fruta “ni más ni menos que las avellanas con su cáscara; tienen debajo de aquella cáscara una fruta como guindas, y su cuesco es grande” (Landa, 1973, págs. 130-131). En el Motul (439v) encontramos esta palabra “*uayam*: una frutilla de la tierra sabrosa y el árbol que la lleva”.

Había también especies nativas de ciruela que son *Anacardiáceae* y no *Prunus*: las principales especies son *Spondias purpurea* (jocote) y *Spondias mombin* (jobo). Bernal Díaz escribe que cerca de Chiapa de los Indios (la actual Chiapa de Corzo) “había muy buenas ciruelas, porque como era Cuaresma y en este tiempo las hay maduras y en aquella poblazón son las muy buenas” (Díaz, 1970 pág. 422). Pedro Mártir (1944, década II, libro IX, cap. I, pág. 182), por su parte menciona que los puercos importados por los españoles eran aficionados a los jobos:

Este árbol es tan peculiar de la Española, que los cerdos se ceban con su fruto; y cuando madura, los porquerizos no los pueden retener ni gobernar, sin que se les escapen y se vayan desparramados a las selvas que crían esos árboles

Y añade que por lo tanto su carne tiene mejor sabor.

3.2.1.1.9. Especies, hierbas y condimentos

No olvidemos que el “descubrimiento” de América por los ibéricos fue por la búsqueda de las especias orientales, por lo que muchas de las plantas aromáticas del Nuevo Mundo fueron asimiladas a dichos productos.

El caso más obvio es el del chile (ají) asimilado a la pimienta que aparece en casi todos los escritos de la época:

Pero la natural especiería que dio Dios a las Indias de Occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron, nombran ají, y en lengua de Cuzco le dicen *ucho* y en la de México *chilli*. (Acosta, 1962 pág. 177)

Asimismo, Fernando González de Oviedo intitula el capítulo séptimo de su libro séptimo “del axi que es una planta de que los Indios se sirven y usan en lugar de pimienta” (1979 folio lxxv).

El chile (*Capsicum annuum*) se encuentra en las cuevas del valle de Tehuacan en estado silvestre desde aproximadamente 6500 a.C. y como planta cultivada desde 4000 a.C. (McClung, 1993:46). La palabra viene del nahuatl *chilli* y los conquistadores lo conocían bajo el nombre de *ají* y los pueblos mayas lo llamaban *ix*, en cholti y en tsotsil *ich*. Según Paredes y otros (2006), de las 26

especies pertenecientes al género *Capsicum*, solamente cinco son cultivadas y domesticadas: “*C. annuum* (de la cual existen variedades tales como jalapeño, ancho, serrano, pasilla, guajillo, chile de árbol y piquín, entre otros, *C. baccatum*, *C. chinense* (chile habanero), *C. frutescens* (chile tabasco) y *C. pubescens* (chile manzano).” (2006 pág.114). Laughlin (2007, pág.77) reporta las variedades siguientes: “*bak ich*. El chile miraparrriba, el chile parado”, “*jlok’ol-chak’ich*: el chile de Simojovel”, “*k’anal ich*: el chile jalapeño”, “*norte ich*: chile gordo”, “*natikil ich*: el chile”; “*pujkan ich*: chilchote”, “*sakil ich*: el chile blanco, el chile de siete caldos”; “*tzo’ mut ich*, *tempran ich*, *tinpich ich*: el tinpin chile, *Capsicum annuum var. Aviculare*”; “*yax ich*: el chile verde”

Landa solamente menciona “hay de su pimienta” (1973 pág. 128) y Moran escribe la entrada “pimienta: *bacbahlam*”.

Ximenez (1999:149-150) escribe que en la Verapaz “traían sal por especies, que era el axí o chile; aunque en esta provincia tenía otro nombre esta pimienta que es la que llamamos de Indias que acá se da harto bien” y añade una glosa diferenciando el chile de la pimienta “(la cosa es el chile o ají, y otra pimienta: esta es el árbol y da una pimienta como la de la India, más grueso)” (*id.*).

El achiote (*Bixa Orellana*)

Esta planta le llama la atención a Landa:

“hay un arbolito que suelen los indios criar en sus casas, el cual lleva unos erizos como las castañas, aunque no son tan grandes ni tan ásperos. Abrense cuando están en sazón y tienen adentro unos granillos de los cuales usan, aun los españoles, para dar color a los guisados,... y es tan fino el color que mancha mucho.” (1973 pág. 132)

En el Motul 74v encontramos “*ciuic* Achiote hecho ya en panecillos, son colorados”. Así mismo leemos en el Motul 250 “*kuxub*. El árbol de cuya fruta se hace el achiote que se echa en los guisados”. En el diccionario choltí de Moran *quivi quimuzan* en general y en especial “achiote de navidad *zutzil quivi* ; de invierno. *Yaxquinil*”; así como “achiote de resurrección *yaxquinil quivi*, verano”. También en el ese diccionario hay una entrada para “desgranar achiote. *topo. Hocho*.” El achiote era muy utilizado para dar un color rojo intenso al chocolate.

Chipilín (*Crotalaria Longirostrata*), planta originaria de Centroamérica que se usa en muchos guisos en Chiapas.

Epazote (*Chenopodium ambrosioides*) viene del náhuatl *epazotl*. A esta entrada en el diccionario de Moran encontramos la palabra *itzquin*.

Pimienta dulce (*Pimenta dioica*) Este árbol (de altura entre los siete y diez metros) tiene su origen en el sur de México y Guatemala, así como en Cuba y Jamaica que florece en los meses de abril a mayo. Sus frutos secos se emplean como condimento en diversos platillos y puede combinar fácilmente con otras especias. Está conocido por el nombre náhuatl de *xocoxochitl* y por Pimienta de Jamaica, de Chiapa o de Tabasco, aunque no se trata de una pimienta propiamente dicha. Su sabor y olor es similar al del clavo, canela, pimienta negra y nuez moscada; por ello en español se denomina “cuatro especies” y en inglés “allspice”. Se recolecta el fruto del árbol, aunque también las hojas, siempre en menor cantidad, ya que poseen un olor aromático y fresco que recuerdan al eucalipto.¹³ Un artículo reciente de Estella Weiss-Krejci muestra que al seccionar el árbol se obtiene “a yellowish cross with a smaller whitish cross inside and a small brown rhombus in the middle” (2012, pág. 1) por lo que se parece al logografo maya *K’an*. La autora propone que, cuando se encuentre en las inscripciones de algunas vasijas, se podría interpretar como cacao con cuatro especies.

Vainilla (*Vainilla planifolia*) planta trepadora de la familia de las orquídeas. En náhuatl fue llamada *Ttilxochitl* (flor negra) (fig. 18) y entre los totonacas se conoce como *caxixanath* o *xanath* que significa flor recondita. Su nombre actual le fue puesto por los españoles que le vieron similitudes con la vaina pequeña de una espada. Se usaba como aromatizante en el cacao.

¹³ http://es.wikipedia.org/wiki/Pimenta_dioica



Figura 18. Imagen y texto sobre *tlilxochitl*, la vainilla. Códice Florentino

Girasol (*Helianthus annuus*) Aunque se pensaba que esta planta era originaria de América del Norte, nuevos datos arqueológicos indican que fue domesticada primeramente en México. En Tabasco (San Andrés) y en Morelos (cueva del Gallo) se encontraron semillas de esta plantas fechadas las primeras alrededor de 3000 a.C. y las segundas (330-250 a.C.) (Bye, 2009 pág.8). Kopalkova, por su parte, estudia dos tepalcates provenientes de la costa de Chiapas, del sitio Ejido Cuauhtemoc con impresión de semillas de esta planta (2013 pág. 306) y fechados en la fase Jocotal (900 a.C. – 800 d.C.).

3.2.1.2. Animales

3.2.1.2.1. Mamíferos

Venado (*Mazama temama*)

“Hay muchos venados que es maravilla, y son pequeños y la carne de buen comer” escribe Landa (1973 pág.136). El venado de la zona maya es el *mazate* (*Mazama temama*) cuyo macho no tiene cornamenta ostentosa. En el Diccionario de Moran encontramos la entrada “venado, ciervo: *chijc*; quehei es el propio”. En tsotsil la palabra es “*chij*: el borrego, la cobija tejida, el venado” (Laughlin, 2007 pág. 44) mientras en las lenguas del maya yucateco encontramos la voz *ceh*. El venado aparece como ofrenda en el mural oeste de San Bartolo en Guatemala fechado en el Preclásico, durante el primer siglo antes de Cristo. En el Códice de Madrid hay varias páginas (44 a 49) que muestran este animal atrapado o cazado (39-40) (fig. 19)



Figura 19: Códice de Madrid (40A)

Conejo (*Sylvilagus floridanus*)

En las descripciones de animales que hace Landa (1973 pág. 136) encontramos lo siguiente: “Conejos hay infinito, en todo semejantes a los nuestros, salvo el hocico que lo tiene largo y no nada romo, sino como de carnero; son grandes y de muy buen comer”. Por su parte, López de Cogolludo (2007 pág. 140) menciona también la gran abundancia de este animal en la península de Yucatán pero añade que su sabor no es muy agradable, comparándolos con los conejos que se consumían en la península ibérica para esa época. En el diccionario de cholti la palabra es *tuul*, en el de Ara (105) *tuhl* y en el tsotsil de Zinacantán *t’ul*.

En tiempos prehispánicos el conejo estaba asociado a la luna y al poder: por ejemplo el glifo T757 está asociado con el conejo y se encuentra en expresiones relacionadas con el acceso al trono (Schele y Miller, 1983). En la Piedra Labrada 2 de Bonampak encontramos ambas asociaciones (fig. 20) ya que se trata de un altar en el cual está grabado un gobernante enmarcado en una representación lunar con un conejo en el brazo.



Figura 20: Bonampak, Chiapas. Piedra Labrada 2, dib. S. Pincemin

Topos y ratones

En el Motul (38) se encuentra la entrada “*ba*. Topo, animalejo como ratón y cría debajo de tierra y es comida de indio. Hay tres diferencias de topo: negros, blancos y bermejos”.

Coatí o pizote (*Nazua narica*)

Uno de los pocos animales que se podía domesticar según Ximénez “Y es animal que se domestica mucho, y muy juguetón, aunque es perjudicial, respecto de que en todas partes, anda haciendo hoyos, y desenladrilla los enladrillados” (1967 pág. 65), era también parte de la dieta ya que en el Motul encontramos “*chic*: Animales que comen los indios” y en el Pío Pérez se precisa que *chic* es el coatí o pizote.

Puerco / Jabalies

“Hay puercos, animales pequeños y muy diferentes de los nuestros que tienen el ombligo en el lomo y hieden mucho” escribe Landa (1973 pág. 136). En el diccionario de Moran, se encuentra la entrada “jabalí. *Quehquem*” y en el Motul (244v) podemos leer “*keken* puerco o cochino”. En el diccionario de Ara puerco es *chitam* y existen dos comentarios de Ruz (1985:270): en el primero se precisa que originalmente eran *Artiodactyla: Tayassidae* (pecaríes y jabalíes) y que después pasaron a ser *Suidae* (puercos) y en el segundo: “el texto dos da para jabalí: *cayunal chitam*, (puerco silvestre), *yolquinal chitam* (puerco de páramo) y *hamaltic chitam* (puerco salvaje)”.

Armadillo (*Dasyopus novemcinctus*)

Este animal llamó también la atención de los primeros españoles quienes escribieron sobre la fauna americana. Landa relata que “Hay otro animalito pequeño, como un lechoncillo recién nacido y así tiene las manezuelas y el hocico... el cual está todo cubierto de graciosas conchas...; es muy bueno de comer y tierno.” (1973 pág. 136). Ximénez por su parte escribe: “Este es un animalejo, como un cochinito de un mes con sus pezuñas, y encima de la espalda le hace una concha, que le cae por los lados, de modo, que encogiéndose queda metido dentro de la concha, y así hecho una bola se hecha a rodar por una barranca abajo cuando se ve perseguido de los cazadores; porque es muy buena comida, es de color blanco que tira como al color de la cera” (1967: 64).

En el diccionario de Ara se conoce con la palabra *ghib* (1986, 39r pág.290).

En el códice Madrid se representa un armadillo en una trampa (fig. 21)



Figura 21. Códice Madrid (48 A)

Manatí (*Trichechus manatus*)

En el *Bocabulario de Maya Than*, podemos leer “Man[atí], pescado grande de la mar: *chijl tek*” (pág. 460). En el *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco colonial* de C. Álvarez se encuentran las entradas siguientes: *Bac-lam, chiil, tek* Manatí, pez (Pío Pérez); *chiil bek* Manatí, pescado grande de la mar (Viena) y *chil* Manatí, peje (Motul, español-maya). En el diccionario de Ara se encuentra *uinic chay* (literalmente el hombre pez) cuya definición es “sirena de la mar. Bagre(s) grande(s) que son del tamaño de un niño” (117v).

Fernández de Oviedo consagra el capítulo X del libro Trece de su *Historia General y Natural de las Indias* al manatí, animal desconocido para él y todos los que habían escrito antes: el “Manati es un pescado de los mas notables y no oydos de quantos yo he leydo o visto”¹⁴ (106) y lo describe así (*id.*)

La cabeza de aqueste pescado es como de un buey o mayor. Tiene los ojos pequeños según su grandeza. Tiene dos tocones con que nada gruesos en lugar de brazos y altos cerca de la cabeza. Y es pescado de cuero y no de escama mansissima...

Añade más adelante que “son ceñidos en la cola y desde la cintura y desde la cintura o comienzo della hasta el fin y extremos della se haze muy ancha y gruesa” (*id.* 106v). Comenta también “creo yo que es uno de los buenos pescados del mundo y el que mas parece carne” (1975 pág.106v) o “assi mesmo el sabor es

¹⁴ En todas las citas de Fernández de Oviedo, hemos respetado la ortografía original del texto.

mas de carne que de pescado estando fresco” (*id.*). En este mismo texto incluye un dibujo (fig. 22)

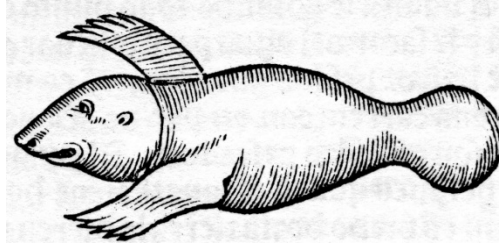


Figura 22. Dibujo de manatí, Fernández de Oviedo pág. 106

Landa por su parte, escribe que “hay muchos manatís, en la costa entre Campeche y la Desconocida” (1973 pág. 121) y añade más adelante que se saca de ellos “mucho más carne que de un buen becerro grande” (*id.* pág. 122).

Perro (*Canis sp.*)

Según Valadez Asúa (2003 pág. 96) “Dentro del área maya existió una forma muy similar al [perro] común, pero de talla menor y de rostro más corto, al cual se le denominó ‘perro maya’ (Valadez et al 1999)”. Existen representaciones de perros (*tsi* en las lenguas mayances) en los códices y en vasos, y Landa escribe que éstos “son pequeños y comíanlos los indios por fiesta... Dicen que tenían muy buen sabor” (1973 pág. 135).

3.2.1.2.2. Aves

Pavo (*Meleagris gallopavo*)

Existen dos especies de pavos, ambos originarios de América, el pavo común o *Meleagris gallopavo* y el pavo ocelado (*Melleagris ocellata*). Los españoles lo llamaron “gallo de papadas” o “gallo de Indias” (de allí su nombre en francés *dinde*) ya que la palabra nahuatl *huexólotl* (monstruo grande) de dónde sale guajolote, era difícil de pronunciar para ellos. Es uno de los pocos animales domesticados que el Nuevo Mundo haya dejado al Viejo.

Landa escribe “Tienen aves domésticas y que crían en las casas como son sus gallinas y gallos en mucha cantidad” (1973 pág. 133) y también que “Hay muchos pavos... tan grandes como los gallos de los indios y de tan buen comer” (*id.* pág. 134). El diccionario de Motul da la definición siguiente: “*ulum*: gallo o gallina de la tierra, nombre genérico” (451), mientras que para el tsotsil de Santo

Domingo (1975) *'umum* es el pato o el ganso. En Ara y en el diccionario de San Lorenzo, encontramos *tuluc* y *cotz* (gallo de la tierra), así como *ghizh* (faisán, pava o pavo) para el primero y *tuluk'* para el segundo con la frase siguiente "Turkeys are eaten occasionally. Their flesh is cold". En el Diccionario de Santo Domingo, Laughlin escribe que *tuluk'* es la gallina. En los códices se encuentran representaciones de pavo en sí como, por ejemplo, en la página 85 sección A del Madrid (fig.23).



Figura 23: Códice Madrid (85 A) pavo

Landa menciona también que hay muchas otras aves en el campo y que todas las especies son buenas para comer (1973 pág. 133). Por ejemplo "hay muchas codornices a maravilla, y son algo mayores que las nuestras y de singular comer" (*id.*) o "hay muchos faisanes pardillos y pintados y de razonable tamaño, y no tales para comer como los de Italia" (*id.*). Y más adelante "Hay un pájaro grande como las gallinas de allá que llaman Cambul, muy hermoso a maravilla y de gran denuedo y buen comer." (*id.* pág. 134). En el diccionario de Moran hay dos entradas relativas a las aves comestibles, una se refiere a un "pájaro como perdiz. *colol*, se come mejor q- gallinas" y la otra "pájaro que se come: *coban*". En el de Ara, *cuuicin* es codorniz y perdiz (31) y en el de Santo Domingo encontramos "*kuich'* partridge, quail. Though I do not know if they are partridges as they are small. There are larger ones called *`ub*... codorniz, perdíz, ave conocida." (224) y la voz *`ub* se traduce por "large partridge. RML- This may be the great curassow whose voice is described as *'oohm'*. Perdiz, ave conocido." (157). *Curassow* es el

nombre genérico para aves de la familia de los *Cracidae*, cuyo representante es el hocofaísan (*Crax rubra*) y no tiene que ver con las perdices y codornices que pertenecen a diferentes familias (*Odotonphoridae*), pero los primeros europeos asimilaron todas las aves galliformes a codornices y perdices.

3.2.1.2.3. Peces

Dada la diversidad ambiental del área maya, las especies de peces comestibles tanto marinas como de agua dulce son innumerables. La voz genérica es *chay* o *choy* según las lenguas y se hace la diferencia entre los peces de agua dulce y de mar. En los diccionarios de Ara y de Zinacantán existen pocas palabras relacionadas con peces, a diferencia del Motul en donde se pueden encontrar bagres (de mar *box* y de agua dulce *ah luu*), anguila (*can cay*), sargo (*ah col cay*), robalo (*ch'ib cay*), macabí (*cho cay*), cazón (*ah pat*), mero (*huun cay*), corbina (*iz cay*), tonina (*zib cay*), lisa (*yabon*), mojarra de mar (*xac*) y de agua dulce (*tzau y pokoz*), etc. (Álvarez, 1980, págs. 254-261).

3.2.1.2.4. Reptiles y batracios

Iguana (*Iguana iguana*)

Fernández de Oviedo dedica el capítulo 3 del libro trece de su obra a la iguana que llama “yvana”, “el qual aca se tiene por neutral en dubda si es carne o pescado” (102v) y que describe como un animal muy feo

Este es una serpiente o tal animal terrestre o de agua que para quien no lo conoce es de espantosa vista: tiene las manos i pies como lagarto y la cabeza muy mayor y quasi de aquella i forma la cola de quatro o cinco palmos mas y menos... Tiene por medio del espinazo levantado un cerro encrestado a manera de sierra o espinas y parece en si cosa muy fiera. Tiene agudos dientes y colmillos y un papo muy luengo y ancho que le cuelga desde la barba hasta el pecho.” (102v)

Al final de este capítulo aparece un dibujo (fig.24)

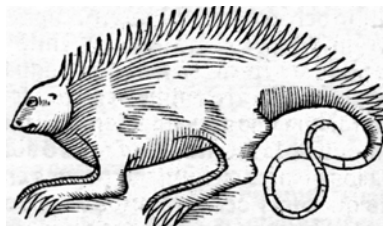


Figura 24: Iguana, Fernández de Oviedo, 103v

A pesar de su apariencia es un manjar delicado (*id.*)

“Assi que este animal es de la manera que he dicho i muy feo y espantable pero es muy buen manjar: y mejor que los Conejos de España de los muy buenos xarameños. Y digo xarameños porque pienso yo que son de los mejores del mundo los conejos de la ribera del rio Xarama.”

Las Casas en su Historia de las Indias menciona a la iguana como una carne mejor que los faisanes, según lo que le han dicho, ya que afirma “nunca pudieron conmigo que las probase” (1965, libro III, cap. XXII, pág. 513).

Escribe Landa que hay “muchas iguanas, las cuales son como lagartos de España en la hechura y grandeza y en el color” (1973 pág. 123) Ambos autores mencionan también los huevos de la iguana como productos comestibles y el primero los describe así (102v):

“Acaece poner una yvana quarenta i cincuenta huevos i mas y son buenos i de buen sabor: tienen yemas y claras como los dellas gallinas salvo que la cascara es delgada y los mayores dellos son como nueces o menores y redondos.”

En el diccionario de Moran se llama *achit . hu* y en el *Bocabulario de Maya Than* encontramos “Yguana, especie de camaleón: *huh*” (pág. 424). En el Motul, el término genérico es también *huh*, pero se diferencian varios tipos de iguana según Álvarez (1980:263): hay una iguana que no tiene espinas en el lomo *biil huh*, otra, llamada *t’ol huh* es una “iguana que tiene en el lomo una línea de espinas muy prominentes”; hay también iguanas machos (*ah tzeel*) y hembras (*ix biil huh*, *ixpach*). En Ara es *ynatam* (53v) y en Lauglin (1985) se lee “`*inatab*: iguana (that they eat). Lagarto de los que se comen o iguana”. Ruz (1985:273) añade que “el texto dos, tras señalar que todas se comen, diferencia a la iguana negra (*yhcal ynatam*), de la que anda en el agua (*yaxal ynatam*) y la que habita en los pedregales (*tontiquil ynatam*)”.

Tortugas

Hay especies terrestres y acuáticas y al parecer se comían todas así como sus huevos. Las Casas describe así los animales de Cuba (1965, libro III, cap. XXII, pág. 513):

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

Las tortugas son tan grandes como una gran rodela, y aun como una adarga; pesa cada una, con la carne o pescado y manteca que tiene, comúnmente cuatro arrobas, que es un quintal. Es muy buena de comer y cosa muy sana; la manteca della es como enjudia de gallina, muy amarilla, que parece, derretida, como oro... Hay para comer en una toruga 10 hombres que se harten, y más; tiene 500 y 600 huevos como de gallina.

Para Landa, “hay tortugas a maravilla grandes, que las hay muy mayores que grandes rodelas y son de buen comer y tienen harto qué; ponen los huevos tan grande como de gallina” (1973 pág. 123). En el diccionario español-maya de Viena encontramos la voz “*yax ac*. Tortuga de la mar pequeñas, buenas para comer”.

Las tortugas están también simbólicamente ligadas al dios del maíz y su renacimiento, a los dioses Bacab y a la constelación de Orión (*ac*: tortuga). En la región de Malpaso, en el sitio MP-19 Playa Dombi hay un petroglifo representando a una tortuga terrestre ya que tiene garras (fig. 25) cuyo estilo de dibujo, según Navarrete y otros (1993 pág. 81) es probablemente Postclásico.

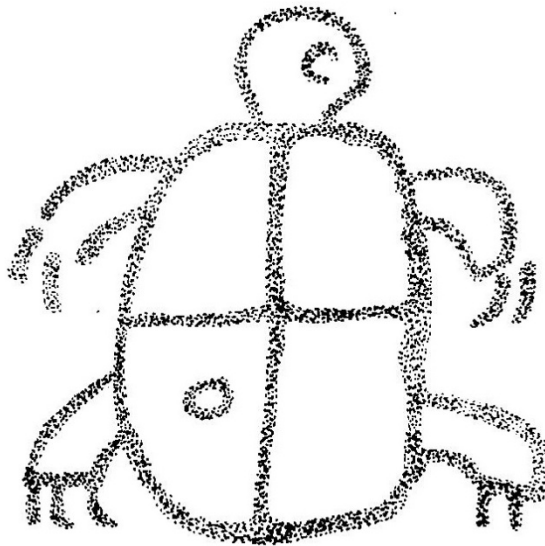


Figura 25. Grabado de tortuga, Playa Dombi, Chiapas. Dib. S. Pincemin

Ranas

La especie que se come es *rhinophrynus dorsalis* y V. Schlesinger (2004 pág.274) escribe que, a pesar de excretar un veneno blanco y pegajoso al cual algunas

personas son alérgicas, está considerada como una delikatessen y siempre recordada por su sabrosa grasa. En maya yucateco según el Motul se llama “uo” y son “unas ranas de mucho unto y manteca, buenas de comer”.

3.2.1.2.5. Caracoles, cangrejos y camarones

En el vocabulario cholti de Moran está la entrada “caracol grande *tot* - de río” y, en general, en los Altos de Chiapas, se conocen como *shuti* que según Becerra (1985 pág. 296) es el “nombre de cierto caracol fluvial (*Melania nigrita*)” y viene del “náhuatl *shotetl*”. En el Diccionario de Santo Domingo Zinacantán (1988) se encuentra la voz *xuti* “el caracol comestible, *Pachychilus indiorum*. Véase *puy*.” Y si nos vamos a *puy* tiene la misma definición con la misma taxonomía. En el de San Lorenzo Zinacantán (1975:292) se lee “*puy*: river snail. *Pachychilus indiorum*. It is eaten, especially in Lent. It is hot” y, más adelante se encuentran dos otros tipos, uno comestible “*ik'al puy*: river snail” y otro medicinal “*puyal uk'um*: fresh water snail *Stenophysa nitens* P. It is ground alive and the juice is drunk for rabies. It is cold”. Laughlin (1975:292) apunta también que *xoc puy* es un caracol pequeño pero que “it is not desirable for eating”. De igual manera en el de Ara, *puy* es caracol y Ruz (1985:274) escribe que “Hunn advierte que, en Tenejapa el término incluye los caracoles acuáticos y terrestres con conchas cónicas”. Por otra parte este mismo autor los clasifica como Moluscos como *Pachychilus* y *Neocyclotus dyoni*. En varios sitios mayas en México, Belice y Guatemala se han encontrado miles de conchas de este caracol. Muestran que en el sitio de Pacbitún, en el oeste de Belice, la cantidad de “jute” *Pachychilus indiorum* desde el Preclásico Medio (cerca de 900 a.C.) hasta el periodo Clásico Tardío (900 d.C.) en contextos domésticos muestra que existía una dependencia alimenticia de este caracol (Healy y otros, 1990). Por otra parte en un estudio sobre el uso de los caracoles entre los Lacandones, Nations (1979) encuentra que utilizan una variedad llamada *t'unu* como un suplemento proteínico. Por otro lado, en su Recetario zoque de Chiapas Mayorga y Cruz (2004 págs. 13-14) intitulan su primer subcapítulo “De cómo un caracol funda una cultura contemporánea” para demostrar que el nombre de zoque proviene del “sobrenombre de zoqui, es decir gente que come caracol” porque les gustaba mucho el jute.

Cangrejos

En el Diccionario de Moran, se encuentra la definición “cangrejo: *yux chele*” y para el diccionario de tsotsil, tenemos a la voz *yox*. Ara menciona el término *yax* y Ruz (1985:273) añade “el texto dos anota que ‘los grandes’ se conocían como *ghit*”.

Camarones

Tenemos datos que indican que desde el Arcaico Tardío (3000 a 2000 a.C.) en la costa de Chiapas hubo pesca y utilización del camarón. Las investigaciones de B. Voorhies y su equipo probaron que los concheros tempranos en la islona de Chantuto formados por la acumulación de “un molusco local de marisma, el *Neocyrena ordinaria*” (Voorhies y otros, 1990 pág. 29) funcionaron como “lugares especializados en la captura y posterior procesamiento del camarón” (*id.*). En el Diccionario de Choltí, tenemos la palabra *xex* para designar a este molusco mientras que los tsotsiles de Zinacantán utilizan la misma palabra que designa al pez: “*choy*. El pescado, el pez/ término general incluyendo al camarón”. Existen también los términos *jit* que significa “camarón grande”, similar a la voz tzeltal “*ghit*: camarón de los grandes” (Ara, 1986 40r pág. 291) y *tzahal choy*, el último parecido al vocable tzeltal de Ara “*tzaghal chay*: caramón [sic] (107v pág. 393).

3.2.1.2.6. Insectos

El consumo de insectos (entomofagia) en Mesoamérica está documentado en el *Códice Florentino* en donde Sahagún y sus informantes describen más de 90 especies de insectos comestibles, aunque estudios especializados han contabilizado más de 500 especies (Paredes y otros, 2006 pág. 149).

Hormigas

Se comen las reinas de las hormigas de las especies *Atta cephalotes* y *Atta mexicana* conocidas como nucú y “chicatana en Tuxtla Gutiérrez, *nacasmá* en Chiapa de Corzo, *shanich* en Chanal, *shinich* en Huixtán, *tisis* en San Cristóbal, *tzitsim* y *quis* en Venustiano Carranza, *tzintzin* en Comitán, *sompopo* en el Soconusco”¹⁵. En el Vocabulario de Moran encontramos la entrada “Una especie de ormiga. *Titzim*” y en Ara “*tzitzin*: especie de hormiga” (111) que

¹⁵ <http://llenatedechiapas.com/el-nucu-comida-exotica-en-chiapas/>

corresponderían a las palabras utilizadas en Carranza y Comitán y en el Diccionario de Santo Domingo de Laughlin (1985) está *xinich*

Gusanos

En el diccionario de Motul (13) se lee “*ah zadtz* o *ah zaz*. Unos gusanos grandes que comen los indios; críanse en las ceibas y en el pixoy (larvas de coleópteros)” y más adelante (Motul 110) se encuentra “*tzatz*: manteca, gordura, sebo o unto de cualquier animal”. En la actualidad los chiapanecos siguen comiendo los *tzatz*; por ejemplo, entrevistado por Sonia Toledo a finales del siglo XX, un habitante de Simojovel insiste en el hecho de que “a los simojovelenses nos gusta comer *tzatz*, un gusano verde...” (2002 pág. 240).

Langostas y chapulines

En el texto de Ara (1985:271) está “*culub*: langosta grande que se come; *xcagh*: otra grande” (31) mientras en Laughlin (1985) leemos “*k’ulub*: locust (that is eaten) langosta grande”.

3.2.1.3. Salado y dulce

3.2.1.3.1. Sal

Muchos alimentos de origen vegetal, no aportan suficiente sal, por lo que este producto se convirtió en un recurso estratégico. Había sal en la costa desde cerca de Isla Mujeres hasta Campeche “Esta ciénaga es tan salina que Dios ha criado allí de la mejor sal que yo he visto en mi vida, porque molida es muy blanca y para sal dicen los que lo saben es tan buena. Que sala más medio celemín¹⁶ de ella, que uno de otra parte.” (Landa, 1973 pág. 120) Motul 140v *chijb*. las salinas. Bocabulario de Maya Than sal *taab* (183v)

Para Moran la sal es *atzam* y el verbo *atzami* significa salar. En este campo este autor da algunas precisiones y anota que la sal gruesa se dice *xoxom* y que “la traen de cucumel, iucatan”. Para el Diccionario de Santo Domingo de Zinacantán, Laughlin marca “*atz’am*: la sal” y da *sakil atz’am* como sal blanca y *ik’al atz’am* como sal negra. Al respecto conviene recordar que San Mateo Ixtatán, en Los Cuchumatanes de Guatemala (zona chuj), producía sal desde la época prehispánica; este pueblo es famoso por su sal negra (*k’ik atz’am*) que no se

¹⁶ Celemín “Medida de granos, semillas y otras cosas que hace la duodécima parte de una fanega, y se divide en quatro quartillos.” Diccionario de Autoridades

encuentra así, a diferencia de la de la India, ya que se cuenta que se hace hervir la sal blanca y que se le agrega un ingrediente secreto que la ennegrece. Dicha sal es medicinal. En el Diccionario de Ara se encuentran las entradas siguientes para el producto en sí: "atzam: sal" (de Ara, 1986 7r pág. 246) y *cit atzam*: grano de sal (id. 28r pág.274) y varias para los procesos: "*chic*: cocer o curar. Cocer sal, hacerla", "*chicoghibil atzam. Chicob atzam*: donde se hace la sal" y "*chic atzam*: el que la hace" (id., 23r pág. 267) así como *cumay*: sacar agua por alquitara, hacer sal y "*cumayoghibal atzam*: donde se cuece la sal" (id. 31v pág. 279), que se parecen mucho a lo anterior y que tiene las mismas implicaciones.

Sabemos, por otra parte, que Zinacantán era punto de partida de peregrinaciones hacia los Cuchumatanes. Cerca de Zinacantán están las salinas de Iztapa. Becerra (1985 pág. 147) dice que la palabra debe de escribirse con s y no z ya que está relacionada con la voz náhuatl *istatl* (sal). Significa río de la sal "del nahoa *istatl*, sal; *atl*, agua; i *pan*, lugar". En esta población hay un pozo del cual brota agua salada de la cual se obtiene sal en estado sólido que se explota desde los tiempos prehispánicos. No muy lejos está Salinas Atzam en donde se producen pequeñas cantidades de "sal sagrada" utilizada hoy en día con fines rituales y medicinales. Bernal Díaz (1970 pág.425) menciona que después de salir de Chiapa fueron "a dormir a unas salinas" y de allí, al medio día de la mañana siguiente llegaron a Zinacantán.

Laughlin recoge el vocable "*tz'ujleb*: la sal que se adhiere al fondo de la olla para hacer sal", de "*tz'uj*: gotear".

En el *Códice Vindobonensis* (lamina 9) hay un manantial con un montículo blanco que Reyes Garza (197) considera como sal y, por ende que se trata de un manantial de agua salada. Por otra parte, dado que la sal es un producto indispensable para el ser humano se ha utilizado como arma de poder: El comercio de la sal podía cortarse, como hicieron los Aztecas en el caso de los Tlaxcaltecas o se podía cerrar el paso a las salinas costeras y era un producto de tributo, como lo podemos ver en la lámina 14 de la Matrícula de Tributos (fig. 26).

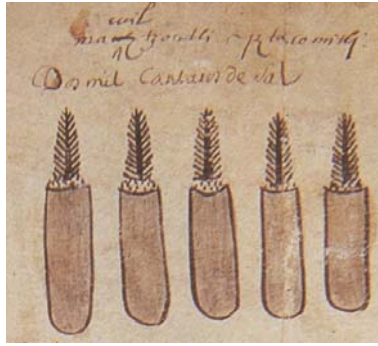


Figura 26: Códice Vindobonensis. Lámina 14 detalle. (Arqueología Mexicana. Especial 14)

3.2.1.3.2. Miel y dulces

Mientras en el Motul la voz *cab* es “abeja en general” y “miel en general” (59), en el Bocabulario de Maya Than, es la voz genérica para miel. Ambos dan como ejemplos dos ejemplos interesantes para nuestro propósito: en el Motul (59) encontramos “*cabil tah; cabil dzidzil che*: miel de flores de *tah* y de *dzidzil che*” mientras el Maya Than precisa “miel de las flores del árbol **dzidzil che** que son olorosas *u cabil dzidzil che*” y “miel de la flor del **tah** que es la mejor de todas *u cabil tah*” (146) (figs. 27 a y b).



Figura 27: a) *Dzidzil che* (*Ageratum Gaumeri*)



b) *Tah* (*hibiscus* sp.)

En el diccionario tzeltal de Ara recopilado por Ruz (1985) es *aghau chab* (*Apis melífera*) (2v) pero hay otras especies llamadas *biniquel chab* (11), *chanul chab* (*Trigona spp*) (21v). Cabe hacer notar que el término *cab* designa también a la tierra y el mundo, por lo que, aparte del hecho de que las abejas americanas sin agujón (meliponidos) hacen sus colmenas debajo de la tierra, a la diferencia de las abejas europeas (melíferas), debe de haber varias otras explicaciones más simbólicas. Landa manifiesta que de los dos tipos de abejas encontrados en Yucatán unas se “crían en colmenas, las cuales son muy chicas; no hacen panal

como las nuestras sino ciertas vejiguitas como nueces de cera, todas juntas unas a otras, llenas de la miel” (125-126) mientras las demás “crían en los montes, en concavidades de árboles y de piedras” (126). Landa anota: "Hay dos castas de abejas y ambas son muy más pequeñas que las nuestras. No pican estas abejas ni hacen (nada) cuando las castran mal." En el Códice Madrid hay varias representaciones de estas abejas, en particular en la página 106 sección A una de ellas está asociada al glifo *cab* “tierra” (fig. 28)



Figura 28: Códice Madrid (106 A). Detalle abeja con glifo *cab*

En el Diccionario de Santo Domingo de Zinacantán de Laughlin (1988) encontramos otro campo semántico ya que la voz para este insecto es ‘*aja pom* con la glosa “abeja la mejor” mientras *pom* es miel. En otras lenguas mayances, *pom* es generalmente el incienso.

En el Motul encontramos también referencias a alimentos dulces tales como *num cab*. Cosa muy dulce que tiene mucha miel” (335v) o “*cabil tza* puches con miel” (59v). En el diccionario de Autoridades leemos que las puches son como las gachas y que éstas son “un género de comida compuesta de harina y miel, suelta con agua, y cocida al fuego” y se añade “algunos añaden azeite, arrope¹⁷, ajos fritos, u otras cosas, conforme al gusto de cada uno”.

En su segunda Carta al emperador Carlos V, Cortés describe algunos productos encontrados en el mercado de Tenochtitlan “Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y

¹⁷ Arrope. Mosto cocido al fuego hasta quedar en cierta cantidad, que de ordinario es la tercera parte del que se puso a cocer. Tamarid pone la voz Arrope entre los vocablos arábigos, y llamándose entre los Arabes el vino Siarop, no es dudable que el origen de esta voz es Árabe. Diccionario de Autoridades

miel de unas plantas que llaman en las otras islas maguey, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino.” (1971 pág.63)

3.2.2. A partir de la Conquista

Los primeros productos alimenticios españoles vienen a través del abastecimiento de las naves. Para el segundo viaje del Almirante Cristóbal Colón, se aparejaron en el puerto de Cádiz 17 naves de todos tamaños con armas y

bastimientos, de bizcocho, de vino, de trigo, de harina, de aceite, de vinagre, de quesos, de todas semillas, de herramientas, de yeguas y algunos caballos, de gallinas, y otras muchas cosas de las que acá podían multiplicar... (Las Casas, 1965, libro I, cap. LXXXII, pág. 346)

El mismo autor menciona que, ya en la Española, Colón se queja de la codicia de los españoles que ha traído y de sus falsas acusaciones en relación a los alimentos: “dijeron que no había bastimientos, y hay carne y pan y pescado y de otras muchas maneras, en tanta abundancia...Dijeron que la tierra de la Isabela, adonde es el asiento, que era muy mala y que no daba trigo...” (1965, lib. I, cap. CLXII, pág. 112).

Los grupos humanos de Andalucía, Extremadura y gran parte de Castilla tuvieron en sus hábitos de alimentación gran influencia de los árabes a través de los cuales de Mesopotamia y Egipto llegaron las aceitunas, los melones, los membrillos y, sobre todo, el trigo. Se cultivó la caña de azúcar, el olivo y la vid. De la India vinieron el arroz, las naranjas y el azafrán. La palma datilera, los espárragos y el café engrosaron más tarde la lista de los alimentos ibéricos que después vendrían a América. Por otro lado, en la Europa medieval, la carne constituía un alimento preciado, pero su conservación era imposible; los cocineros frecuentemente debían trabajar con carnes en proceso de descomposición o semipodridas. De allí que adicionar las especias era fundamental: aminoraba los malos olores de la descomposición y - según se creía- ayudaba a la conservación, por lo que, cuando se cortó la ruta de las especias por el este, los reinos europeos tuvieron que buscar otra manera de conseguirlas. La aventura de Colón en búsqueda de las especias de la India para las mesas europeas, termina, lo sabemos ahora, en una equivocación, pero para el Almirante estas nuevas tierras

eran las Indias tan añoradas, la cuna de las especies, por lo que trató de acomodar todo lo que encontraba a “los cánones de lo conocido o asociado con lo oriental” (Sanfuentes, 2006). Por ejemplo, muchas de las especies fueron, en un primer tiempo, confundidas con las tan preciadas semillas y plantas que se traían de Oriente, es el caso del chile llamado pimienta.

Por lo tanto, de todas las especies tanto animales como vegetales que se encontraron en el Nuevo Mundo, los europeos seleccionaron solamente lo que conocían o que les parecía similar; necesitaban reproducir sus condiciones culturales de alimentación y con ello las formas de obtenerlos e importar y trasplantar los vegetales y animales que acostumbraban consumir. Desde los primeros contactos, nuevos vegetales y animales desembarcan en América: habría más de ochenta plantas alimentarias que se llevaron desde Andalucía a estas tierras en los primeros cincuenta años de la colonización; desde el vacuno hasta la pintada, que se naturaliza inmediatamente en las Islas, una gran parte de la fauna doméstica del Viejo Mundo encuentra el suelo americano. Así, como lo comenta Duhart (2002 pág.9)

Dentro de estas novedades, muchas se vuelven, poco a poco, elementos clave de los corpus alimentarios del continente, al capricho de las adaptaciones regionales, como es el caso del trigo, del arroz, de los cítricos, del cerdo, de los vacunos y de su leche, de varias verduras más discretas pero hoy esenciales como la cebolla, el ajo, el rábano y la zanahoria.

3.2.2.1. Productos vegetales importados

Durante un largo tiempo los europeos trajeron desde el Viejo Mundo los alimentos a los que estaban acostumbrados. Todos los cronistas coinciden en presentar las nuevas tierras como extremadamente fértiles por lo que se vio la posibilidad de obtener los propios productos que se utilizaban en Europa en tierras americanas, más fértiles y cuyo clima aseguraba cosechas todo el año.

Cristóbal Colón, en su carta del 20 de enero de 1494, comunicó a los Reyes Católicos lo siguiente:

La simiente de huertas que acá trajimos todas en tres días salieron de la tierra; y de la hortaliza nos aprovechamos a los quince días, y así harían todas cualesquier simientes que se siembren. Los cuescos todos

nacieron a los siete días y nacen los sarmientos que de Castilla acá se trujeron; se plantaron y un mes hicieron algunas pámpanas y racimos en ellas; las cañas de azúcar ansímesmo. Los melones y pepinos y cohombros en cuarenta días después de sembrados dieron fruto y maduraron, y tenemos cada día dellos, y los mejores melones que jamás se vieron; fueron sembrados en fin de enero y en comienzo de marzo los comenzamos a comer, y tengo por dicho que continuamente todo el año los habrá, y calabazas. De trigo hice sembrar muy poco, porque no teníamos aparejo y era invierno cuando aquí venimos, mas espera un labrador que por una fanega que haya sembrado, cincuenta. El cual trigo también nació presto, y día de Pascua se trujo del un grande manojo espigado y granado, en la iglesia; y ansí de garbanzos y habas. (Colón, 1994 pág.572)

Sin embargo, la población indígena no se benefició pronto de estos bienes. Los productos animales, el trigo, las hortalizas y las frutas que trajeron los conquistadores fueron consumidos sólo excepcionalmente por los nativos.

3.2.2.1.1 Trigo y arroz

A partir del Neolítico, los cereales proveen una gran parte de la alimentación humana. Según Heinrich “las especies más antiguas cultivadas son *Hordeum hexastichum sanctum* (una especie de cebada) *Hordeum vulgare* (cebada) y *Triticum vulgare antiquorum*” (2007 pág. 416). En el código de Hammurabi se mencionan el pan y la cerveza como alimentos fermentados a partir de la cebada. En el antiguo Egipto, las condiciones para cultivar los cereales eran ideales gracias al Nilo y las altas temperaturas. El trigo (*Triticum turgidum*) venido del Medio Oriente (Mesopotamia) se adaptó favorablemente y se dividió en dos subespecies *Triticum turgidum durum*, que es el actual trigo y el *T. turgidum dicoccum* o *spelta*, conocido como espelta, parecido al anterior pero con cáscara más dura. Ambas especies tienen suficiente gluten para transformar la masa de harina y agua en pan levado. Otro cereal, la cebada (*Hordeum vulgare*) era muy importante ya que bajo forma de pan era la base de la alimentación de las clases campesinas y pobres (aunque las clases altas se servían de panes de harinas de trigo)¹⁸ y bajo forma líquida llamada *heneket* “cerveza”, se bebía en todos los ámbitos sociales desde el Faraón hasta el más humilde de los campesinos. En la Antigüedad grecoromana se consumían varios tipos de cereales tales como la

¹⁸ El uso de cebada en la fermentación hacía que el pan tuviese un sabor característico aunque los panes egipcios no eran panes levados.

cebada, el centeno (*Secale cereale*) o la espalta (*Triticum spelta*), junto con el trigo (*Triticum aestivum* y *Triticum durum*). Se sabe también que la base de la alimentación de los gladiadores era la cebada y que la población del imperio se mantenía principalmente con productos derivados de la espalta, ya que, por su necesidad de tierra buena y plana, el trigo era un cultivo raro y su producto estaba destinado a las elites. Por su estatus en la civilización occidental, el producto elaborado con trigo de más consumo, el pan, ha venido a significar comida, a la par que el arroz y el maíz para otras culturas.

El trigo cruzó el Atlántico por primera vez en 1493 durante el segundo viaje de Colón. Según relato de los historiadores Andrés de Tapia y Francisco López de Gómora, el negro portugués Juan Garrido, criado de Hernán Cortés fue el primero en sembrar y cosechar el primer trigo en México al encontrar mezclados tres granos en un costal de arroz. Solo germinó uno que dio 180 granos y de esa espiga se hicieron otras siembras que comenzaron a cultivarse en diferentes regiones de la Nueva España. Sin embargo, cabe recordar que la introducción de esta gramínea en las distintas partes del continente americano cuenta con numerosas historias legendarias: a parte del negro de Cortés existen también la mujer de Diego de Chaves par el Perú o fray Jodoco Rixi de Gante para Quito.

Ya para 1534, a escasos 13 años de consolidar la conquista, se levantaban importantes cosechas de trigo en las inmediaciones de Texcoco y Puebla. Andrés de Tapia afirma que fue tal la abundancia de trigo que el mercó buen trigo en 1539 a menos de real la hanega (Iglesias y Salinas 1997 págs. 79-82)

Lo anterior nos indica que a Chiapas el trigo no pudo haber llegado en la década de los años veinte del siglo dieciséis ya que la fundación fue en 1528 y se tuvo que consolidar y las tierras ser seguras para poder establecer la agricultura tipo europea y conseguirse semillas de plantas europeas y animales domésticos europeos. Recordemos que el país no está muy tranquilo que digamos: al cambio del Oidor Alonso de Estrada, llega a la villa Juan Enríquez de Guzmán como alcalde y juez de residencia de Mazariegos. Áquel se va a la ciudad de México y el nuevo gobernante castiga a la población con el nombre de Villa Viciosa, nombre que conserva hasta 1531; el ambiente es de muchas disputas políticas y pocas

labores para hacer producir a la tierra, se prefiere explotar a los indios. También más tarde hay intervenciones para hacer esclavos por parte de gente de Francisco Gil Zapata y Lorenzo Godoy de la Capitanía de Guatemala, en las tierras de los ch'oles que son encomiendas de vecinos de la Villa Real como por ejemplo Francisco Ortés de Velasco (Nájera 1993 págs. 20-23).

Por otro lado, cabe recordar que para toda América existió una polémica acerca de si se podían hacer las ostias de maíz, y la iglesia determinó que sólo podían ser hechas de harina de trigo, por lo que, aunque las ostias se podían llevar de un lugar a otro y conservar por mucho tiempo, se trató de introducir el cultivo del trigo por doquier a la mayor celeridad posible.

Los españoles destinaron las mejores tierras al trigo, en detrimento del maíz, sobre todo hasta 1630-1675. Antonio de Ciudad Real, en su visita a la ciudad llamada hoy San Cristóbal de Las Casas (1589) escribe:

Hace en aquella cibdad y valle mucho frío, dáse trigo y cebada, danse duraznos muy buenos y maravillosas manzanas y otras frutas de Castilla... hay abundancia de una yerba que tiene el sabor y la propiedad del anís, la cual se llama en Castilla quiJones u guijones. (Ciudad Real 1999: pág. 44)

El arroz (*Oryza sativa*) viene del Lejano Oriente. Aparece inicialmente en China alrededor de 5000 a.C. y se dispersa en el mundo. Se dice que Alejandro Magno trajo este cereal desde la India pero que, por su alto precio, no se expandió muy rápidamente. Alrededor de 500 d.C. está aclimatado en el Medio oriente y, en particular en el delta del Nilo. Los árabes lo introducen en España hacia 700; de allí emigra a Italia a finales del siglo XV. En muchas lenguas asiáticas, arroz y alimento son sinónimos. En la Edad media era un artículo de alto valor. El arroz fue el primer cereal introducido en el Nuevo Mundo: según la leyenda de introducción del trigo, los tres granos de este cereal venían en un saco de arroz”.

3.2.2.1.2. Verduras y leguminosas

Fernández de Oviedo, en el primer capítulo de su libro once enumera algunas de las plantas que “se han traído de España a esta isla española”, entre las cuales podemos contar melón, pepino, menta, berenjenas, arvejas (judías), apio,

lechugas, rabanos, berros, perejil, cilantro, cebolla, col, nabos, zanahorias a los cuales se añaden ajo, espinacas y betabeles.

En el Diccionario de Laughlin encontramos las habas (*Vicia faba*) llamadas *javas* (habas) de las cuales existen dos tipos: *k'anal javas*: el haba amarilla y *sakil javas*: el haba blanca. También se menciona al garbanzo (*Cicer arietinum*) como *Sak'il karvensa*.

3.2.2.1.3. Vid y olivo

Son dos de los productos más importantes en la dieta mediterránea, juntos con el pan de trigo (de algún modo se puede hablar de una trilogía alimenticia mediterránea).

Vid (*Vitis*) Las primeras semillas fósiles de *vitis vinifera* (la única especie de vid que produce uvas aptas para vinificación) se encontraron en el Próximo Oriente alrededor del tercer milenio a.C. Los faraones y la lite egipcia tomaban vino y hay numerosas representaciones de vid en las pinturas de las tumbas. A partir del primer milenio a.C., se conocen los vinos elaborados en las islas griegas, para posteriormente difundirse el cultivo de la vid por la Grecia continental y posteriormente extenderse por la cuenca mediterránea a través de los romanos. En el Antiguo Testamento, cuando Noé empezó a labrar la tierra sembró una vid, bebió de su vino y se embriagó (Génesis 9:21).

Cuando el imperio romano desapareció, los monjes cristianos fueron los encargados del desarrollo de la viticultura, por eso no es casualidad que las regiones con mayor tradición vinícola en Europa, suelen ser también las que tenían mayor concentración de monasterios y enclaves religiosos.

Fernández de Oviedo aclara que en Santo Domingo hay “muchas parras de las de Castilla i llevan buenas uvas” pero que se darían mejor si se les diese los cuidados apropiados ya que “como la tierra es humeda luego que ha dado el fructo la parra /si luego la podan/ luego torna a brotar: y allí se esquilman mucho i se envejecen pronto” (libro octavo, capitulo primero, folio lxxvix). En este mismo sentido escribe Las Casas (1965, libro III, cap. XXII, pág. 512)

Hay en toda la isla de Cuba tantas de parras monteses y de uvas en ellas, que hay lugares en donde en un tiro de ballesta en rededor, se

Capítulo 3. Cosmovisión y biodiversidad de los alimentos en la región

podrían coger cien cargas y doscientas de uvas, y hacer vino dellas, puesto que agrio, y yo lo bebi no muy agrio; por manera que si se cultivasen y les diese el sol y el viento, sin duda se harían domésticas y suaves...

En las Ordenanzas del 24 de marzo de 1524, Hernán Cortes promocionó el cultivo de la vid entre los españoles:

Item. Que cualquier vecino que tuviese indicios de repartimiento, sea obligado a poner con ellos cada año, con cada cien indios que los que tuviere de repartimiento, mil sarmientos, aunque sea de la planta de su tierra, escogiendo lo mejor que pudiere hallar (...) hasta que llegue a la cantidad con cada cien indios cinco mil cepas (...) Item Que habiendo en la tierra plantas de vides de las de España en cantidad que se pueda hacer, sean obligados a ingerir las cepas que tuvieren de la planta de la tierra, o de plantarlo de nuevo.

Olivo (*Olea europaea*). De este árbol se obtiene dos productos: las aceitunas y el aceite de olivo. Si bien se encontró fósil de acebuche (olivo silvestre) en capas del Mioceno (hace cuarenta millones de años), los primeros restos arqueológicos provienen de Mesopotamia en el sexto milenio antes de Cristo. En la tumba de Tutankhamon se encontraron adornos y coronas elaborados con ramas de olivo y distintas flores. En otras tumbas se han encontrado aceitunas como parte del alimento que los faraones debían llevar como ofrendas al más allá. Uno de los primeros testimonios mitológicos de la existencia del olivo aparece en la historia bíblica del diluvio universal. Noé entendió que el diluvio había concluido cuando la paloma que mandó, volvió con una rama de olivo en el pico. El primer testimonio escrito sobre el aceite aparece en unas tablillas minoicas de la isla de Creta. En la antigua Grecia, el olivo era considerado como la planta sagrada de Atenea y en las Panateneas se daban como premios ánforas con aceite de oliva que se había cultivado en los campos del Ática consagrados a Atenea. En las olimpiadas se coronaban a los vencedores con las ramas de dicha planta. El olivo en Grecia simbolizaba la paz y la prosperidad. Los romanos expandieron su cultivo en todo su imperio, pero durante la Edad Media su cultivo declinó en Europa mientras que los árabes lo mantuvieron en sus dominios.

Fernández de Oviedo (libro octavo, capítulo primero, folio lxxvix) escribe que en la isla hay “algunos olivos grandes y hermosos arboles que assi mismo fueron traídos de España: pero son esteriles y no llevan fructos sino hojas”.

Gracias al obispo Zumárraga, Fray Martín de Valencia trajo los primeros olivos a México, procedentes de Sevilla, en 1531. Durante las primeras décadas del período colonial, según advierten Araceli García y María Martha Bustamante (1999 pág. 24), en Tacubaya “se cultivaban **olivos y se producía aceite, siendo éste uno de los productos principales de toda la jurisdicción**¹⁹ junto con los cereales y frutas variadas.” Fuera de la ciudad de México, las primeras plantaciones de grandes proporciones se hicieron en Sonora, Chihuahua, Michoacán y la península de Baja California en el siglo XVII. Gracias a la expansión que tuvieron los olivares por las condiciones propicias del terreno, se incrementaron las fuentes de trabajo e inició una verdadera industria de producción aceitera, la cual llegó a ser tan importante, que despertó la preocupación de la Corona española ante la posibilidad de tener como competidor comercial a una de sus colonias. Por este motivo el rey Carlos III firmó la Cédula Real del 17 de enero de 1774, en la que ordenó a los virreyes prohibir el cultivo de olivares en México. Sin embargo, la imposición se incrementó en 1777, cuando firmó una nueva Cédula en la que ordenó la destrucción de todos los olivos del territorio.

En el siglo XIX, Alexander de Humboldt escribe (1808 cap.9):

La gran analogía que se advierte entre el clima del altiplano de México y el de Italia, Grecia y la Francia meridional, debería estimular a los mexicanos al cultivo del olivo, que ya ensayaron con buen éxito desde el principio de la conquista; pero el Gobierno, por una política injusta, lejos de favorecerlo ha procurado más bien impedirlo indirectamente. Que yo sepa, no hay ninguna prohibición formal, pero los colonos no han osado dedicarse a un ramo de industria que pronto hubiera excitado los celos de la metrópoli. El olivo es muy raro en toda la Nueva España; no hay más que un solo olivar, pero hermosísimo, que pertenece al arzobispado de México, situado en Tacubaya. También se cultiva el olivo en la hacienda de los Morales, cerca de Tacubaya, en las proximidades de Chapultepec, en Tulyehualco, cerca del lago de Chalco, y en el distrito de Celaya.

¹⁹ Énfasis nuestra

Junto con el trigo, estas dos plantas eran indispensables para los españoles tanto para la alimentación como para el culto. Hay toda una discusión sobre la prohibición o no de dichos productos por parte de la Corona española para evitar competencia, pero los argumentos presentados por ambas corrientes no son definidos y se repiten muchas veces de uno a lo otro, sin citar fuentes. Hasta dónde hemos leído no hubo prohibición formal, aunque sí restricciones en algunos casos.

3.2.2.1.4. Frutales

Cítricos

Una de las grandes aportaciones de los árabes a España y que luego se trasladó a América fue la introducción de los cítricos, sobre todo que permitió a los navegantes soportar largas travesías sin sufrir el escorbuto ya que se había observado que la inclusión de frutas y verduras frescas en la dieta de a bordo reducía sensiblemente los casos. Fernández de Oviedo empieza su capítulo primero del libro octavo que trata de los árboles que han traído los españoles por estas frutas: naranjas, limones, limas, según el autor fructificaron más que en su patria.

El limón (*Citrus limonum*) y la lima son dos cítricos del género *Citrus* que pertenecen a la familia de las Rutáceas. Esta familia comprende más de 1.600 especies. Los limones viajaron con Colón, y las limas poco después. Consta que ya en 1493 Colón plantó limones en La Española, a partir de semillas que había llevado de la isla canaria de La Gomera. El limonero se produce en zonas de clima templado. La planta viajó desde Oriente Próximo hasta España y el norte de África durante la Edad Media. La lima es originaria del Sudeste Asiático, Persia (Irán) y Malasia.

La mayoría de los cítricos tiene su origen en China, donde ya se habla de ellas dos mil años a. C. y fueron los árabes quienes las introdujeron en Sicilia y España. También los cruzados importaron naranjos en sus expediciones a Palestina. Esas primeras naranjas pertenecían a la especie *Citrus aurantia*, naranjas amargas, con piel gruesa, muchas pepitas y poco jugo agrio. La naranja dulce, la *Citrus sinensis*, llegó a Europa bastante más tarde. Según se

cuenta, el portugués Vasco da Gama trajo el primer esqueje de la India, y lo plantó en Lisboa; de él procederían todos los naranjos de la Península Ibérica y del resto de Europa. En México, quien introdujo la naranja, según lo que dice, fue Bernal Díaz del Castillo: en un pasaje tachado de su crónica relata que, estando en la desembocadura del río de Tonalá (San Antón) acaeció lo siguiente (1970 pág. 28)

Como yo sembré unas pepitas de naranja junto a otra casa de ídolos y fue de esta manera: que como había muchos mosquitos en aquel río, fuímonos diez soldados a dormir en una casa alta de ídolos, y junto a aquella casa las sembré, que había traído de Cuba, porque era fama que veníamos a poblar, y nacieron muy bien, porque los papas de aquellos ídolos las beneficiaban y regaban y limpiaban desde vieron que eran plantas diferentes de las suyas; de allí se hicieron de naranjos toda aquella provincia.

Durazno o Melocotón (*Prunus pérsica*)

El durazno o melocotonero es originario de China, donde las referencias a su cultivo se remontan a 3.000 años atrás. En China los melocotones son un símbolo de larga vida e inmortalidad y constituyen un motivo habitual en la decoración de las famosas porcelanas del país. Fueron llevados a Persia (Irán) a través de las rutas comerciales de las montañas, llegando a ser conocidos como fruta Pérsica. En el año 330 a.C. el melocotonero llegó a Grecia y durante la Edad Media su cultivo se extendió por toda Europa, asentándose como cultivo en expansión durante el siglo XIX.²⁰

Albaricoque o chabacano (*Prunus armeniaca*)

El albaricoque, también conocido como damasco o albérchigo, es el fruto del albaricoquero, árbol de la familia de las Rosáceas. El fruto tiene la carne jugosa, firme y con un delicioso sabor dulce. Las primeras referencias sobre su cultivo se remontan al año 3000 a.C. en China de dónde pasó a las zonas templadas de Asia. Los griegos lo introdujeron hacia el año 400 a.C. en Europa desde el lejano oriente vía Armenia (de allí su nombre científico). Los romanos lo extendieron más.

Ciruela (*Prunus domestica*)

²⁰ <http://frutas.consumer.es/documentos/frescas/melocoton/intro.php>

La ciruela es el fruto del ciruelo, árbol de la familia de las Rosáceas que alcanza los 5 metros de altura. Las ciruelas tienen un origen geográficamente diverso: en su mayoría son originarias del Cáucaso, Anatolia (Turquía) y Persia (Irán) pero se han encontrado variedades silvestres en Japón y en América. Confucio menciona estas frutas como uno de los alimentos típicos de China. En Japón están consideradas como símbolo de prosperidad. En Europa fueron extendidos por los griegos y, sobre todo por los romanos que desarrollaron nuevas formas de cultivarlas. Las especies americanas, con un hueso más grueso, fueron descartadas por los primeros exploradores.

Granada (*Punica granatum*)

Fruta oriunda de los países del este de Europa (Costa Dálmata y Grecia) y Oriente (Palestina, Irán, Afganistán, Paquistán). Se sabe que el granado era cultivado en los jardines colgantes de Babilonia y se han encontrado indicios del consumo de esta fruta en tumbas egipcias de 2500 a.C. Se cree que los cartagineses introdujeron el granado en la región mediterránea a raíz de las guerras Púnicas, de ahí su nombre propuesto por Linneo: *Punica granatum*. Teofrasto describió este árbol alrededor del año 300 a.C. y Plinio se refirió a él como uno de los frutales más valiosos. En oriente es considerada como un símbolo del amor y de la fecundidad.

Dice Fernández de Oviedo (libro octavo, cap. primero, fo. lxxviii v) que en Santo Domingo, tanto en la ciudad como en los otros asentamientos de la isla, hay “muchos granados dulces i agros i de muy buenas granadas...”

Higo (*Ficus carica*)

La higuera (*Ficus carica*) es originaria de Asia occidental pero ha sido ampliamente adaptada al Mediterráneo y sus frutos han sido muy apreciados por las diferentes culturas que se han asentado en las orillas de este mar a lo largo de los siglos. En el pueblo neolítico de Gilgal, en el valle del Jordán, los arqueólogos encontraron nueve higos fosilizados que fecharon entre 9400 y 9200 a.C., hallazgo que antecede, por el momento, a los primeros restos de cereales domesticados. En la pirámide de Gizeh (4.000- 5.000 a.C.) se han encontrado dibujos representativos de su recolección y los egipcios consumían grandes cantidades de

este fruto. En el libro del Génesis (3:7) Adán y Eva se cubre con hojas de higuera y en el libro del Éxodo forman parte de los frutos que los exploradores de Canaán presentaron a Moisés. Siempre fueron un alimento esencial para los griegos ya que se puede conservar mucho tiempo seca. Las higueras se consagraban a Dionisios, el dios de la renovación. Cuando se fundaba una ciudad, se plantaba una higuera entre el ágora y el foro para señalar el lugar donde se reunirían los ancianos. Fue el manjar predilecto de Platón, de hecho se le conoce como la "fruta de los filósofos". Galeno recomendaba su consumo a los atletas que participaban en los Juegos olímpicos. En la Roma antigua lo consideraban árbol sagrado, porque en su mito fundacional, Rómulo y Remo fueron amamantados por la loba bajo una higuera. En las festividades del año nuevo latino, los habitantes de Roma intercambiaban higos como regalo. Hay dos tipos de frutos, rojizos (higos) y blancos (brevas) pero, en realidad, pertenecen a la misma especie. Fernández de Oviedo (libro octavo, cap. Primero, folio lxxviii) escribe que, en Santo Domingo:

Ay muchas higueras y de muy buenos higos. Los cuales ay en todo el año: o muchos o pocos: pero en su tiempo en mucha abundancia en esta ciudad... Y hazense muy bien estos arboles. E los higos son de los que en Castilla llaman sodenes: y en Aragon y Catluña deburjaçote. Son los mas de simienta colorada aunque algunos ay de simienta blanca...

Manzana (*Malus domestica*)

Provenientes de una región situada entre el sudeste de Europa y el Sudoeste de Asia, las manzanas están conocidas desde el Paleolítico (hace 20 000 años); en el Neolítico en Europa Central, los restos arqueológicos muestran que se consumían frescas y desecadas al sol. En el siglo XII a.C. el manzano era cultivado en los fértiles valles del Nilo en tiempos del faraón Ramsés III. La cultura grecorromana extendió su cultivo en toda el área mediterráneo. Hesiodo (800 a.C.) hace referencia por ejemplo a esta fruta. Los árabes popularizaron su consumo. Durante la Edad Media fue cultivada en los monasterios como fruta exclusiva para la elite.

Ha sido un fruto simbólico a lo largo de la historia, se cita en la Biblia como el fruto prohibido que provocó la expulsión del ser humano del paraíso En la

mitología griega, la manzana de oro que París entrega a la diosa Venus y que provoca la enemistad entre Atenea y Hero, pasó a la historia como la conocida "manzana de la discordia". En el siglo XVI, los conquistadores españoles extendieron el cultivo de la manzana al Nuevo Mundo.

Pera (Pyrus communis)

Fruta originaria de regiones de Europa oriental y de Asia occidental, donde su cultivo se viene realizando desde épocas muy remotas. Los griegos y los romanos conocieron el cultivo del peral. En China la pera es un símbolo de longevidad.

Membrillo (Cydonia oblonga)

Fruta proveniente de Europa meridional y de los países a orillas del mar Caspio (bosques del Cáucaso, Persia y Armenia). El membrillero ya era cultivado en Babilonia desde 4 000 a.C. Los griegos conocían una variedad común de membrillero que obtuvieron en la ciudad de Cydon, en Creta; de ahí su nombre científico. En Grecia los membrilleros estaban consagrados a Afrodita, la diosa del amor ya que sus frutos eran el símbolo del amor y fecundidad, y los recién casados debían de comer uno antes de entrar en la habitación nupcial.

Fernández de Oviedo (lib. Octavo, cap. Primero, folio lxxviii) escribe que los españoles se trajeron membrillos de España pero que “no se hazen muy bien ni en la cantidad y abundancia que las otras fructas... y son pequeños y no muy buenos porque son asperos”.

3.2.2.1.5. Caña de azúcar (*Saccharum officinarum*)

La caña de azúcar es una de “las dos fuentes más importantes de sacarosa procesada –del producto del carbohidrato refinado que consumimos y que llamamos azúcar–” (Minz, 1996 pág.47), la otra siendo la remolacha. Domesticada en Nueva Guinea hacía el 8000 a.C. fue llevada a la India a través de las Filipinas hacia 6000 a.C. De allí se propagó en el Medio Oriente y durante la expansión árabe llegó hasta Europa meridional. Minz escribe que:

Al extender la producción de la caña de azúcar a las márgenes del Mediterráneo, tanto al norte como al sur, llegando, hacia el sur, hasta Marrakech e incluso Agadir y Taroudant en Marruecos, por ejemplo, y hacia el norte hasta Valencia en España y Palermo en Sicilia, los árabes

explotaron al máximo las posibilidades de estas tierras recién conquistadas. (1970:56)

En el siglo XV, españoles y portugueses experimentaron el cultivo de esta planta en las islas del Atlántico (Madeira y Canarias) en donde prosperó hasta el punto de desplazar las plantaciones del Mediterráneo (Minz, 1970). Traída de las Canarias por Colón en su segunda expedición (1493), la caña empezó a cultivarse por primera vez en el Nuevo Mundo en la isla española de Santo Domingo (Minz, 1970).

3.2.2.1.6. Plátano (*Musa sp.*)

Originario del Sureste de China de donde pasó a la India. De allí los ejércitos de Alejandro Magno los trajeron al Mediterráneo. Su cultivo se extendió a África, en particular a Guinea (de allí el nombre de guineo). En el siglo XV llegó a las Canarias de donde los conquistadores lo llevaron a Santo Domingo y Jamaica.

Fernández de Oviedo (libro octavo, libro octavo, capítulo primero, folio lxxvix) escribe mucho más líneas sobre esta planta que sobre las anteriores e insiste que “no los avia en estas indias y fueron traídos a ellas”. Argumenta que no lo son porque el árbol descrito por Plinio no se parece en nada (probablemente se trata del árbol *Platanus sp.*). Describe así la planta:

Estos de aca tienen las hojas muy grandes i muy anchas: i son altos como arboles...Esta planta es todo como un cogollo. Y en lo alto dl nace un tallo grueso como la muñeca del braço que va encaminado desde la medula/ o mitad de todas las hojas y en aquel tallo al extremo del es un razimo con veynte y treynta o cinquenta y algunos con cien y mas o menos fructas que aq llaman platanos.

El fruto es

Mas o menos luengo que un palmo... Tiene esta fruta una corteza no muy gruesa: i fácil de romper o desfollar: y de dentro es todo una medula que parece un tuétano o una caña de vaca.

Sin embargo, para Acosta (Hist. Ind. Lib.4 cap.11) el plátano es fruto de las Américas ya que escribe

se llama también cierto árbol que se cria en las Indias. Es de mediana corpulencia y se parece a la palma en la figura y en producir las hojas en

lo alto, las cuales son muy anchas y de color verde. Su fruto, que tiene el mismo nombre, es de la hechura de un pepino, cubierto de una cascara i hollejo sutil, dentro del qual se halla una médula tierna, suave y dulce, que se come cruda, assada, cocida o guisada.

Podemos reconciliar ambos puntos de vista si consideramos que existe diferentes variedades de *Musa*, en particular la conocida en México como plátano macho (*Musa balbisiana*) más grande y menos dulce. La explicación que da Alejandro de Humboldt (1808 cap.9) puede ayudar a zanjar la cuestión:

En México y en toda la tierra firme de la América del Sur es tradición que el artón²¹ y el dominico se cultivaban allí mucho antes de que llegaran los españoles; pero que el guineo, variedad del cambur²²ⁱ, fue llevado de las costas de Africa, como su mismo nombre lo prueba.

3.2.2.1.7. Papa (*Solanum tuberosum*)

La papa (*Solanum tuberosum*) es un tubérculo que, según Gispert Cruells (1995 página 222)

en estado silvestre se encuentra distribuido desde el sur de Chile, hasta el sur de Estados Unidos. Sin embargo, su centro de domesticación fue la región andina de Sudamérica, a altitudes por arriba de los 2000m.”;

La palabra “papa” viene del quechua y Pedro Cieza, en su Crónica del Perú (¿?) escribe.

De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios: el uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después queda tan tierno por dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo de tierra, como ella; produce esta fruta una hierba ni más ni menos que la amapola...

Fue llevada a Europa por los españoles, pero su introducción en el Viejo Mundo no fue nada fácil, y es solamente a partir del XVIII que entraría en las costumbres alimenticias, y así transformaría a Europa permitiendo calmar a las hambrunas

²¹ Plátano macho *musa paradisiaca* para Humboldt y *musa balbisiana* en la actualidad

²² *musa sapientium*

periódicas que asolaban a la población. De allí, su uso generalizado se transmitió a otras partes de América, en particular a lo que hoy es México.

3.2.2.1.8. Café (*Coffea arabica*)

El café es originario de Etiopía, antiguamente Abisinia, y más concretamente de la región de Kaffa; de ahí posiblemente tomo su nombre el café. Fue llevado a Arabia, convirtiéndose en una de las bebidas más populares entre los peregrinos que se dirigían a la Meca. Los datos arqueológicos disponibles hoy en día sugieren que el café no fue domesticado antes del siglo XV.

Las primeras referencias sobre la llegada de cafeto a América datan del siglo XVIII ya que los colonos europeos introducen el cultivo del café en numerosos países tropicales, como un cultivo de exportación para satisfacer la demanda en sus países; en 1723 el gobernador de la Isla de la Martinica se llevo una planta a esta isla. Posteriormente, los portugueses introdujeron el cafeto en Brasil; más tarde los ingleses hicieron lo propio en Jamaica y Cuba, y los españoles en Colombia.²³

3.2.2.2. Animales

Los pueblos mesoamericanos domesticaron animales tales como el pavo, las abejas, una especie de perro llamado *xoloscuintle* y probablemente venados y conejos para su consumo, pero no utilizaban bestias de carga dado que se cargaba todo a lomo de hombre, “a cuestras” (“*cuch*: carga que el hombre y la bestia llevan a cuestras / llevar o traer o tomar a cuestras, o llevar o traer carga azida de alguna cuerda” Motul 135v). En el diccionario de Moran *cuch* es la carga y *ahcuche*, el cargador y en el Motul encontramos *ahcuchcab*: el que lleva miel a cuestras (12).

En cambio, los españoles de Extremadura y de Castilla estaban acostumbrados desde varios siglos a consumir y utilizar los diferentes tipos de ganados. Del Río Moreno explica la importancia que tuvo la cría de ganados en la economía de Castilla durante los siglos XV y XVI, (1998 pág. 12).

Sin duda, una de las razones que explican el origen de este predominio pastoril está en el constante estado de guerra que existió —a lo largo de ocho siglos— entre musulmanes y cristianos, con las consecuentes modificaciones de la frontera. Además, junto a la escasez de tierras

²³ http://www.baque.com/escuela-de-cafe-id.php/el_cafe_historia_y_origen/id_escuela_cafe/2

cultivables, el pastoreo demandaba menos hombres y dejaba excedentes poblacionales para la guerra.

Los animales no necesitaban tanto cuidado como los cereales ni tan buenas tierras y aportaban más calorías. La sociedad de guerreros consideraba al trabajo del campesino como inferior y, por lo tanto, reservado a las clases más bajas o a los vencidos, así, el criador tenía una posición social más elevada que el labrador.

Por otra parte, el hábito alimenticio relacionado con el ganado mayor y el menor era tal que los primeros españoles que describieron la fauna del Nuevo Mundo se sorprendieron de no ver los animales domésticos a los cuales estaban acostumbrados. Colón escribe, por ejemplo:

Bestias en tierra no vide ninguna de ninguna manera, salvo papagayos y lagartos. Un mozo me dijo que vido una grande culebra. Ovejas ni cabras ni otra ninguna bestia vide; aunque yo he estado aquí muy poco, que es medio día: mas si las hobiese no pudiera errar de ver alguna.²⁴

Del Río Moreno (1998 pág. 37) muestra la importancia de la cultura ganadera en la sociedad colonial cuando escribe:

fuera cual fuese el ramo pecuario predominante, el influjo de la cultura ganadera marcó toda la sociedad colonial y, en muchas regiones, llegó a ser más importante y perdurable que el de la misma minería.

Para el caso que nos ocupa, es a partir de 1528, con la fundación de la Ciudad de los Españoles que se introducen los diversos tipos de ganados en Los Altos de Chiapas.

3.2.2.2.1. Ganado bovino

Para los españoles, la ganadería bovina era muestra de civilización. Barrera (1996) cita a Francisco Hernández: “La caza y la pesca son comunes a los salvajes. La ganadería indica siempre el primer paso a la civilización.”

Los primeros embarques de ganado a partir de España se dieron con el segundo viaje de Colón en 1493; por razón de espacio se trataba de animales jóvenes que venían en compañía de cerdos y ovejas. En el tercer viaje (1498) se mandaron caballos y parejas de bovinos y asnos para la cría. Inicialmente la

24

http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/05701693277764906315635/p0000001.htm#L_1_;

introducción fue lenta y difícil a tal grado que se prohibió la salida de estos animales de Santo Domingo. Sin embargo, las condiciones climáticas, geográficas y edafológicas del Nuevo Mundo así como la ausencia de predadores hicieron que los escasos animales que se pudieron transportar se aclimataron y se extendieron muy rápidamente a tal grado que se reproducían más fácilmente que en el Viejo Mundo. Aparentemente los animales que llegaron al Nuevo Mundo pertenecían al *Bos taurus* descendientes del urus salvaje (*Bos primigenius*), Tronco turdetano de el más importante de la ganadería española que comprende las razas Retinta, Berrenda y Rubia Gallega; de ésta última descendían las razas de las Canarias Palmeña y Canaria (Primo, 1992 pág. 422) que también fueron un aporte grande al hato bovino novohispano.

Fernández de Oviedo expresa que Santo Domingo es una ciudad rica por varios razones entre las cuales está la siguiente: “Dixolo porque habiendo venido en nuestro tiempo las primeras vacas de España a esta isla: son tantas que las naves tornan cargadas de los cueros dellas...” (1979, libro tercero cap. xxii).

López de Gomará (cap. XXV) menciona también la proliferación de estos animales:

Han multiplicado tanto las vacas, que dan la carne a quien desuella el cuero, y el déan Rodrigo de Bastidas tuvo de una sola vaca ochocientas reses en veinte y seis años; paría cada año cinco y los más dos becerros. A los diez meses conciben las novillas, y aun las potrancas hacen lo mismo.

Cuando en 1523 Francisco de Garay organiza su tercera expedición hacia la provincia de Pánuco —ya pacificada y poblada por Hernán Cortés—, parte de Jamaica con una armada de 13 barcos y 840 soldados. En esta ocasión Bernal Díaz del Castillo asegura que “basteciólos muy bien de todo lo que hubieren menester, y era pan cazabe y tocino y tasajos de vaca, que ya había harto ganado vacuno” (Díaz, 1970, cap. CLXII, pág. 399)

La abundancia de ganado vacuno originó una baja del precio de la carne, pues a mediados del siglo XVI costaba la tercera parte que en España. Esto alarmó al Cabildo Mexicano, que prohibió venderla a menos del valor establecido. La situación llegó a ser tan grave, que dejó de ser negocio llevar la carne a las ciudades, y solamente se aprovechaba el cuero y el sebo.

Es principalmente desde Santo Domingo que, a partir del siglo XVII, los españoles traen al continente los caballos, bovinos y ovinos que necesitaban, ya que muchos de estos animales se habían vuelto cimarrones y hacían peligrar los cultivos.

3.2.2.2. Ganado porcino

Otro tipo de ganado que se adoptó fácilmente y a gran velocidad en la región fue el porcino. A diferencia de los musulmanes o de los judíos, los cristianos no tenían prohibición religiosa acerca de la carne de cerdo²⁵ y, por eso, a lo largo de los siglos España había forjado una tradición alimenticia con el cerdo. Acostumbrados a comer puerco, los conquistadores lo llevaron a todas partes con ellos, sea en pie, sea como carne salada o grasa.

Los indios, por su parte, no tuvieron problemas con esos animales, quizá por su parecido con el jabalí o el “puerco de monte” que ellos cazaban y comían.

Colón en su segundo viaje hace escala en las Canarias, en la isla de la Gomera, en donde se abastece de ganado (becerras, cabras y ovejas) y compra “ocho puercas, a 70 maravedis la pieza. Destas ocho puercas se han multiplicado todos los puercos que hasta hoy ha habido y hay en todas estas Indias, que han sido y son infinitos. (Las Casas, 1965 pág. 351)

Cabe recalcar que el texto menciona “puercas” y nos podemos preguntar con cual macho se aparearon, aunque se sabe que vinieron después otros animales. Existe también una discusión sobre cual tipo de puerco se llevó el Almirante, pero la mayoría de los autores coinciden en que es *Sus mediterraneus*, el puerco ibérico, la especie común en la Europa medieval. Las Casas demuestra que era mejor consagrarse a la agricultura que a la búsqueda del oro y que “las granjerías de entonces no eran otras sino de criar puercos y hacer labranza del pan caçabi y las otras raíces comestibles, que son los ajos y batatas.” (1965, libro II, cap. VI, págs. 225-226).

El cerdo llegó al Nuevo Mundo tanto en pie como carne salada. Cuando Cortés fue elegido como Capitán General para conquistar el continente, escribió a

²⁵ El origen de la aceptación entre la población española del consumo de la carne de cerdo en los tiempos de la Inquisición se explica como una forma de distinguirse como “cristianos viejos” y no dar lugar a sospechas y de acusados de judaizantes o moriscos.

todos sus amigos para que fueran con él y según escribe Díaz del Castillo, algunos empezaba a “hacer pan cazabe y tocinos para matalotaje” (1970, cap. XX, pág. 35), al igual que en la villa de la Trinidad en donde los habitantes “tenían sus estancias de pan cazabe y manadas... y cada uno procuró de poner el más bastimento que pudo” (*id.* cap. XXI, pág. 35) o que Juan Sedeño quien, en la misma villa, se unió a Cortés quien “le compró el navío y tocinos y cazabe” (*id.* pág. 36). Esto se repite en La Habana en donde los habitantes metieron “mucho matelotaje de cazabe y tocinos, que otra cosa no había” (*id.* cap. XXIII, pág. 38). López de Gomara añade que Cortés se llevó con él “cinco mil tocinos y seis mil cargas de maíz, yuca y ajís” (1943, cap. VIII, vol. 1, pág. 62). Dichas repeticiones nos muestra la importancia del puerco salado para los bastimentos de las armadas y ejércitos de la época.

Los cerdos son los primeros animales de consumo que llegan a tierras mexicanas desde Cuba.

En 1529 Cortés en su recién recibido marquesado establece en las cercanías de Oaxaca una crianza comercial de cerdos.

Los cerdos, de por sí tienen una alta reproducción, y, al parecer, en el Nuevo Mundo encontraron “un paraíso”: excelente alimentación, pastos, agua y sombra. Se acostumbraron tan rápidamente que, al poco tiempo de su introducción no se podían quedarse en corrales y se volvieron cimarrones, hecho que varios autores recalcan: Oviedo y Valdés reporta “Puercos monteses se han hecho muchos en las islas que están pobladas de cristianos...” (cap. XIX) mientras Pedro Mártir escribe: “Ha crecido la multitud de puercos, y los que se escaparon de los porquerizos se han hecho silvestres.” (1944, década I, libro X, cap. II, págs. 107-108). La proliferación de los puercos silvestres tuvo también efectos dañinos sobre la fauna local. Las Casas, por ejemplo menciona que fueron la causa de la desaparición de unos animales llamados “guaminiquinajes” que tenían una carne muy sabrosa y alcanzaba para alimentar a dos personas (1965, libro III, cap. XXII, pág. 512).

3.2.2.2.3. Ganado ovino y caprino

Otros de los animales importados fueron los borregos (*ovis sp.*) y las cabras reservados inicialmente a los españoles. A diferencia del puerco, las ovejas y las cabras tuvieron dificultades para adaptarse al Nuevo Mundo. Bajo condiciones de estrés como lo fueron las travesías y las nuevas condiciones de vida, los caprinos no se reproducen muy bien; además en las islas el clima era demasiado húmedo. Por otra parte, hay que hacer notar que si bien caballos, bovinos y puercos crecieron en tal número que se volvieron montaraces, no fue el caso de las ovejas.

La oveja doméstica (*Ovis orientalis aries*¹ u *Ovis aries*²) es un mamífero cuadrúpedo ungulado que se originó a partir de la domesticación del muflón asiático (*ovis orientalis orientalis*) en el Próximo Oriente en el noveno milenio a.C. con el objetivo de aprovechar su piel, lana, carne y leche. Antes de la invasión romana, los pueblos de la península ibérica eran eminentemente pastores de ganado bovino y lanar. Las ovejas eran pequeñas y con el pelo negro pero los romanos preferían la lana blanca de los animales del norte de Africa por lo que empezaron a cruzar ambas razas, y obtuvieron el merino. En España, la ganadería ovina se había convertido en la principal actividad económica derivada de la explotación de la lana merina utilizada para elaborar textiles finos.

Según Pastor Pedraza *et al.* (1992 pág. 356), “los rebaños iniciales debieron estar constituidos por ovinos de razas autóctonas españolas como a Churra, la Manchega, la Rasa y la Canaria, ejemplares que fueron introducidos por los rústicos frailes y los primeros colonos, en su mayoría antiguos conquistadores”. Sin embargo, al final del siglo XVI, los encomenderos empezaron a importar “el ganado Merino, más propio de la nobleza y de las autoridades” (*id.*). En Chiapas, según los mismos autores llegaron los ovinos desde Puerto Caballos, Honduras a través de Guatemala en la tercera década del siglo XVI. A partir de 1570, el auge ganadero empezó a disminuir así como el interés en estos animales.

Peréz Grovas (1991), nos refiere que los españoles trajeron los borregos, y también sus enfermedades, por lo que, a pesar de la gran tradición de producción ovina que tenían, no pudieron controlar los padecimientos de sus animales en estas nuevas condiciones ambientales, así que una gran mayoría se murió. Los pocos ejemplares que quedaron estuvieron en manos de las indias de Chamula,

quienes descubrieron poco a poco como criarlos y lograr que no se murieran de enfermedad. Sin embargo, los borregos se aprovecharon solamente por la lana ya que los chamula no los consideraron como alimento y, por lo tanto, los españoles, al no tener ese ganado, tampoco lo integraron en la cocina que se estaba desarrollando.

3.2.2.2.4. Ganado aviar

Diversas aves de corral tales como gallinas y gansos vinieron a enriquecer la dieta de animales.

Los pueblos prehispánicos conocían y comían patos y faisanes como aves de caza pero no solían ser domesticados.

Los gallos y gallinas (*Gallus domesticus*) provienen del sudeste asiático y probablemente fueron llevados por los indoeuropeos hacia el medio oriente. Las primeras huellas de domesticación remontan a 8000 a.C. en Tailandia. Aunque hay tabletas que mencionan estas aves en Mesopotamia, fueron los egipcios los primeros avicultores alrededor de 1500 a.C., cría que pasó después al mundo greco romano. Son aves adaptadas a vivir sobre el suelo, donde encuentran sus alimentos naturales, como gusanos, insectos, semillas y materia vegetal, por lo que son de fácil crianza; ello, aunado a su reproducción rápida y su uso de doble propósito (carne y huevos) hizo que se adoptaran muy rápidamente en todo el mundo europeo. En Grecia y sobre todo en Roma, servían no solamente de alimento sino que eran animales utilizados en la adivinación y en los sacrificios. El gallo fue, para varios pueblos símbolo de valor (era el animal de Marte para los romanos, y el símbolo de los galos). En la Edad Media los campesinos podían comer de esta carne aunque generalmente estaba reservada a los enfermos y a las fiestas importantes. Durante el renacimiento, estas aves eran más apreciadas que las terneras y todo banquete digno de su nombre debía tenerlas en su menú. Enrique IV, rey de Francia ofreció la “poule au pot” (pollo de la olla) todos los domingos: “Je veux que chaque laboureur de mon royaume puisse mettre la poule au pot le dimanche (yo quiero que cada campesino en mi reino pueda poner la gallina en la olla todos los domingos”. Cabe aclarar que este rey, el primer Borbón en el trono de Francia, quien se convirtió de protestante a católico (“Paris bien vale

una misa”), heredó un reino sacudido por más de cuarenta años de guerras de religión y por ende de escasez para la población, por lo que intentó lograr la paz y la reconciliación en el país, por lo que este plato tiene un significado especial para los franceses. Hasta la segunda mitad del siglo XX, el pollo fue un platillo de fiesta, el pollo del domingo.

Hasta hace seis años se sostenía la teoría de que llegaron a América con los barcos de Colón y después fueron pasajeras en todas las travesías ya que no ocupaban mucho espacio, eran fáciles de criar y producían huevos; y que el único animal de corral que se encontraba en el Nuevo Mundo era el pavo, por lo que no encontraron dificultades en reproducirse y se dispersaron rápidamente por todo el territorio americano. Nos enteramos por noticia periodística que hay hallazgos que contradicen esta teoría:

Pollos llegaron a América antes que Colón

lunes 4 de junio, 05:04 PM2008

WASHINGTON (AP) - ...Según un trabajo publicado en *Proceedings of the National Academy of Sciences*, cuando Juan Pizarro llegó al imperio incaico en 1532, descubrió que se criaban pollos, lo cual significa que se los conocía desde tiempo antes.

Investigadores encabezados por Alice Storey, de la Universidad de Auckland, Nueva Zelanda, informaron del hallazgo de huesos de pollo de origen polinesio en un lugar de lo que hoy es Chile. (El Universal, lunes 4 de junio de 2008)

Aunque esto no se ha divulgado ampliamente, el estudio de estos huesos apunta a que entre los años 1321 y 1407, en América del Sur ya había aves de corral domesticadas, como lo reportan varios escritos que dan cuenta que cuando el conquistador Juan Pizarro llegó al imperio inca en 1532, los habitantes de la región ya criaban pollos, aunque, para el imperio dirigido desde Tenochtitlán u otro señorío en el territorio mesoamericano no tenemos indicaciones de esa naturaleza. Dicho hallazgo desató una gran polémica así que Alice Storey y sus colaboradores publicaron una carta en *Proceedings of the National Academy of Sciences*, December 2, 2008, vol. 105 no. 48 donde podemos ver las refutaciones que hacen los autores a los cuestionamientos previos recibidos²⁶. Según los

26 “ We have directly dated and sequenced two additional chicken bones from the site, which is not a shell midden as claimed (1). Stable isotope determinations (13C, 15N, and 34S) further confirm a terrestrial dietary signature; thus, no marine calibration of the dates is required (Table 1). All dates obtained from the site are securely pre-Columbian (even at 2_), consistent with the stratigraphic and artifactual evidence. Therefore, the most parsimonious explanation continues to be that

mismos autores, la crianza del pollo en el Pacífico se remonta a por lo menos 3 mil años atrás y desde allí se extendió hacia el este, a medida que los polinesios poblaron las islas. Asimismo, el ADN contenido en los huesos de pollos que encontraron tiene características comunes con los de las gallinas Araucana de Sudamérica y algunos tipos de Hawái y el sudeste asiático.

El hecho más contundente de la conquista y colonia es que inconscientemente se impuso un modo de producción con sobretodo conscientemente una superestructura ideológica-jurídico-política que puso en tensión una resistencia social a abandonar sus formas de vida tanto a conquistados como a conquistadores. Ni la Nueva España es España ni tampoco es el Imperio Mexica, los Señoríos Mixtecos y Zapotecos, o los Cacicazgos Mayas, etcétera. Era una nueva realidad en el Nuevo Mundo, una nueva Formación Social.

En sus inicios los conquistadores comían lo que sus conquistados, al no producirse aún lo propio, en cuanto se produjo lo propio se le quiso imponer a los indios lo extranjero. Producto de estas tensiones, en el terreno alimentario fue la creación y consolidación a través de los siglos de una comida propia, cuyas características eran una mezcla de alimentos tanto locales como foráneos, lo mismo que técnicas e instrumentos como veremos más adelante.

chickens were first introduced to South America by Polynesian voyagers as part of a well-documented eastward expansion." Storey, A. et al *Proceedings of the National Academy of Sciences*, December 2, 2008, vol. 105 no. 48

Capítulo 4. Producción y preparaciones culinarias en Los Altos

Cuando se ponen en contacto dos pueblos de orígenes y culturas diferentes, aunque el contacto sea pacífico y amistoso, se presentan fenómenos de intercambio y aculturación que traen consigo automáticamente la destrucción o modificación total o parcial de técnicas, costumbres, creencias, gustos y modos de vivir, para permitir la fusión o sustitución de uno o varios elementos de la cultura material o espiritual de cada grupo. Cada uno toma del otro lo que está más de acuerdo con sus valores preexistentes. Por lo tanto, cuando el contacto es violento, como en una guerra de conquista, y cuando las diferencias de cultura, costumbres y modos de vivir son tan antitéticos como ocurrió a raíz del descubrimiento de América, el traumatismo es mucho más grande. En tales casos, el pueblo que domina impone sus propias costumbres, concepciones y actitudes, de grado o por fuerza, tomando del vencido, por derecho de conquista, lo que le convenga, y destruyendo o tratando de destruir lo que estime inferior o indigno de aprecio.

Así, el descubrimiento de América produjo una transformación y dislocamiento de los usos y costumbres agrícolas y alimenticias en el continente. Poco a poco el paisaje agrícola se fue transformando, la milpa tradicional cedió espacios a los campos de trigo y pastizales para el ganado, así como huertos frutales de especies europeas, nuevas técnicas agrícolas, nuevos instrumentos de trabajo, etc.

En el siglo XIX la estructura de la propiedad se modifica, al reforzarse la hacienda (o finca y/ o labores en Chiapas) a costa de la propiedad comunal, la pequeña propiedad y las tierras baldías. Sin embargo, en nuestro caso de estudio, después del siglo XVIII y hasta los años 80's del siglo XX, los cambios son pocos y paulatinos; es a partir de este momento y sobre todo del año 1994 que se nota en San Cristóbal y en Los Altos un crecimiento acelerado en todos los ámbitos.

4.1. Producción, abastos y distribución

Como lo hemos vislumbrado en los capítulos anteriores, los españoles vinieron al Nuevo Mundo para enriquecerse, no para trabajar, por lo que, en los primeros tiempos de la Conquista consideraron que el trabajo agropecuario

debía de estar en las manos de los indígenas, mano de obra que les correspondía a cada quien en su encomienda. Por ello si bien les obligaron a criar animales como vacas, puercos o borregos y a cultivar trigo y hortalizas, no pudieron cambiar tan fácilmente los hábitos de vida y alimentación de los pueblos conquistados, sobre todo dado que no se preocuparon de enseñarles cómo se hacía, como lo manifiesta Sanfuentes:

Con el tiempo, la utilización de los productos americanos en la época del descubrimiento y conquista del Nuevo Mundo y, posteriormente, la introducción de estos a las mesas europeas, irán variando la percepción de los productos del nuevo continente. El paso de los productos americanos al Viejo Mundo no conllevó necesariamente el manejo de los mismos (Sanfuentes, 2006, pág.534)

4.1.1. Sistemas tradicionales de cultivos vs. Innovaciones capitalistas

Para introducir los nuevos cultivos y los nuevos animales se tuvo que imponer nuevas herramientas y nuevas formas de producir así como nuevas formas de pensar. La tradición prehispánica tuvo que doblegarse ante las nuevas directivas pero resistió en otros aspectos hasta hace poco. Fueron largos y arduos procesos. El ejemplo más fuerte en toda la Nueva España de la “lucha” entre dos culturas, dos maneras de pensar, dos cosmovisiones muy distintas fue la tensión maíz/trigo. Recordamos el hecho de que ambos cereales eran considerados de origen divino o en sí mismos eran dioses, pero que la intervención cristiana relegó simbólica y socialmente el maíz.

Para poder estudiar estos dos cereales, en primer lugar tenemos que tomar en cuenta las condiciones climáticas, de altitud o de suelo, de las cuales, aparentemente los primeros españoles, empezando por Colón, no se percataron, sino hasta años después. En efecto, hay muchas semejanzas entre ambos pero, si vemos la tabla siguiente (fig. 29), elaborada a partir de datos provenientes de “Requerimientos agroecológicos de cultivo”, de Ruiz *et al.* (1999), nos podemos dar cuenta de que hay dos diferencias fundamentales: el trigo necesita tierras planas con buen suelo y no se da bien en clima tropical mientras el maíz puede darse en cualquier tipo de suelos, en cualquier inclinación de terreno y prácticamente en todos los ámbitos climáticos relacionados con las regiones que han sido su cuna (desde las islas tropicales hasta las montañas altas de los Andes).

Condiciones	Maíz	Trigo
Suelos	Suelos de textura ligera a media	Suelos de textura media
Profundidad suelo	80 cm a 1 m.	30 cm a 2 m.
Pendiente	Adaptación a cualquier pendiente	Superficies planas
Altitud	0 - 3300msnm	0-3000 en zonas templadas 2800 a 3800 en clima tropical.
Latitud	50° N a 40° S	60°N a 40°S
Climas	Tropical, subtropical, templado	Templado, subtropical, desértico semi frío
Precipitaciones	700 a 1100mm	450 a 650 mm
Temperatura	10 – 28 °C	5 – 30°C

Figura 29: Requerimientos generales del maíz y el trigo. Elaboración propia a partir de Ruiz *et al.*, 1999

Paradójicamente, son justamente estas similitudes entre ambos cereales, aunadas a la presión social y religiosa de las necesidades españolas, que permitieron la adaptación más o menos rápida del trigo en tierras americanas.

Obviamente, en los primeros años de su llegada, los españoles tuvieron que vivir de los productos del Nuevo Mundo aunque no les gustaban tanto como los de su madre patria. Mientras el trigo tardaba en darse, se utilizó el maíz y sobre todo el pan de cazabe, parte de los bastimentos de todas las expediciones. Fernández de Oviedo y Valdés (libro séptimo, f. lxxi v) escribe que los indios tenían dos tipos de pan

muy distintos y apartados el uno del otro... se dira aquí que cosa es este pan que llaman mahyz y que tal es el que llaman caçabi. El maíz es grano: y el caçabi se haze de rayces y cierta planta que llaman yuca.

Para los navegantes interoceánicos, tocino y pan de cazabe, junto con vino y garbanzo eran el menú cotidiano; en cambio, el trigo y el “pan de Castilla” que de ello se hacía, era un lujo de importación.

Las primeras tensiones se encuentran en el vocabulario. Cuando llegan a tierras nuevas, los españoles tienen que hacer comparaciones con lo que conocen para poder describir a los que se quedaron en España lo que están viendo. Es por ello que se habla de tigres y leones en lugar de jaguares y pumas, y que, al revés, para las representaciones religiosas del león de San Marcos o de los leones de Daniel se use la forma de un jaguar con barba, como se puede ver en la fachada de Santo Domingo en San Cristóbal de Las Casas. Asimismo es una constante en las crónicas que sus autores llamen al maíz “el trigo de esta tierra” y a los productos elaborados con este cereal y otras raíces “pan”. Por ejemplo, Ximénez (1999, libro II, cap.XXXIV, pág.315), relatando la estancia de los dominicos que venían con Las Casas en Campeche, escribe: “Llaman **al trigo de esta tierra maíz**”¹. Por si fuera poco, añade que el término maíz “es nombre de las islas y de ahí lo tomaron los españoles y en lengua mejicana que es común en todas estas Indias le llaman Tauli...” (*id.*). Es decir que en la lengua de los vencedores la planta se ha reducido a una sola voz, incluida en su nombre científico *Zea mays* y universalmente utilizada. De los cronistas de la Nueva España, salvo los que trabajaron el Altiplano de México, pocos autores utilizan las palabras náhuatl *centli* (mazorca) o *tlayolli* (grano) y ninguno la voz maya *ixim* o la zapoteca *guela*. Sin embargo en las recopilaciones de los antiguos diccionarios, vocabularios y artes, se encuentran muchas entradas relacionadas con el campo semántico del maíz, en tanto a sus formas, los modos de cultivarlo y sus diferentes usos, tanto en la comida como en los rituales.

4.1.1.1. Milpa y trival: de hombres y maquinas

A semejanza de la trilogía mediterránea (trigo, olivo y vid) indispensable en la dieta de los pueblos europeos del sur, se ha impuesto, en el imaginario popular y docto, una trilogía mesoamericana (maíz, frijol y calabaza) que se sigue repitiendo hasta hoy en día. Sin embargo, nos parece que cabe hacer varias aclaraciones al respecto. En primer lugar, tres es un número sagrado para los cristianos, **no** para los mesoamericanos para los cuales serían más bien dos o cuatro. En segundo lugar, a diferencia del trigo que es un monocultivo, el maíz forma, junto con el frijol, la calabaza y el chile, lo que podríamos llamar el

¹ Énfasis nuestro.

“complejo mesoamericano” o “la tetralogía mesoamericana” en dónde las plantas son complementarias entre sí, ya que el maíz es un cereal que extrae del suelo grandes cantidades de nitrógeno, mientras que el frijol, una leguminosa, fija a través de sus raíces nitrógeno al suelo y al ser de enredadera aprovecha la caña del maíz para apoyarse en ella al crecer. La calabaza es una planta de naturaleza rastrera que se extiende por el suelo cubriendo con sus hojas el plantío, proporcionándole sombra, por lo tanto, no dejando que se desarrollen hierbas malas y conservando la humedad de la tierra y el chile ahuyenta a insectos dañinos. A estas plantas básicas se añadían una gran cantidad de especies vegetales silvestres o domesticadas que se encuentra en un sistema más amplio denominado “milpa”. Aunque hoy este término se aplica comúnmente a parcelas en donde se cultiva solamente el maíz (que literalmente se deberían de llamar maizales), en época prehispánica era un sistema agroecológico sustentable, una forma de policultivo en el cual se sembraban muchas plantas útiles ya fueran medicinales o comestibles y se cosechaban también otras no sembradas de iguales valores. Milpa es una palabra de origen náhuatl: en el diccionario de aztequismos encontramos la siguiente entrada: Milpa.- (Mil,-pa: *milli*, sementera; *pa*, en), es decir la tierra sembrada. Cuando se emplea sola el término implica que se trata del sembradío con maíz pero más tarde en la colonia se le añadió las palabras designando al principal producto (frijol, calabaza, ají, algodón, etc.). Durante el siglo XVI, maizal y milpa fueron empleados como sinónimos pero el nahuatlismo se acabó imponiendo a partir del siglo XVII y la voz se ha extendido a todos los rincones de Mesoamérica.

En las lenguas mayas, los términos eran diferentes de los del náhuatl pero vienen todos de la misma palabra ya que tenemos, *chol*, *chob*, *cal* y *col*. En el diccionario de Motul, que fue uno de los coloniales utilizados para el Cordemex, leemos: “*col*: milpa, heredad o campo para sembrar, o labrança assi; haçer milpa, labrar o rozar la tierra para sembrarla” (80r). Cabe hacer notar que, en el diccionario cholti de Moran, el término para milpa es *chol*, que corresponde también a la denominación de esta etnia, lo que implica que los choles eran agricultores sedentarios con milpas cuando forjaron su identidad étnica. En el cuadro siguiente, recopilamos las diversas entradas relacionadas

con el campo semántico de la milpa en ch'olti, tseltal, tsotsil y en maya yucateco (fig. 30)

Español	Diccionario de Ch'olti de Morán	Diccionario de Tseltal de Ara	Diccionario de Tsotsil de Laughlin	Diccionario Maya Cordemex
milpa	<i>chol; pac</i>	<i>cal</i>	<i>chob, iximaltik</i>	<i>Kol; pach</i>
milpa de verano	<i>yaxchol</i>		<i>vo'tikal chobtik</i> (la milpa del tiempo de lluvias)	<i>yax k'in</i>
milpa de el invierno	<i>pulchol</i>			
Milpa temprana				<i>Makilte'</i> (milpa temprana que siembran en el mes de marzo llamado <i>mak</i>)
Milpa tardía				<i>Poopil te'</i> (milpa tardía que se siembra después de San Juan, en el mes llamado <i>poop</i>)
Milpa de maíz del segundo año en adelante				<i>Sak'ab</i>
Milpa de comunidad		<i>patan cal</i>		<i>mul kol</i> (milpa de comunidad entre dos o más y hacerla)
Hacer milpa así		<i>patan caleghon</i>		
Rozar	<i>Xote. Chahc</i>		<i>Chabaj Chabajeb.</i> (Rosador, instrumento con que rosan)	
Sembrar	<i>Veche. viti</i>		<i>Xkav.</i> Sembrar como ellos siembran el maíz, o sembramos rábanos <i>Jvaj, jp'up'un.</i> Sembrar derramando como el trigo	
Sembrar dos veces o más		<i>Xcha avalighon xcha avonghcal</i> (sembrar la		

		segunda vez, como en tierras calientes)		
Surco			<p><i>Jtz'al.</i> Surcar no arando sino como hacen los mejicanos sus milpas</p> <p><i>Stz'alav.</i> Surco como los de las milpas de los mexicanos o como hacemos para sembrar rábanos</p>	

Figura 30: Entradas relacionadas con milpa en varios diccionarios (elaboración propia)

Algunas de estas voces están confirmadas por los textos; así López de Gomará (CCXV, pág. 307) escribe: “Siémbranlo dos y tres veces por año en muchos cabos, y en algunos rinde trescientas, y aun quinientas por una.” Por otro lado, en los Altos de Chiapas, anota Weber (1984 pág. 23) que: “En oposición a la tierra baja en la Depresión Central o en las fajas costeras, donde varios cultivos permiten dos o tres cosechas al año, nuestro clima de montaña no permite por regla más que una cosecha anual.” Por lo que la mayoría de las comunidades tienen también, desde época prehispánica, milpas y otros cultivos en Tierra Caliente.

Armando Bartra en su texto *Hacer milpa* (s.f. pág. 2) escribe que la “fuerza de la milpa está en la sinérgica armonía del conjunto. Su eficacia no le viene de las partes sino de su entrevero, de su abigarrada y sutil simbiosis”. Nos encontramos así con la diferencia fundamental entre la mentalidad occidental (dicotomía, parcialización) y la americana (complementariedad).

El cultivo del trigo, en cambio, deviene no de la complementariedad sino de la sucesión de cultivos, llamado rotación. En numerosos tratados latinos se describen varios sistemas de rotación, técnicas de riego altamente desarrolladas así como la introducción de una gran variedad de cultivos. Inicialmente bianual, es decir que la mitad de la tierra se siembre durante un año y la otra se queda sin cultivar (barbecho) y los campos se invierten al año siguiente. En Europa, en el siglo VIII d.C. hubo una transición de un sistema bienal a uno trienal: la tierra era dividida en tres partes, una sección se

sembraba con trigo de invierno o con centeno, otra con leguminosas (frijoles, lentejas, trébol, alfalfa, etc.) y la tercera se quedaba en barbecho. Para el país vasco Cendrero (1983) menciona la aportación del maíz al sistema de rotación trienal:

Durante el siglo XVIII la generalización del cultivo del maíz posibilitó la supresión del barbecho, ya que este cereal encajó perfectamente en el sistema al ser veraniego y de ciclo corto, y servir como planta limpiadora. De esta manera el sistema rotatorio bienal pasó a trienal: trigo/nabo/maíz. De esta manera en dos años se obtenían tres cosechas, mientras que la tierra no descansaba nunca en sistema próximo a la intensificación del siglo XIX. No obstante cada 8 ó 9 años se imponía un abonado fuerte a base de cal viva, práctica generalizada en el siglo XVIII.

A partir del siglo XVII, se dio el sistema cuatrienal: leguminosas (trébol o alfalfa), gramíneas y tubérculos empezaron a ocupar el terreno que antes se dejaba sin cultivar, o estos terrenos se convierten en praderas en donde pastaba el ganado, en lo que se ha dado en llamar “agricultura mixta”. Esto permitió el aumento de la producción de cereal, ganado, forrajes y abono así como la reducción de los costos de producción. Hasta el s. XIX se utilizaban cal y estiércol como abono para mejorar los cultivos; a partir de este momento se introdujeron los agroquímicos. Todos estos cambios requirieron mayor cantidad de trabajo y dieron lugar a una agricultura intensiva y a la especialización agraria (productos de consumo diario, plantas industriales, huertas) y regional (zonas de cereales, zonas de ganadería, zona de producción de manufacturas rurales, etc.). También se alargan las parcelas para reducir el número de vueltas a los surcos.

Asimismo, la diferencia entre ambos cereales se encuentra en las herramientas utilizadas: para la milpa, se usaba y sigue usando un bastón con punta llamado Coa al cual se puede añadir hoy en día el azadón, mientras para el trigo hay necesidad del arado y, por lo tanto del uso del caballo y/o bueyes, lo que implica el uso del metal para el arado, las herraduras y el conocimiento del manejo de los animales, por ejemplo que hay una tracción diferente: el caballo tira de los hombros no del cuello como los bueyes. López de Gomará remarca las diferencias cuando escribe que “cavan a manos la tierra con palas de madera, ca no tienen bestias con qué arar” resaltando también que “se hace más sin trabajo, pues un hombre solo siembra y coge más maíz que un hombre

y dos bestias trigo” (cap.CCXV, pág. 308). Más adelante, el mismo autor escribe:

Siembran el maíz como nosotros las habas, remojado; pero echan cuatro granos por lo menos en cada agujero. De un grano nace una caña solamente; empero muchas veces una caña lleva dos y tres espigas, y una espiga cien granos y doscientos, y aun cuatrocientos, y tal hay que seiscientos. ...El grano es grande, mas ni es redondo como garbanzo, ni largo como trigo, ni cuadrado. Viene a sazón en cuatro meses, y en algunas tierras en tres, y a mes y medio en regadío, mas no es tan bueno...

Es, en fin, el maíz cosa muy buena y que no lo dejaran los indios por el trigo, según tengo entendido. Las causas que dan son grandes, y son éstas: que están hechos a este pan, y se hallan bien con él; que les sirve el maíz de pan y vino; que multiplica más que trigo; que se cría con menos peligros que trigo, así de agua y sol como de aves y bestias; (López de Gomará, CCXV, págs. 307- 308)

Asimismo, en el diccionario Tzotzil de Santo Domingo Zinacantán se anotan las diferencias entre las maneras de sembrar (1988, pág. 751):

Xkav. Sembrar como ellos siembran el maíz, o sembramos rábanos.
'ovol. Aquel acto de sembrar así
Jvaj, jp'up'un. Sembrar derramando como el trigo

Lo mismo que para la voz “surco” (*id.* pág. 756)

Surco arando. *Xxojbenal, xojbenal ta vok'el, stz'alav*.
 Surco como los de las milpas de los mexicanos o como hacemos para sembrar rábanos. *Stz'alav*.

La tabla siguiente (fig.31) muestra las diferencias entre ambos sistemas:

Cultivo del maíz	Cultivo del trigo
Adaptado a casi cualquier tipo de suelo, cualquier orografía, a casi cualquier clima y altitud sobre el nivel del mar.	Suelos de textura media, superficies planas, ciertos climas, variadas alturas sobre el nivel del mar pero no en todas las latitudes, requiere de
Tumbar los árboles (hacha) Dejarlo secar. Quemar el terreno	Tumbar árboles (hacha) Arar (arado romano de rejilla; tracción animal; yugo) Abonar (estiércol)
Siembra con coa Deposito grano en montones Se pone la tierra encima con el pie	Siembra al voleo Rodillo (tracción animal)

Escardar a mano	
Doblar las mazorcas	Hoz y guadaña
Cosechar a mano (deshojador)	Segadora mecánica
Desgranar a mano	Trilladoras (manuales; tracción animal; tracción mecánica)
Transporte a mecalpal; camiones	Transporte con carretas, camiones o a mecalpal
Graneros en casas	Troje (edificio especial) para almacenar
Troje	
Moler con metates	Molino (tracción animal; mecánica con viento o agua)

Figura 31: Tabla comparativa entre sistemas de cultivo del maíz y del trigo (elaboración propia)

A partir del siglo XIX, se introdujeron maquinas más sofisticadas y especializadas. Sin embargo, en Los Altos de Chiapas, el empleo de maquinaria moderna como tractores o implementos de cosecha es hasta hoy en día muy marginal dado los relieves y las pendientes. Weber describía:

El campesino utiliza para la producción agrícola únicamente sus propios recursos, su suelo, su fuerza de trabajo y muy escasos instrumentos... Es regla que en cada familia el hombre joven no posea más que un azadón, un machete, un hacha y una coa. (1984, pág. 25)

Se siguió en América con el cultivo en campos abiertos, aunque desde el siglo XVII, en Europa, se empezó a poner en práctica el sistema de cercado. El aumento de ganado que se dispersó con entera libertad por tierras que nadie reclamaba hizo que, para evitar daños a las tierras labradas, se proclamaron las Ordenanzas del 26 de mayo 1567 que establecen distancia que debía de separar las propiedades indígenas de las estancias españoles (1000 varas). La institución de la Mesta, establecida en 1529 en la ciudad de México, fue la asociación de dueños del ganado formado por propietarios de estancias que a la vez la eran de ganados. A partir de 1580, se nota una disminución de las cabezas de ganado debida a diversos factores: la reducción de los pastos, la uniformidad de las razas de ganado existentes, la población consumidora limitada, una legislación restrictiva que fijó límites a los territorios de las haciendas y al número de animales. Todo esto orientándose a una nueva situación económica; ganadería y agricultura se van reuniendo en una forma de

explotación más “racional y utilitaria”: la hacienda. Así, la organización económica colonial destruyó los tradicionales sistemas de producción sin llevarlos a “mejorías”, sino que los recluyó en zonas de reserva para su explotación según las necesidades de la sociedad ladina y, como lo escribe Sabines (1984 pág. 45):

La metrópoli nunca fue dependiente económicamente de las colonias, antes el contrario: si productos de exportación como el añil y la cochinilla afectaban la economía peninsular, los mercados se cerraban. Al principio promovidos, estos cultivos desviaban las necesidades y forzaban un tipo de producción que destruyó la autosuficiencia de los núcleos indígenas, creando contingentes de fuerza de trabajo empobrecida y sujeta a las variaciones del mercado colonial. Tal estructura mono productiva y monopolista acarrearaba escasez y elevación de precios...

A pesar de ello, debemos hacer un lugar especial al cultivo de trigo en el área de estudio, ya que San Cristóbal de Las Casas era uno de los principales proveedores y distribuidores de trigo, harina y pan en el XIX. Es interesante subrayar que en la Nueva España se siembra trigo en extensiones enormes comparativamente y se produce pan de trigo consumido en Europa solo por las élites. Lo que popularmente se consumía allá era la cebada, el centeno y también la avena, cereales estos con los que se hace también pan; el trigo era para quienes podían pagarlo, su harina era más cara según su refinamiento la hacía más blanca, siendo la de mayor calidad la llamada flor de harina. En cambio, en América, dichos cereales no se introducen mientras que el trigo sí, y se reproduce en gran escala por lo que todos tienen acceso al pan de trigo; se forma así un consumo cultural de pan de trigo diario para los españoles y criollos, y aunque con menor frecuencia, para mestizos e indios. Así mismo hay una diferenciación en las harinas: el pan de trigo de flor de harina era para consumo de los más ricos, el pan de harina casi integral para los más pobres. El consumo del tradicional del pan coleteo, es, hasta nuestros días, importante en gran parte del estado.

Juan Benito Artigas, en su trabajo sobre la arquitectura de San Cristóbal de Las Casas (1991) presenta un plano topográfico levantado en 1844 por Juan Orozco y en el cual están indicados los sembradíos de trigo, por lo que nos podemos dar cuenta que el espacio más amplio dedicado a este cultivo era la parte norte, entre el cerro San Nicolás y lo que hoy es el periférico norte

hasta el molino de Santo Domingo, tierras que pertenecían a la Labor de San Juan de Dios. Otros trigales se encontraban al oeste (hoy La Isla y San Ramón) y otros al sur entre los Sumideros y Salsipuedes. A parte se utilizaba también el trigo sembrado en Amatenango del Valle, aunque este pueblo tenía su propia era, y en la parte norte del municipio de Huixtán, en dónde la “labor de pan sembrar” como se llamaron en la época colonial a estos sembradíos (Burguete, 2006:68), pasó a formar parte de la cultura local. Así, en Huixtan, como en las demás regiones, se le dio al cereal un nuevo nombre (*triko* o *kaxlan ixim*), resinificándolo culturalmente y creando una nueva variedad de alimentos, el atol de trigo o *trikoal vaj* (Martín Pérez, 2014, pág. 75). Asimismo, el pan fue nombrado, a partir del alimento base *vaj* en tzotzil o *uagh* en tseltal, como *castillan vaj*.

Para procesar el grano se instalaron en los diferentes valles productores y, en particular en donde se asienta Ciudad Real, la Chiapa de los españoles, unas eras que son “el pedazo de tierra limpia y bien hollada en que se trillan las mieses, que de ordinario están cerca de los lugares para poder con más comodidad mirar por el pan, y encerrarlo en las casas y las paneras” (Diccionario de Autoridades: 543). En estos espacios se encontraban también los molinos. En un primer momento fue más sencillo instalar molinos de tracción animal y después utilizar la fuerza del agua. El uso y control de la fuerza hidráulica dio así como resultado la creación de varios molinos y un sistema de represas y de acueductos.

Los manantiales de la Hormiga, Salsipuedes, Moxviquil y de la Almolonga fueron usados como fuerza motriz. Respectivamente los molinos La Isla, Alborada, Santo Domingo y San Diego aprovecharon el agua de esos veneros para producir harina y de esta manera incorporarse al mercado local y regional. (Contreras Utrera, 2003, pág. 32)

Aparte de los manantiales se utilizaron los diferentes ríos y sus afluentes por lo que tenemos además, sobre el Río Amarillo (antes Río Grande) el Molino de los Arcos con un acueducto, el Molino Utrilla, asociado al puente Peje de Oro y al barrio de Cuxtitali y el Molino de Santo Domingo, y sobre el Fogótico, el Molino San Nicolás. Sobre el arroyo Jobote o Almolonga, estaba el molino de San Diego, sobre el arroyo Chamula, el Molino de Chamula (Molino de Cepeda, 1844), y el Molino de la Alborada (llamado también de La Albarrada) sobre el

arroyo de la Calzada que sale del manantial de Salsipuedes. Por esta situación, hubo varios pleitos relacionados con el uso de agua para fines industriales. Gloria Pedrero Nieto menciona en particular el que tuvo lugar entre

Los dueños de San Juan de Dios Las delicias y del Molino de Santo Domingo, ya que, según argumentaban los primeros, el uso del agua del río para beneficio del Molino de Santo Domingo perjudicaba su labor y la del Molino Utrilla, lo cual llega incluso a figurar como cláusula condicionante al ceder a su hija la labor de San Juan de Dios en 1912.” (1984, pág. 105)

En San Cristóbal, según Carlos Z. Flores en su informe de 1909, había, para el campo que nos interesa 7 molinos de harina, 14 panaderías y 5 fábricas de dulces. En la actualidad se reivindican también como molinos el de San Juan de Dios (en la publicidad del hotel como uno de los principales molinos de San Cristóbal en el XVI) y la Quinta del Obispo (en el Arcotete); ambos eran labores y quizás tenían molinos pero estas estructuras no están mencionados en los textos consultados.

El preludio a la desaparición del cultivo comercial de trigo y sobre todo de los molinos de trigo en la región es contradictoriamente el gran desarrollo de la producción de trigo en el norte: ese fenómeno fue el detonador para el mundo para instrumentar programas de desarrollo de siembra de trigo y maíz con rendimientos más altos que los tradicionales. La llamada “Revolución Verde” tiene sus inicios en un momento clave: la segunda guerra mundial y la posguerra hasta los años setenta. El origen es un programa financiado por el gobierno de México y la Fundación Rockefeller en 1943 para incrementar la producción de trigo y maíz en el estado de Sonora en el norte de México y posteriormente se financia informalmente un Centro de investigación Internacional de Mejoramiento del Maíz y el Trigo (CIMMYT por sus siglas):

El CIMMYT surge de un programa piloto que patrocinaban el Gobierno de México y la Fundación Rockefeller en las décadas de 1940 y de 1950 destinado a elevar la productividad del campo mexicano. El Dr. Norman Borlaug, que era uno de los científicos especialistas en trigo del programa, trabajó con investigadores y agricultores mexicanos en el desarrollo de variedades de trigo de paja corta y tallo robusto, que contenían resistencia a las royas y rendían mucho más que las variedades tradicionales. Después de haber sido mejoradas, ensayadas y seleccionadas en distintos sitios de México, las nuevas variedades fueron adaptadas a diversas

condiciones de cultivo. Gracias a estas variedades, México alcanzó el auto abastecimiento de trigo en la década de 1950.²

A partir de los 50's del siglo XX en Chiapas, los cultivos de trigo van desapareciendo y con ello todo el sistema que los sostenía, en particular los molinos, por la introducción de harinas procesadas industrialmente vendidas a precios más bajos de lo que en costos podían los pequeños productores chiapanecos. En otro rubro, con la aparición generalizada de la harina de maíz y la mejora significativa de la maquinaria para la fabricación a pequeña escala de tortillas, en los 90's del siglo XX empezaron a ir en aumento las tortillerías con base en la harina nixtamalizada (MASECA, MINSA, etc.), quedando la producción de maíz local principalmente por los elotes o el consumo particular, por lo que la producción de maíz está a la baja a pesar de la utilización cada vez más importante de fertilizantes artificiales y agroquímicos en el campo. Para los años de 1980, Weber afirmaba que “se siembra maíz y frijol en el 88.3% de la superficie cultivable. Junto con el chile, estos productos forman la base de la alimentación indígena.” (1984, pág. 24), y añade que solamente “una mínima parte de los campos se dedica al cultivo de trigo, verduras, fruta, café y caña de azúcar.” (*id.*).

Por otro lado, hasta la segunda mitad del siglo XIX, la tierra no parecía ser un elemento importante en la economía, mientras que con el desarrollo del capitalismo, sí; Pedrero Nieto (1984, pág. 103) escribe, al respecto, que:

es necesario señalar que durante el periodo colonial y gran parte del siglo decimonónico la tierra tenía en Chiapas muy poco valor... hemos encontrado que todas las haciendas que mencionan sus títulos primordiales datan de la segunda mitad del siglo XIX, momento en el cual la tierra adquiere importancia ante la necesidad sentida por los gobiernos de colonizar el país.

Para la autora, las propiedades de finales del siglo XIX tenían una extensión variable, desde 12 has. “hasta las 7,403 ha. 58 a. 88 ca. De San Isidro Corral de Piedra” (1984, pág.102) y eran

productoras de trigo, maíz, ganado vacuno y caballar primordialmente, considerando que las que abarcan hasta 32 ha cultivadas principalmente con trigo, poco maíz y algo de ganado pueden ser atendidas por dos familias y sólo en época de cosecha se contratará trabajo eventual. (*id.*)

² <http://www.cimmyt.org/es/quienes-somos>

Por lo tanto, en su estudio considera a estas propiedades como ranchos, mientras que las haciendas son las de más de 33 hectáreas, y, en este caso, la superficie hace obligatoria la presencia de fuerza de trabajo permanente. Por otra parte, constata que “las pequeñas y medianas se encuentran en las inmediaciones de la ciudad, mientras que las más grandes y principalmente los latifundios son las más lejanas.” (*ibid.*). Añade que esta situación “tiene relación directa con la cercanía del mercado, ya que la facilidad de vender la producción lleva al aprovechamiento más intensivo de la tierra.” (*ibid.*).

En relación a lo anterior hay que decir que a partir de las Leyes de Reforma, los liberales se lanzaron en contra de los grandes terratenientes del país, las órdenes religiosas y el clero en general expropiando sus bienes; por otra parte, ya que consideraban los indígenas atrasados y, por lo tanto, un lastre para el progreso (sobre todo por la falta de propiedad privada de la tierra), se fueron también en contra de los terrenos comunales. Es así que, para atraer colonos e inversionistas extranjeros, se promulgaron leyes liberales, soporte del capitalismo, para que el país entre en la ruta del progreso: en el campo, en particular, impulsaron grandes extensiones dedicadas a monocultivos para explotaciones comerciales agrícolas. Lo que Juárez no llegó a desarrollar, el dictador Díaz lo llevó a sus últimas consecuencias en el campo y en la ciudad: cultivos comerciales que surtieran a las ciudades, exportación de materias primas como el algodón y el henequén, empresas madereras para explotar las maderas preciosas, el palo de tinte para las industrias textiles y otras, etcétera. Para facilitar el acceso a los diferentes mercados nacionales se construyeron cerca de 34,000 km de vías de ferrocarril que conectaron al país.

Chiapas solo entró en este progreso a finales del siglo XIX con la creación de grandes fincas cafetaleras que exportaban café a Europa y los EEUU ya fuera en algunos barcos de vapor que llegaron al puerto de San Benito o por el ferrocarril que llegó hasta Tapachula conectando la zona con el resto del país. Los Altos de Chiapas seguían prácticamente incomunicados con sus malos caminos de acceso y para colmo, a finales del siglo XIX, se trasladó la sede de la capital del estado a Tuxtla Gutiérrez.

4.1.1.2. Cacería, insectos y ganados

Al final de los años setentas, Ricardo Pozas escribió una monografía sobre Chamula en la cual describe las condiciones de vida de los tsotsiles de esta

época, mostrando que todavía se recolectaban caracoles, cangrejos y un gusano llamado “tusino” y se cazaban conejos, armadillos, tuzas y tlacuaches para comer (1977); estas carnes permitían complementar la dieta diaria, sobre todo en proteínas, ya que hacen falta:

el maíz en forma de tortilla y pozol es la base de la alimentación, y como complemento imprescindible tienen la sal y el chile; el frijol se ha dejado de consumir en muchos casos; la carne se come esporádicamente y el consumo de café y pan casi no existe. (pág. 259).

Durante la época prehispánica, la necesidad de proteínas estaba cubierta por los frijoles y toda una serie de animales y animalejos, en particular insectos: diversas fuentes coinciden en afirmar, que mientras la carne de ganado doméstico presenta entre un 25 y un 50% de proteínas, en los insectos esta cifra asciende hasta el 75% y se presentan en estado más digerible³. No era necesario, por lo tanto, recurrir a la antropofagia para ello, como lo supone Marvin Harris. Además Harris no toma en cuenta el consumo de carne de aves (sobre todo patos) que para el centro de México es tan importante que su venta y consumo perduró a través de la época de la colonia, el México independiente, y durante el primer tercio del siglo XX; hoy en día solo queda el recuerdo en una parada del Metro capitalino “La candelaria de los patos”.

En el valle de San Cristóbal abundaban aves acuáticas y batracios: en el barrio de la Isla se iban a cazar ranas. Por otra parte, llegaban estacionalmente gansos, y, en los años sesenta del siglo XX aún había gente que los cazaba (Víctor Esponda, comunicación personal, 2013). Estacionalmente también muchas personas hacían recorrido de recolección por los ríos y arroyos de caracoles de río (*xuties*) durante la semana santa (personalmente vi hacerlo en el 2010 en el arroyo Chamula), además de que se vendían ese producto en el mercado en esa época. El consumo del caracol de río está documentado arqueológicamente en Chiapas desde épocas muy remotas. No necesitamos dar más ejemplos ya que no es nuestro objetivo refutar a Harris en su pretendida antropofagia por necesidad de proteína animal en época prehispánica.

³ http://www.uaemex.mx/Culinaria/primer_numero/entomofagia.html

Con la introducción de los diferentes tipos de ganado la alimentación con proteína animal cambia en América tanto para nativos como para peninsulares. Los españoles llegados inicialmente como mercenarios conquistadores, no provenían precisamente de la élite social peninsular, más bien dicho habían sido soldados en la llamada reconquista o probablemente hermanos pobres hidalgos (forma graciosa de llamar a los bastardos). En Europa su alimentación era aburrida y de pobres: pan de centeno o de cebada, pucheros de verduras y rara vez carne de vacuno, más carne de cerdo que como buenos cristianos consumían para diferenciarse de musulmanes o judíos, quienes por prohibición religiosa no la consumían, carne de ovinos o de caprinos. Por lo tanto, cuando se introduce y se cría ganado bovino, éste crece casi sin restricciones ya que los espacios para pastar son enormes: basta recordar que sólo la Nueva España es territorialmente más grande que España y Portugal juntos, si sólo el territorio de lo que actualmente es México 1 964 375 km², le restamos la superficie de España 504 645 km² y Portugal 92 391 km², nos quedan 1'287,339 km². Así, la cantidad de carne que llega a haber es enorme y los conquistadores se dan el lujo, como grandes señores en España, de comer carne comúnmente y el consumo de carne se da a casi todos los niveles sociales, la diferenciación social está en que animales se consumen y que partes se consumen: en el caso de la carne de res las carnes más tiernas son para los ricos y las vísceras para los esclavos o los más pobres. Lo mismo aplica para el cerdo pero hay que tomar en cuenta que este animal tomo carta de naturalización en Chiapas. Según Pozas (1977, pág. 257), a finales de los setentas, los chamulas

tienen los alimentos más ricos en materia nutritiva que llegaron del viejo mundo, que poco aprovechan en su dieta diaria... La carne de carnero nunca la comen... La carne de gallina no forma parte de la dieta diaria... es un "platillo ritual", ligado al concepto que se tiene sobre las causas de las enfermedades y de la muerte.

De hecho, puercos y aves, criados de manera familiar, se comían solamente en ciertas ocasiones hasta los años 80's del siglo pasado. La carne de res era la más preciada: "es el mejor regalo que se les puede hacer" afirma Pozas (*id.*, pág. 258) y da varios ejemplos de ello, desde los políticos que quieren halagar, hasta la mujer que regresa con su marido porque le ha

comprado carne. La importancia del consumo de carne se marca en dos ejemplos: la carne forma parte del presente que se hace a los suegros en el matrimonio y es el alimento preferido de los seres sobrenaturales (todos ellos carnívoros) (*ibid.*). A ello, el antropólogo añade que “existe en la lengua tzotzil, un término para expresar la necesidad de comer carne; *jitz itzul* (hambre de carne)” y atribuye este hecho a “la escasez de proteínas en los alimentos diarios” que creó la “necesidad permanente de comer carne” (*ibid.*).

En el año 2010, las estadísticas del INEGI para el estado, muestran que la carne de bovino es la que más se consumió (175 toneladas), seguida por la de puerco (40), la de gallináceas (34) y, muy abajo, la de ovino (7).

4.1.2. Abasto y distribución

En sus inicios los vecinos de la ciudad se abastecían tanto de sus huertas como de las cosechas que provenían de los pueblos indígenas de los alrededores, pero poco a poco, se volvieron más dependientes de éstos últimos. Theobert Maler, en su “Memoria sobre el estado de Chiapas” escrito en 1877 (Esponda, 2011, págs. 213-214) comenta, por ejemplo, que:

A los descendientes de los españoles no les gusta ocuparse de la agricultura; prefieren el comercio o buscan obtener una plaza, lo que causa tanta guerra civil ya que es imposible dar trabajo a todos estos cazadores de empleo... o bien se dedican a una dulce ociosidad. La raza española ocupa por lo tanto principalmente las ciudades mientras que la comarca se encuentra por lo general en las manos de los indios que son grandes trabajadores y tienen una marcada preferencia por la agricultura. **Son entonces los indios que les dan de comer a los españoles y no los españoles quienes alimentan a los indios.**⁴ Los españoles, por ende, necesitan de la población india, mientras que la población india puede prescindir de ellos.

Esta situación llegó a tal grado que, a finales del siglo XIX e inicios del siguiente, hubo varios problemas de abasto cuando, por diversas razones, los de Chamula no quisieron vender sus productos. El citado texto anteriormente de Teobert Maler, describiendo la rebelión tsotsil de 1869 bajo el mando de Galindo y de sus consecuencias, nos puede ilustrar al respecto:

Cuando estallan disturbios por la falta de tacto de parte de algunos *ladinos* muy arrogantes, los indios suspenden el suministro de víveres a los mercados. Naturalmente todo el mundo lo sufre y empieza a quejarse. Cada mañana se oyen lamentarse los encargados de la cocina: *¡los indios no han entrado! ¿Qué vamos a*

⁴ Énfasis nuestro.

comer hoy? ¡No hay nada que comprar en la plaza! Las cosas más indispensables empiezan a faltar en las familias y un malestar general se manifiesta...El día que los mozos y las criadas llevan a casa la buena noticia de que; ¡Ya están viniendo los Indios!... Muchos indios han entrado! todos olvidan de buen grado el mal sufrido y la gente se siente muy contenta de tener algo que beber y comer! (Esponda, 2011, pág. 214)

4.1.2.1. Atajadoras y arrieros

Por otro lado, una forma de comercio intermediario de particular interés se desarrolló en el siglo XIX, y, a las mujeres y hombres que lo hacían se les llamaban “regatones” o “atajadores”; esta manera de denominación quedó después solo para las mujeres como “atajadoras”. En el Diccionario de Autoridades leemos, en la voz “atajador”, lo siguiente:

Aunque en el significado literal suena y parece vale el que atajá; esta voz de ordinario está tomada por el que tiene por oficio y ejercicio en tiempo de guerra, el correr la tierra, assi a pie, como a caballo, para reconocer si han entrado en ella los enemigos, por donde han andado y por donde han salido.

De allí pasamos al “atajador de ganado” quien es “el que hurta porción de ganado, usando de fuerza u de engaño y fraude” (*id.*). Lo interesante es que el autor del Diccionario menciona que esta voz se encuentra en el Vocabulario de Nebrija pero que no tiene mucho uso. Desgraciadamente, en Chiapas, ha perdurado en este siniestro sentido. Una de las descripciones más acertadas de estas personas se encuentra, para los años cincuenta del siglo XX, en el libro *Oficio de Tinieblas* de Rosario Castellanos:

Arrabal, orilla. Desde aquí se ven las cúpulas de las iglesias, reverberantes bajo la humedad de la luz.

Catalina Días Puiljá se detuvo y se persignó. Sus seguidoras la imitaron. Y luego, entre cuchicheos, prisa y diestros ademanes, hicieron una nueva distribución de la mercancía que transportaban. Sobre algunas mujeres cayó todo el peso que podían soportar. Las otras simulaban doblegarse bajo una carga excesiva. Estas iban adelante.

Calladas, como quien no ve y no oye, como quien no está a la expectativa de ningún acontecimiento inminente, las tzotziles echaron a andar.

Al volver la primera esquina el acontecimiento se produjo y no por esperado, no por habitual, fue menos temible y repugnante. Cinco mujeres ladinas de baja condición, descalzas, mal vestidas, se abalanzaron sobre Catalina y sus compañeras. Sin pronunciar una sola palabra de amenaza, sin enardecerse con insultos, sin explicarse con razones, las ladinas forcejeaban tratando de apoderarse de las redes de huevos, de las ollas de barro, de las

telas, que las indias defendían con denodado y mudo furor. Pero entre la precipitación de sus gestos ambas contendientes cuidaban de no estropear, de no romper el objeto de la disputa.

Durante años, los abusos cometidos por estas mujeres criollas o mestizas en contra de los indígenas que venían a vender sus productos a San Cristóbal, fueron denunciados, mas no se pudieron impedir su presencia. Juan Blasco, en un artículo reciente sobre San Cristóbal escribe:

Un tema que se planteó en 1866, como tantas otras veces antes y después, fue el de los reiterados abusos cometidos igualmente por las atajadoras —también llamadas regatonas—. El 16 de noviembre el Ayuntamiento comunicó a la comisión de abasto que “...ordene a los Jefes de Cuartel vigilen por medio de sus comisionados, los abusos que cometen los regatones y regatonas que abarcan en los caminos los víveres, a efecto de cortarlos. (2013, pág. 159)

En la actualidad las atajadoras ya no están presentes por las garitas de entrada ya sea del camino de Tenejapa, ya sea por el de Chamula. La última vez que nosotros presenciarnos su forma de operación fue en 1991, no en alguno de los caminos de entrada la ciudad, sino en la terminal de autobuses de la línea **Lacandonia**, donde este tipo de mujeres comerciantes estaban sentadas en las bancas de la estación, esperando la llegada de los autobuses procedentes de Ocosingo los cuales hacían paradas en el camino, recogiendo pasajeros con carga o sin ella allí donde los soliciten hasta quedar completamente lleno el camión que los indígenas de la región usan para transportarse ellos y transportar sus mercancías a San Cristóbal. Cuando el autobús llegó a la terminal de San Cristóbal, se levantaron de sus asientos estas mujeres, agrupándose alrededor del autobús antes de que bajaran los pasajeros y recuperaran su carga. Mientras los ayudantes del chofer del autobús bajaban del techo la carga que les pedían los tseltales y tsotsiles, las atajadoras brincaban para agarrarla y se apoderaban de sus aves de corral, de redes con mercancías y no las soltaban hasta que por la fuerza se las vendían al precio que ellas querían. También había mujeres que detenían a los que traían canastas con huevos de rancho; incluso pude ver que un hombre ladino ayudaba a su esposa a detener un señor que traía su mercancía dentro del camión y trataba de pasar inadvertido.

Por otra parte, existían recuas de mulas que transportaban mercancías así como leña y carbón a la ciudad, guiadas por los arrieros. En su novela

antropológica “Los arrieros del agua”, Carlos Navarrete relata las vivencias de uno de estos hombres que aprendió “a guiar el patachi⁵” desde los nueve años con cargamentos de “tasajo, pescado seco, frijol, arroz y café, y pan dulce que íbamos mercando por las fincas y rancherías” (2006, pág.17) así como de “manteca, petate, latas de aguardiente que teníamos prohibido abrir; granos, petróleo y parafina, rejas de cerveza y hasta alambre” (*id.*, pág. 18); llevaban hasta productos tan delicados como cristalería.

Hoy en día este tipo de comercio ha desaparecido aparentemente, ya sea por el cambio de las relaciones indio–ladino después de 1994 o también dado a que hay infinidad de transportistas indígenas con camionetas de carga de una tonelada que llegan a los mercados directamente y tienen o un puesto en algún mercado o clientes, indígenas también, que tienen su puesto en el mercado.

4.1.2.2. Mercados y supermercados

El abastecimiento de alimentos (carne, pescado y aves de corral, frutas, verduras, flores, etcétera) a San Cristóbal es en sí un estudio amplísimo que nos desviaría de nuestro camino, por lo que aquí vamos solamente a dar una idea general de la situación.

Los mercados son los lugares donde la gente acude a compra “el mandado” es decir en donde se realiza la redistribución de insumos para la preparación de la comida diaria. Hago aquí una diferencia entre almacenes y mercados. Los primeros son aquellas empresas privadas que, a gran escala, que puede ser local, estatal, nacional o internacional, concentran en locales cerrados propias mercancías relacionadas entre sí por la vida cotidiana para su uso y disfrute: puede haber desde productos para hacer comida, hasta bebidas, muebles para el hogar, ropa, insumos para limpieza, etc. Los mercados, en cambio, son lugares públicos, cubiertos o al aire libre, a los que acuden múltiples y variados comerciantes que ofrecen sus mercancías de forma personalizada a los compradores que acuden al lugar. Desde épocas prehispánicas, los mercados están divididos en secciones en donde se puede encontrar alimentos, insumos para cocina, velas, ropa, etc. y, por supuesto se puede consumir allí mismo en estanquitos.

⁵ Patachi o patacho: recua, conjunto de animales de carga. En: *Glosario de regionalismos*, Navarrete, 2006, pág.165.

En San Cristóbal tenemos varios mercados: el “Castillo Thielemans”, el de San Ramón, “Mercaltos”, “Merposur” y “Merponorte” y cuatro almacenes de capital nacional e internacional: “Chedraui”, “SAM’S Club”, “Bodega Aurrera” y “Soriana” (fig. 32). Existen también mini super de capital local llamados “Super Más”: el primero se instaló en frente del Mercado Castillo Thielemans, después se abrieron sucursales, una en el centro y la otra en Merposur.

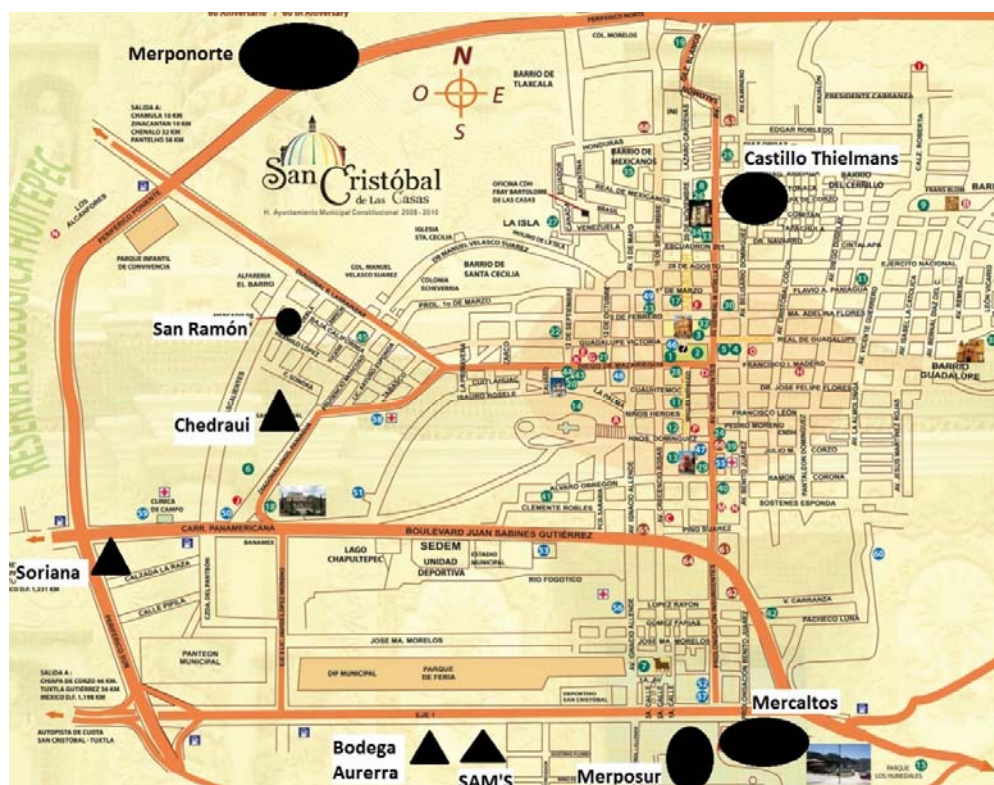


Figura 32. Mapa de mercados (ovales) y grandes super (triángulos). Elaboración propia a partir del mapa hecho por el Ayuntamiento (2010)

Hasta hace unos años, el Mercado “Castillo Thielemans” era el principal lugar de abastecimiento de la ciudad. Ha sido un mercado ambulante que ha migrado muchas veces: desde el zócalo, hasta San Francisco y finalmente la Merced. A finales de los sesentas el gobierno municipal decidió construir un mercado más permanente cerca del centro, que conocemos hoy en día como Castillo Thielemans. Muestra una diversidad de productos provenientes de las tierras frías y calientes del estado, de otros lados de la república y hasta de proveniencia internacional. Todos están muy bien arreglados y presentados en pirámides, en canastos, en cubetas o en platos, formando así una paleta de colores y de visiones exóticas que siempre han atraído al turismo.

En San Ramón, en 1978, se construyó también un mercado permanente más pequeño, y poco a poco, en varios otros lugares se establecieron varios ambulantes, siendo el más conocido el “mercadito” de Diego Dugelay.

A éstos, hoy en día se añadieron, mitad contruidos, mitad “ambulantes” los llamados Mercaltos y Merposur en el sur de la ciudad. En los años 90's del siglo XX se desarrollaron estos dos mercados, el primero como propuesta de la iniciativa privada, en el que construyeron un mercado, subdividido en locales, los cuales vendieron. Este mercado nunca ha funcionado bien a toda su capacidad. “Merposur” por su parte fue impulsado por la presidencia municipal en respuesta la presión de comerciantes indígenas durante el “zapatismo” y es uno de los mercados más grandes.

Más recientemente, en la zona norte de la ciudad, Merponorte, es el último mercado público que se ha abierto (2012-2013) y funciona a muy baja capacidad.

La mayoría de los puestos proveen frutas y verduras en general y son monopolizados por productores y vendedores locales, en su mayoría los de origen tseltal o tsotsil, aunque hay una enorme cantidad de mercancías de este rubro proveniente de diversos estados de la república (en particular Puebla) comprada por los comerciantes locales para revenderlas. Asimismo, en los últimos diez años, debido a la presencia de supermercados como Chedraui y ahora Soriana, podemos observar como muchos comerciantes indígenas acuden a comprar las ofertas de frutas y verduras para revenderlas en sus puestos del mercado.

Para el caso de la venta de carne de res, los comerciantes en su mayoría son ladinos. La venta de carne de pollo es mayoritaria en los mercados y los animales provienen de varios lados tanto estatales como fuera de Chiapas (en particular Yucatán). La carne de puerco en el mercado Castillo Thielemans, proviene sobre todo del barrio de Cuxtitali; cabe mencionar que este barrio ha sido tradicionalmente habitado por personas que criaban puercos, hacían la matanza para la venta de carne en sí o procesada bajo forme de longanizas, chorizos, y otros productos. Actualmente la gran mayoría de ellos ya no crían los animales sino que compran puercos que vienen de criaderos y mayoristas del estado de Yucatán.

El abasto general se hacía en los mercados mencionados y, por lo tanto, el consumo era fundamentalmente estacional. Sin embargo, a partir de los 80's, cuando se abren tiendas de autoservicio como Chedraui y SAM's en Tuxtla Gutiérrez, muchos ladinos y extranjeros viviendo en San Cristóbal aprovecharon "las bajadas" a Tuxtla para obtener productos que venían de otras partes del país o del mundo. Es así que, la primera vez que compramos kiwis en Chedraui, desde consumidores hasta las cajeras, todos nos preguntaron qué eran, si se comían y si eran sabrosos... El "progreso" llegó a Comitán antes que a San Cristóbal pero cuando en 2004 se abrió Chedraui, esta tienda inició una revolución en el consumo que no se puede parar; le siguió SAM's y Bodegas de Aurrera (2009)⁶, y por último abrió una sucursal la cadena de tiendas Soriana (2013). Hoy, mucha gente (tanto ladina como indígena) se abastece en estos supermercados: estos tipos de almacenes no sólo ofertan comestibles, son también tiendas departamentales, por lo que su clientela es, mayormente, pequeña burguesía de origen ladino que está más acostumbrada a frecuentarlas y minoritariamente población indígena salvo en los días de ofertas en frutas y verduras. Aunque se puede decir también que van a Bodegas Aurrera personas menos acomodadas que las que frecuentan SAM's (que necesita una membresía) o Chedraui; es todavía temprano para hacer este tipo de observaciones en relación con Soriana. Los indígenas de la zona, poco a poco han sido presionados por la globalización a entrar en este círculo de consumo de mercancías, de búsqueda de estatus, por lo que se ve a menudo familias que compran en SAM's para su tienda en su comunidad.

Esto no quiere decir que los mercados hayan sido totalmente abandonados y si bien se encuentra una mayoría de indígenas, muchos ladinos y extranjeros se abastecen allí por diversas razones (cercanía al domicilio; frescura de los productos, precios, etc.). En los últimos cinco años también, obedeciendo a la nueva visión empezada por el movimiento de mercado justo (*slow food*, productos bios, etc.) se ha abierto un tianguis de "productos orgánicos" en el cual casi todos los vendedores y compradores son ladinos y/o extranjeros residentes en la ciudad.

⁶ Entre el final del 2013 y los primeros meses del 2014, se abrieron dos minis Bodegas Aurrera en la zona norte.

En los últimos tres años, y sobre todo al final del 2013 e inicio del 2014, es de notar la proliferación de pequeñas tiendas de autoservicio de la franquicia OXXO, la cual tiene su origen en el norte del país. Hasta ahora el número de tiendas es de 44 pero se siguen construyendo más. Tienden a reemplazar la “tienda de la esquina” y tienen dos ventajas principales sobre éstas: la primera es que están abiertas 24 horas sobre 24 y la segunda es que algunas de ellas (7 hasta la fecha) tienen un cajero automático, servicio que atrae a la clase media pudiente.

Es de notar también que la localización de estos centros de distribución es inequitativa: si bien el centro, el sur y el poniente están bien cubiertos, en el oriente la situación es bien diferente, quizás por la orografía que no permite el establecimiento de mercados grandes.

4.2. Preparación y conservación

Antes de poder consumir la mayoría de los alimentos hay que prepararlos y, en algunos casos, encontrar la manera para guardarlos. La preparación de los alimentos no es tema que les interesará a Ximénez o a Ara, ya que en muy pocos de sus textos o del vocabulario encontramos referencias a ella. Quizás se puede explicar por el hecho de que era un entorno demasiado cotidiano y, sobre todo, femenino, por lo que no le pusieron atención. En cambio los diccionarios coloniales consultados nos dan indicaciones sobre algunas prácticas culinarias así como sobre instrumentos que no han cambiado prácticamente desde estos tiempos. Solamente se han añadido la grasa para freír y conservar, el frío para conservar y se han mecanizado varios de los instrumentos como la licuadora en lugar del mortero, aunque muchas personas tienen a ambas herramientas en sus cocinas.

4.2.1. Preparar

4.2.1.1. Nixtamalización, molienda y amasada

Dado que, a pesar de todo, el maíz es uno de los productos más empleados en la región, nos pareció importante empezar con él, y lo primero es lo que se llama la nixtamalización. Cabe hacer resaltar que lo primero que anota el obispo Landa en su capítulo XXI es dicho proceso con la sucesiva molienda: *“las indias echan el maíz a remojar en cal y agua una noche antes, y ... a la mañana está blando y medio cocido y de esta manera se le quita el hollejo y pezón; y que lo muelen en piedras.”* (Landa, 1973 pág.36). López de Gomará

explica también que “Para comer pan cuecen el grano en agua, estrujan, muelen y amásanlo” (CCXV, pág. 308), mientras que, en el Motul (254) podemos leer la entrada “*kuum*. Maíz cocido en agua y cal, preparado para moler y hacer del tortillas.” Ximénez, por su parte describe la preparación desde el inicio hasta la hechura de las tortillas (1999, libro II, cap.XXXIV, pág.315)

Hacen el pan de esta manera, si ha de ser muy bueno, despuntan cada grano de por sí y después cuecen una olla de ello con cal y después que lo han lavado bien muélenlo las mujeres en unas piedras y este es continuo oficio y trabajo de las mujeres de las Indias; después hacen pella de masa y ponen sobre un poco de fuego un plato grande de barro que llaman acá *comali* y sobre aquel cuesen cada pan de por sí como una tortilla de huevo, y así llaman los españoles a estos panes, *tortillas*. Si se come caliente es muy sabroso este pan, y podíase comer por fruta de sartén; pero si está duro está como suela de zapato y sin sabor, y así no lo comienzan a hacer hasta que se sientan a la mesa.

Paredes y otros, en su libro “Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas” (2006) muestran que, en la actualidad, se sigue exactamente el mismo procedimiento:

El maíz es cocido con cal para producir el nixtamal, después del remojo, que por lo general dura toda la noche, el grano es lavado para retirar la capa externa o pericarpio y luego es molido en un metate para producir la masa. (2006, pág. 16)

La nixtamalización permite también aumentar la porción de fibra soluble y preservar las proteínas, eliminando la fibra insoluble (Paredes 2006), así como hacer digestible el maíz ya que:

Este proceso liberaba la niacina enlazada y un importante aminoácido, el triptófano, a partir del cual puede formarse la niacina, y de esta forma, los hacía "biodisponibles" para la digestión.⁷

Este procedimiento no es necesario para el trigo, por lo que, cuando se introdujo primeramente el maíz en Europa, no se adoptó, ya que los europeos emplearon y manejaron los productos venidos de América como si fueran los mismos a los cuales estaban acostumbrados. El maíz fue primeramente utilizado como planta forrajera para los animales, y después sembrado en los huertos. Gracias a su bajo precio, y sobre todo al hecho de que la planta

⁷ <http://www.eufic.org/article/es/artid/origen-maiz-pelagra/>

estaba exenta de cánones y diezmos se convirtió en el alimento principal y la fuente central de energía y proteínas para la gente de las zonas rurales y los sectores menos favorecidos de la sociedad. Para el consumo humano se utilizó como el trigo o la cebada para hacer pan después de una simple molienda. Desgraciadamente, en las áreas en donde se comía maíz así, una enfermedad mortal apareció en Europa en países como España, Francia e Italia. Descrita como endémica en 1730 por Gaspar Casal en la región de Asturias, recibió diferentes designaciones tales como "Mal de Rosa", " Mal de Sol", "Insolación primaveral", "Fiebre del pan de maíz" y finalmente fue conocida como *Pelagra*. A principios del siglo XX causó una importante mortalidad en los estados del sur de Estados Unidos y hasta finales del mismo siglo causó estragos en África. La pelagra es una enfermedad de pobres con alimentación basada exclusivamente en maíz y que se debe a una deficiencia en niacina (vitamina B3), misma que no está liberada si no hay un proceso como la nixtamalización.

¿Venganza de los dioses mesoamericanos?

Molienda

No resulta sorprendente que el grano de cereal entero, que es indigesto para el ser humano, acabara molido entre dos piedras (o muelas) y humedecido de alguna forma con el propósito de acabar siendo un alimento más digerible. Esta labor primera de molienda es muy antigua. Desde el paleolítico se han encontrado en Europa restos de granos molidos o aplastados para formar gachas o tortas, como en el caso de Suiza en donde se rescataron en excavaciones restos calcinados de panes elaborados con granos de cebada y de trigo toscamente molidos

En el ámbito americano, para moler se utilizan dos objetos que forman parte de un complejo tecnológico integral: una piedra en cuya superficie se muele (el metate) y otra que pasa sobre la primera para moler el grano (brazo o mano). Pueden ser de varios tipos y tamaños y están manejados por las mujeres como lo remarcan Fernández de Oviedo (73v) "las indias en especialmente lo muelen en una piedra algo cóncava con otra redonda rolliza y luengo que en las manos trae a fuerza de hacer (como suelen los pintores moler las colores" o López de Gomará (CCXV, pág. 308)

otros lo muelen el grano entre dos piedras como mostaza, ca no tienen molinos; pero es muy gran trabajo, así por la dureza como por la continuación, que no se tiene como el pan de trigo; y así, las mujeres pasan trabajo en cocer cada día. (López de Gomará CXV, pág. 308)

Ara (1986) menciona dos términos para estas herramientas “*cha*: piedra de moler (16r pág.261); *ghunomton*: piedra de moler (44v pág. 297) a los cuales se puede añadir *aquin* tabla donde muelen (6r pág. 245).” En Moran encontramos “mano de piedra u *cabcha* - de moler”. En el diccionario de Santo Domingo Zinacantán, están las entradas “Muela para moler. *Huxhuxton*, *huxubton*.” (1988, III pág. 723) y “Piedra para moler maíz, las mujeres. *Cho’*.” (1988, III, pág. 734), mientras que en el Motul “*caa*: molinillo o muela en que se muele el maíz” (59) así como “*kabtun*: la mano o piedra con que las indias muelen” (232).

Cristina Álvarez, en su *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco colonial*, nos da el campo semántico de la molienda (*huch’* y *mux*) mientras en Ara encontramos *ghuch*: moler como maíz, cacao (1986, 43v pág. 296). Notamos así que se podía “moler en seco” *huch’ mux* (Pío Pérez), “moler cosas sin agua”, *mux ah ub* (Motul, 314) o *muxbil* “cosa molida en seco sin agua” (Motul, 314) al igual que en el Vocabulario de Mayathan se lee “moler cosas secas como sal, cacao: *mux*” (147, pág. 475) o moler en seco “*ticin mux*” (147v, pág. 476). Existe también una molienda con agua: en el diccionario de Pío Pérez “moler con agua y estrujando lo molido *kut, kut huch’* o en el Mayathan “moler maíz o cosas jugosas que se muelen con agua: *huchh*” (147 v, pág. 476) y “moler muy bien molido lo que se muele con agua o remojado como maíz: *tat huch’* (147v, pág. 476), así como en Fernández de Oviedo (73v) “echando agua dexando pasar algún intervalo poco a poco: pero no cessando el moler. Y assi se haze una manera de pasta o massa...”.

Los diccionarios muestran también que existen diferentes tipos de molidos, normal y fino (con dos o más molidas): para el primer caso encontramos en el Motul (116v) *tze* o *tzee*: moler de la primera vuelta o de la primera vez el maíz para tortillas, así como en el Mayathan (147v, pág. 476) “moler maíz de la primera vuelta: *tzee*” y en el de Zinacantán “*Jvoch’*. Moler al principio o frangollar” (1988, III, 722). Para el segundo, está “*ho ah ol*: moler bien segunda vez los asientos que quedan del maíz para hacer atole” (Motul

188) o Pío Pérez “Tornar a moler el maíz: *kaz pach*”. En Ara encontramos “*Noyoghon. Moler muy molido*” y en el diccionario tzotzil “*Jnoy, Jnoyilan. Moler muy molido*” (1988, III, 722).

Asimismo, muchas entradas expresan una mala molienda como “*cel Frangollar el maíz, molerlo mal y lo así molido*” (Motul, 69) o “*cecel mux tah Moler mal molido lo que no se moja*” (Motul 68v) y “*cecel huch tah, moler mal molido lo que se muele mojado*”, así como “*tztez Triturar, mal moler el grano, sin discreción, tino ni cordura*” (Pío Pérez). A parte del maíz, se molían sal y cacao.

Landa escribe que también se tostaba el maíz para después molerlo y mezclarlo con agua. Fernández de Oviedo escribe que en la Hispañola y otras islas comían el maíz bajo la forma de “grano tostado o estando tierno sin tostar quasi seyendo leche i quando es assi tierno llaman lo ector queriendo quajar y rezien quajado.”⁸ (73).

Desde muy temprano en la historia del trigo se usaron grandes muelas de piedra para moler el grano y se utilizó la tracción animal y posteriormente la hidráulica y la eólica para mover la muela de piedra que tritura el grano sobre la piedra fija al suelo. Este tipo de molienda es una actividad predominante varonil. Para el siglo XVI en España en Castilla La Mancha se tienen molinos de tracción animal y de tracción eólica, contra los que, para el inicio del siglo XVII, lucha Don Quijote.

Hoy en día, se vende harina de maíz nixtamalizada ya preparada y uno puede comprarla y hacer sus propias tortillas o ir a la tortillería de la esquina o del super para comprar los kilos que necesita. Lo mismo sucede con la harina de trigo refinada, aunque en los últimos años se puede encontrar harina integral, así como, salvado y harinas de otros cereales (centeno y cebada, por ejemplo), éstas últimas en tiendas especializadas. Es de hacer notar que si bien antes, como lo hemos visto, la harina blanca estaba reservada para los ricos, dejando la harina integral u de otros granos para la gente más pobre, en la actualidad hay un cambio radical de consumo: los que incorporan harinas integrales en su dieta son los que tienen más poder adquisitivo, ya que estos productos son más caros porque “más naturales” dado que se muele el grano

⁸ En las citas de este autor respetamos la ortografía de la obra.

entero y no solamente el endospermo. Además tienen nutrimentos importantes para el organismo tales como fibra, vitaminas (complejo B, E) y minerales como el hierro, el zinc o el potasio y, sobre todo tienen un índice glicémico bajo.

Amasada

Después de la molienda, el siguiente proceso es amasar, que se hacía manualmente hasta hace algunos años en el ámbito doméstico y se mecaniza a partir de la segunda mitad del siglo XX para lo industrial.

Según la incorporación o no de ciertos elementos en la masa se obtiene productos diferentes; en el caso que nos ocupa tenemos tres principales, los tamales, las tortillas (de origen prehispánico) y los panes de españoles. En el Motul (98) podemos leer las entradas siguientes: “*çacan* o *huchbil çacan*: masa de maíz. *Çacan çacan*: cosa semejante a masa. *Çacan çacan haj*: pan a medio cozer”. Landa anota que “no se ha podido acertar a hacer harina que se amase como la del trigo, y que si alguna vez se hace como pan de trigo no vale nada” (1973, pág. 37). En Ara está el término “*Matzil*. Masa. Matz” y en el Diccionario tzotzil “*Patax, juch’bil ixim, ‘uch’omo*” con una diferencia con la masa de trigo “*Tzeel castillan vaj*. Masa de harina” (1988, III, pág. 718). En el de Moran hay masas mezcladas como la de maíz y frijol “*Obenbul*. Masa de mais i frisoles » y hasta una que no tiene sabor: *Ziquil uboc*. Masa desabridada.

4.2.1.2. Cocer, hornear y freír

La cocción es un procedimiento al cual, por lo general, no se le ha prestado mucha atención por ser un trabajo de mujeres y, por ende no importante y fácil. Sin embargo es clave para producir cambios en los alimentos de manera a hacerlos más blandos, más digeribles, más apetecibles y evitar enfermedades provocadas por bacterias como la *Salmonella*. Dichos cambios han permitido que el ser humano haya podido evolucionar (ver capítulo 2). Existen muy diversas maneras de cocer los alimentos y algunas de ellas pueden ser complementarias, pero todas tienen en común la necesidad de calor. En este apartado hemos tratado de clasificarlas para poder entender los procedimientos y un poco de su historia.

Cocción en agua

La manera más sencilla para cocer alimentos es hervirlos, es decir echarlos en agua hirviendo con elementos variados como hierbas, verduras, papas, carnes, pescado, etc. De esta manera, por ejemplo, se hacen las diversas sopas y los

caldos. Tenemos así, en el Motul, “*Chac*. Cocer en agua u en otro licor” y “*Ulmal*. Ablandarse el pescado en el agua, y ablandarse y sazonarse muy bien lo que se cueze.”

La ebullición se hace normalmente en un recipiente, antaño únicamente de barro y hoy en día también de metal, vidrio o peltre que va directamente sobre una fuente de calor, sea esta fogón o estufa de gas o eléctrica. Sin embargo existen dos variantes: en épocas durante las cuales no se conocían el barro, se calentaban piedras que se introducían en un recipiente con agua. En el segundo caso, se puede cocer guisos caldosos debajo de la tierra y varios diccionarios precisan este detalle: en el Mayathan (21) encontramos “Asar o cocer debajo de tierra en barreñones con caldo: *acat*”, mientras que en el Motul (2) se interpreta de la siguiente manera: “*accat tah te*: cozer o guisar debaxo de tierra en barreñones de barro y en ollas quando lleva caldo lo que se guisa.”

En cuanto a los platillos elaborados de esta manera tenemos las siguientes voces: “*ti’bol*. Caldo, comida de esta manera” en el diccionario tzotzil (1988, I pág. 313), “*u yaalil cux*” en Moran, y “*kool* Caldo o guisado algo espeso echo con pan rallado o con masa” en el Motul (257). El caldo puede ser grasoso como lo vemos en la entrada “nata” del Diccionario tzotzil: “Nata. *Slam*. La grosura y así llaman la gordura del caldo” (1988, III, 724).

En este apartado cabe hacer entrar también un producto que viene de la época prehispánica, el chocolate ya que encontramos en el Motul lo siguiente: “*chacau* cosa caliente o calurosa y que tiene calor” (134), de allí se desprende “*chacau haa* chocolate” que, traducido literalmente significa “agua caliente”.

Dos variantes de esta operación son el *escaldar* que consiste en pasar rápidamente un producto por el agua hirviendo sin dejarlo por mucho tiempo pero suficiente para que se cocine ligeramente internamente, y el *escalfar* que consiste a introducir un alimento (fritas o verduras) en agua hirviendo para poderle retirar la piel, sin que se produzca cocción.

La cocción al vapor es otra variante de la cocción en agua, ya que, en lugar de sumergir el alimento en este líquido se pone sobre algo que lo aísla del agua (huesos, parillas, otro recipiente agujereado, etc.) para que se cueza con el vapor. La olla de presión utiliza esta misma técnica pero permite alcanzar temperaturas más altas que la simple ebullición (más de 100°C) y gracias a ello y la presión que se genere al interior, los alimentos pueden

cocinarse en la tercera parte del tiempo que se usaría con el proceso normal, por lo que ha sido adoptada en muchos hogares. También se utiliza para los estofados (cocción de un alimento en sus propios jugos y/o con el aporte de otro líquido como vino, cerveza, caldo, etc.).

Los diversos diccionarios de cholti, tzeltal y tzotzil nos dan las voces siguientes para el campo semántico de cocer en general (fig. 33)

Español	Cholti (Moran)	Tzeltal (Ara)	Tzotzil (Laughlin)
Cocer	<i>Chapa.</i> Coser al fuego	<i>Chic.</i> Cocer o curar. <i>Cocer sal, hacerla.</i> <i>Pay.</i> cocer	<i>Jpan</i> <i>Jpaneb.</i> cocida cosa, como decimos mi guisado
Cocer dentro de jícara		<i>Tzoghtom.</i> Cocer algo como pescado o huevos dentro de jícara <i>Tzoghtonibil.</i> Lo así cocido. <i>Tzoghtontzobtzobnet</i>	
Cocer en agua		<i>Ocomtay.</i> Cocer pan u otra cosa dentro de olla en agua <i>Ocomtabil.</i> Lo así cocido	
Cocido		<i>Paybil.</i> Mas p/ar/a decir no está cocido dicen: <i>m ato xtaagh.</i> <i>Taaxhi.</i> está sazonado	<i>panbil.</i> Pero nota que <i>panbil</i> no dice que esté de sazón como <i>vobil.</i> No dice que este bien asado sino para decir que no esta bien cocido has de decir <i>mo eta'aj,</i> no esta sazonado lo mismo de cosa asada.

Figura 33: Voces de diferentes diccionarios relacionadas con cocción (elaboración propia)

Asar / Tostar

Asar y tostar son dos operaciones que se relacionan con el contacto directo con la fuente de calor, en general fuego, sea sobre las brasas sea en las cenizas todavía calientes. En el primer caso se puede poner los ingredientes directamente sobre los rescoldos, pero en la mayoría de los casos se disponen sobre una parrilla o una plancha de barro o de hierro (si son productos planos como panes, tortillas o pedazos de carne o de pescado) o se atraviesan con

una vara de madera o de metal a la cual se le puede dar vuelta, manual o mecánicamente, si se trata de animales enteros (que propiamente se llama rostizar). Por ejemplo, Landa (1973) habla de aves asadas cuando trata de los banquetes de los yucatecos pero no precisa la manera en la cual fueron asadas. Sin embargo, los diccionarios no dan ninguna voz para esta manera de cocer, mientras sí encontramos el tostar y el asar como lo podemos ver en la siguiente tabla (fig. 34).

Español	Cholti (Morán)	Tzeltal (Ara)	Tzotzil (Laughlin)	Maya (Motul y Mayathan)
Asar	<i>cahcan</i> al umo <i>po po</i> guebos	<i>Balax catay</i> : ... asar, cocer o quemar algo aprieta, mal asado, <i>balax cateya chig qtitic</i> . <i>Ghughun</i> . Lo asado así	<i>Jjvo</i> . asar	<i>kak tah</i> Asar al fuego y pasar chicozapotes. (JCB ⁹ : secar las carnes al fuego y después al sol para guardarlas) (Motul 235)
Asado		<i>Uobil</i> . Asado		<i>Kakan, kakbil</i> . Cosa asada (Motul, 235)
Asador			<i>Svoobil, voob</i> . Asador <i>Voob temal tak'in, svoobil temal tak'in</i> . Parrillas para asar	<i>kakab, kakeb</i> . Asador para asar (Mayathan 20v) <i>Kakab</i> . Asador con que algo se asa (Motul, 235)
Cocer sobre las brasas		<i>Ghughuyni</i> . cocer sobre brasas <i>Lamtani</i> Cocer así cualquier cosa <i>Zlamha</i> pan cocido sobre brasas	<i>Leb-tanibil vaj</i> . Pan cocido sobre brasas	
Brasas			<i>'ak'al</i> . <i>x'ak'lin, x'an</i> . Abrasarse	<i>chacau chuc</i> (134)
Tostar	<i>chibil</i> . Tostar cacao o maíz <i>hopmez</i> . <i>Muxmez</i> . Tostar tortillas	<i>Uo</i> . enjugar al fuego, tostar <i>Canubtez</i> . Tostar <i>Canubtezbit</i> . Tostado	<i>Jvo, jk'anubtas</i> . Tostar <i>Vobil, e'kanub</i> . Cosa tostada	<i>kel ah eb</i> . Tostar en seco en sarten caldera o comal assi como maíz, cacao, garbanzos y cosas assi (244v)

⁹ Versión del Motul de la John Carter Brown Library

<p>Tostar en las brasas</p>		<p><i>Muctani</i> Cocer así [debajo de las cenizas] <i>Muctan</i>. Lo así cocido <i>Muctambiluagh</i>. Pan cocido debajo de la ceniza. <i>Pataxuagh</i>. <i>Paybil ta</i>. <i>Ticahcal tan</i>. Pan cocido en el rescoldo</p>	<p><i>Muk-tanibil vaj</i>. Pan cocido debajo la ceniza. Y así otra cualquiera cosa cocida debajo la ceniza.</p>	<p><i>chucul tan tah</i>. Tostar entre la ceniza o rescoldo, maíz en grano o en mazorcas, o cacao (147v) <i>kel chuc</i>. Tostar en las brasas y rescoldo o ceniza maíz, castaña etc. (244v) <i>muc</i>. Encubrir... Item soterrar o asar debaxo la ceniza. <i>Mucexiz</i>: assad las batatas debaxo el rescoldo" (309) <i>muc chuc</i>. Cubrir con brasa o soterrar en brasa o escoldo o asar assi alguna cosa (309) <i>muc tan</i>. Assar debaxo de la ceniza y rescoldo como castañas, maíz y bellotas (309v)</p>
<p>Cocer en hoyo</p>		<p><i>Ybantay</i>. Cocer /en/ hoyo, como cocen [cucen] calabazas haciendo el hoyo y echando allí la calabaza y encima el fuego. <i>Ybantabil</i>. Lo así cocido</p>	<p><i>Sbontabil vaj</i>. Pan cocido en agujeros u hoyos como hacen algunas veces los que van a mercadear y les falta el pan hacen un hoyo y echan el posol allí y luego encima y así hacen pan. Y a la calabaza así cocida <i>sbontabil mail</i>. El hoyo para cocer así <i>sbon</i>.</p>	
<p>Cocer junto al fuego</p>				<p><i>Pocaan</i>. cosa que esta asada como huevos junto el fuego: y cosa calentada, tostada y chamuscada a la lumbre y loza cocida</p>

				<p>y milpal[¿?] ya quemada.” (Motul, 378)</p> <p><i>Poc ah ob.</i> cocer jarros y cantaros y otras vasijas y cualquier loza. Item calentar a la lumbre alguna cosa ponerla junto al fuego para que se asse o seque o enxuque: y assar huevos poniéndolos junto al fuego, tostar pan bexujos vainas y cosas assi; y chamuscar como uñas (¿?) de puerco” (378)</p> <p><i>Poc chuc tah.</i> assar las calabazas y huevos poniéndolos junto a las brasas sin cubrirlos” (Motul 378v)</p>
--	--	--	--	--

Figura 34: Entradas relacionadas con asar y tostar en varios diccionarios mayas coloniales. Elaboración propia

El instrumento indígena para asar o tostar era el comal, “plato grande de barro” llamado en maya yucateco *xamach* (Motul 455 y Mayathan 412) y en cholti, según Moran, *çemet* con el añadido de “comal abugereado: *olem petbul*”. En los diccionarios tzeltal y tzotzil no está mencionada la palabra. En el Diccionario de San Lorenzo, a finales de los sesenta, Laughlin muestra las voces “*ch’ilob*: el comal, el sartén” y “*semet*, el comal” (2009, págs. 61 y 281). Actualmente en la zona de estudio se sigue utilizando el comal tanto en los hogares indígenas como ladinos, pero ya casi desaparecieron los de barro (fabricados en Amatenango del Valle) y son reemplazados por metal, menos frágil. También se encuentran parrillas hechas desde pedazos varillas de acero hasta comerciales de acero inoxidable para hacer asados. En los grandes almacenes como SAM’S, Chedraui, Soriana y Bodegas Aurrera se venden ya aparatos de carbón o de gas, más o menos complejos, para preparar parilladas.

Hornear

El hornear consiste a someter un alimento sin añadido de líquido, a la acción del fuego no directo en un ambiente cerrado. Los primeros hornos fueron hoyos

donde había cenizas y brasas de un fuego y se perfeccionaron hasta volverse construcciones independientes no enterradas. El problema es la distribución del calor y la regulación del mismo. En Mesoamérica la mayor parte de los hornos eran enterrados. Para los Altos de Chiapas, no se ha encontrado una palabra específica para dichos hornos, aunque en el Diccionario tzotzil de Santo Domingo, en la entrada “pan cocido en agujeros...”, se puede leer “El hoyo para cocer así *sbon*” (1988, III, 728). En cambio, en maya yucateco, el horno así constituido se llama *pib* (“asar debajo de tierra: *pib*, Mayathan 21); el mismo diccionario da una precisión más: “asar debajo de tierra o cocer sin caldo ni agua: *ticin pib*” (*id.*), mientras podemos encontrar en el Motul las entradas siguientes: “*pib tah*: assar debxjo de tierra carne, calabazas, etc.”, “*piban*: cosa assada debaxo de tierra en los hornillos dichos *pib*” y “*pibil, pibil*: lo assado debaxo de tierra en los tales hornillos *pib*” (374v), aunque curiosamente no aparece la entrada para *pib*... En Yucatán se sigue esta tradición por lo que todavía se hornea el tradicional pibipollo o *mukbil pollo* (especie de tamal grande hecho de masa de maíz mezclada con ixpelon –una especie de frijol tierno- que se rellena con carne de pollo, cerdo y res con achiote, jitomates, cilantro, epazote, etc.) el dos de noviembre para la fiesta de las almas, el *Hanal Pixán*. En los Altos de Chiapas, se usa más la técnica llamada hoy “barbacoa”, sistema de cocción en que la carne envuelta en hojas de plátano, de maíz o de aguacate, está depositada sin líquido en un cazo grande en el fondo de un hoyo caliente, se recubre de tierra y se cocina lentamente por un largo tiempo. En algunos casos, se prende un fuego arriba. Sin embargo, cabe recalcar que la palabra viene de la zona del Caribe: *barabicu* (aunque otros autores dicen *brabacot*¹⁰) y significa parrilla sobre palos; dicha parrilla estaba instalada encima de un hoyo lleno de carbón, y aparentemente puesta para ahumar. En el Vocabulario de Maya Than encontramos la siguiente entrada “Asar en barbacoa¹¹, como hacen los indios: *kak [caan] che*“(20v). Las culturas mesoamericanas y del Caribe utilizaban este método para preparar conejos, armadillos, venados, etc. pero, con la llegada de los españoles se incorpora el

¹⁰ Según Walsh: “The Spanish word *barbacoa* is a variation of the Arawak-Carib word *brabacot* and the root of the English word barbecue. A *brabacot* was a grill of green sticks which the Caribs would place at a good distance above a slow fire. They would then arrange their meats on the grill and cover them with leaves to retain the smoke.” Recuperado de: <http://www.austinchronicle.com/issues/vol15/issue41/food.bbq/smoke.html>

¹¹ Énfasis nuestro.

borrego que es el ingrediente favorito de las barbacoas actuales en el país, haciendo así de esta antigua tradición un platillo mestizo.

Un el grabado de Jacques Le Moyne publicado por Théodore de Bry en 1591 nos muestra los indios del Mar Caribe ahumando sus presas sobre la barbacoa, en la cual podemos observar peces, conejo, serpiente, venado e iguana (fig.35).

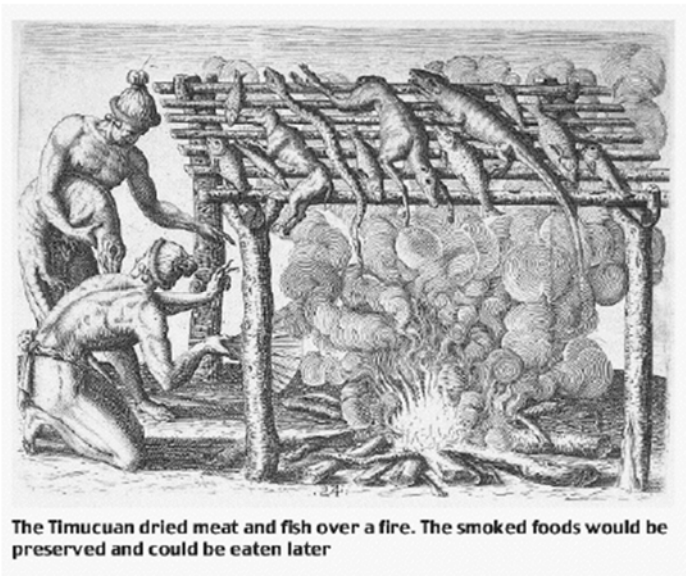


Figura 35:
Théodore de Bry, 1591
“Los Timucuanos secan carne y pescado sobre el fuego. Los alimentos ahumados se conservaron y podrán ser comidos más tarde”.
<http://fcit.usf.edu/florida/lesons/lemoyne/lemoyne.htm>

Utilización de la grasa / Freír

Consiste en sumergir un alimento natural, empanado o rebozado, en un baño de aceite a 180° C. La superficie del alimento se carameliza rápido y limita las pérdidas nutritivas. Es el procedimiento de cocción menos dietético de los procedimientos de cocción. Son muy ricos en grasas y por tanto de difícil digestión, doblando o triplicando el valor energético de los alimentos, por lo que no se debe abusar de ellos. Los alimentos fritos tienen una alta palatabilidad y por tanto son bien aceptados por el consumidor.

Los españoles utilizaban el aceite de oliva para freír sus alimentos pero, como lo vimos, las aceitunas no se dieron muy bien en la Nueva España y además hubo prohibiciones desde la madre patria, por lo que tuvieron que adoptar otros tipos de grasas. La primera que se menciona es la de manatí: tanto Landa, de manera sucinta “hacen mucha manteca y es excelente para guisar de comer” (1973, pág. 121), como Fernández de Oviedo más detenidamente, escriben sobre ella

Y la cola del de la cintura que he dicho adelante toda ella hazenla pedazos i tienenla quatro o cinco días o mas al sol... y desque esta enxuta quemanla en una sarten o mejor diciendo frienla: sacan della mucha manteca en la qual quasi toda se convierte quedando poca civera o cosa que desechar dellos. Y esta manteca es la mejor que se sabe para guisar huevos fritos porque aun sea de días nunca tiene rancio ni mal sabor. (Fernández de Oviedo, pág. 107)

Ignoramos si los amerindios prehispánicos la utilizaban para lo mismo, pero si podemos inferir que, por lo menos comían alimentos grasosos como algunas ranas “*Uo*: unas ranas de mucho unto y manteca, buenas de comer” (Motul 451) y en Ara encontramos los términos siguientes: “*Ytitul*. Grasa”, “*Ytitub*. Ponerse gorda la cocina” (1986, 55r) y “*Uluch*. Grasa o gordura de carne. Pringue¹²” (id. 118v), mientras que en el diccionario tzotzil está: “Grasa por grosura. *’it’it, yit’ it’ul*. De esta manera llaman a la cocina o queso o tocino que tiene mucha gordura. *Laal ’it’it, laal yit’ it’ul*” (1988, III, pág. 702) y pringue de torrezno. *Slam tocino, slam chitom, yit’it’ul tocino*” (1988, III, pág. 738).

Sin embargo, con la proliferación del cerdo, la obtención de grasa se volvió de fácil acceso y se empleó esta grasa para una multitud de usos a parte de los culinarios (en particular el hacer velas y jabón con el sebo y como uso medicinal). La necesidad de grasa (manteca) fue tal que, dado que cocinaba con ella durante la Cuaresma, la Corona española pido en 1541 al Papa una dispensa para poder comer carne en esta época, misma que el pontífice acordó en 1562.

Hoy los alimentos fritos han ganado terreno sobre los demás y esto aunado a la ingesta de azúcares está provocando una pandemia de obesidad.

4.2.1.3. Bebidas

En la zona de influencia maya, no hay tradición de tomar agua sola; Landa ya lo mencionaba cuando escribía “porque no acostumbran tomar agua sola” (1973:36). Por lo tanto, una de las formas más tradicionales es mezclarla con maíz y/ otras substancias como cacao o chile, como por ejemplo, en el caso de los Altos, el aguachile preparado con chile mira para arriba, cebolla y cilantro en agua caliente para abrir el apetito (V. Esponda, comunicación personal, 2013).

Tradicional: Atoles y pozoles

¹² Pringue: grasa que suelta el tocino u otra cosa semejante sometida al acción del fuego.” RAE

El maíz es tan importante como parte de bebidas que de comidas; ya para Yucatán, Landa escribía que “el mantenimiento principal es el maíz, del cual hacen diversos manjares y bebidas, y aun bebido como lo beben, les sirve de comida y bebida” (1973, pág. 36). Esta tradición se encuentra hoy en día en varias partes de la república mexicana y se divide en dos grandes grupos, los atoles y los pozoles.

El atole o atol, nombre que, según la mayor parte de las fuentes, proviene del náhuatl *atolli* que significaba aguado (de *atl*, agua y *tol*, diminutivo despectivo), es originalmente una forma de cocer el maíz en agua de manera a obtener una cierta consistencia. Se sirve caliente y tradicionalmente se le añade miel o piloncillo para endulzarlo.



Fig. 36 Gliifo para atole (A2) en los murales de Calakmul, Campeche.

Foto. Rogelio Valencia

Desde Cortés y Landa hasta nuestros días muchos autores han escrito sobre dicha bebida, aunque no siempre les ha gustado. Es probablemente esta bebida que describe Landa (1973, pág. 36) en el capítulo XXI *Comidas y bebidas de los indios de Yucatán*, cuando escribe “y que de lo más molido sacan leche y la cuajan al fuego y hacen como poleadas para las mañanas y que lo beben caliente”. Francisco Javier Clavijero, en su *Historia antigua de México*, lo describe como “una especie de poleadas, que se hace con la masa del maíz bien molida, cocida, desleída en agua y colada. Ponen al fuego el

líquido después de esta última operación, y lo cuecen hasta darle la consistencia necesaria.” (1844, pág. 255) y añade que:

El *atolli* es insípido al paladar de los españoles, pero lo usan en sus enfermedades, endulzándolo con azúcar en lugar de la miel que los indios emplean. Para éstos es manjar tan grato que no pueden vivir sin él. En todos tiempos les ha servido de almuerzo y les da bastante fuerza para sobrellevar los trabajos del campo y las demás fatigas en que se emplean. (*id.*)

Menciona también que “el Dr. Hernández distingue hasta diez y siete especies de *atolli*, todas diferentes, tanto por los condimentos cuanto por el modo de prepararlo” (*ibid.*) y en el diccionario de Moran podemos leer que existe, por ejemplo un “Atole de elote: *choquin ha*.” Asimismo en Ara se lee las siguientes entradas: “*Ghuybilyxim*. Atol o masa de maíz” (1986, 43v) y “*Chilim*. La harina del maíz. Pinol” (1986, 24r).

Actualmente existen en el país muchísimas variedades de atoles, desde el atole blanco, la base de todos, hecho con nixtamal, sin azúcar u otros saborizantes hasta los atoles de frutas diversas según la estación (fresas, guayabas, piñas, zarzamoras, ciruelas, mangos, nueces...) pasando por el atole negro, preparado con cáscara de cacao o el “champurrado” (con chocolate). Asimismo se puede preparar con leche y no con agua y con harinas o féculas de maíz (Maizena), arroz o trigo.

En San Cristóbal, el desayuno tradicional por excelencia es comer tamales con atol agrio para el cual se deja fermentar la masa unos días hasta que se agrie y se mezcla con el agua; se puede tomar con sal y chile. Según la receta que da Dolores Sánchez de Pineda en su libro *Comida tradicional de San Cristóbal de Las Casas*, el atol agrio se hace de la siguiente manera:

1kg de maíz negro (de preferencia), 1/4 kg. de azúcar, 8 clavos de olor, canela al gusto, 1 manta delgada, Agua, la necesaria.

En un recipiente se coloca el maíz con agua suficiente, se deja remojar tres días hasta que pueda sentirse un olor agrio, entonces se lava con la misma agua y se muele finamente. En una olla se echa la masa y se bate muy bien con unos 3 litros de agua. Cuando está bien diluida, se cuela en la manta, se pone al fuego y se agregan los clavos, azúcar y canela, se mueve constantemente para evitar que se pegue y cuando espesa, se retira de la lumbre. (2003, pág. 19)

Otro tipo de atole que se tomaba y que se están perdiendo es el atol de granillo hecho con maíz blanco, canela, azúcar y agua. Su principal

característica es que se muele el maíz “la mitad grueso y la mitad fino” (Pineda, 2003, pág. 19) y que ambas masas se dejan cocer juntas.

Otra bebida espesa de origen mesoamericana hecha a base de maíz y a la cual se puede añadir cacao, es el pozol. Después de moler el maíz nixtamalizado, se hacen bolitas de masa que se ponen en un recipiente - tradicionalmente en jícaras aunque, en la actualidad se encuentra en recipientes de peltre, vidrio, plástico y hasta en bolsas de plástico con popote-, se le agrega agua y se bate con la mano. Landa describe esta bebida así:

de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas y que dura algunos meses con sólo acedarse; y que de aquello toman una pella y deslíenla en un vaso de la cáscara de una fruta que cría un árbol con el cual les proveyó Dios de vasos; y que se beben aquella substancia y se comen los demás y que es sabroso y de gran mantenimiento... (Landa, 1973, pág.36)

En el Diccionario cholti de Moran se encuentra la voz “Posol: *coiem* o *coyem*.” Es bebida fría y es interesante notar que, en el Diccionario de Motul encontramos la entrada siguiente: “*çaca*: atol en lengua mexicana, hecho de maíz y bevase frio sin cozer ni calentura; es bebida fresca y sustenta; algunas vezes mezclan cacao en ella” (92), lo que nos lleva a varias reflexiones: en primer lugar, tomando en cuenta que *çacan* es “masa de maíz” (92) y que *çac* significa “cosa blanca” (91v) entendemos que se trata de una bebida hecha de maíz blanco. Por otra parte es interesante ver que el autor del diccionario yucateco llama atole al pozol, utilizando la voz náhuatl “atol en lengua mexicana” para hacer la traducción.

En Chiapas, se conocen por lo menos dos tipos de bebidas bajo este nombre: el pozol blanco (con maíz blanco) y el pozol de cacao (o pozol negro). En el campo, se tomaba tradicionalmente a mediodía y constituyó para mucha gente el principal alimento de la jornada de trabajo.

Se sabe que en esta región de México los antiguos viajeros indígenas recorrían los caminos y las zonas selváticas cargando sus jícaras llenas de pozol, para aliviar la sed y cargar energía. Hoy en día, esta tradición continúa arraigada entre los campesinos chiapanecos y vigente en toda la población en general; es común encontrarlo en puestos de la calle, mercados y restaurantes a lo largo de todo el año.¹³

¹³ <http://revistappetit.com/contenido/pozol-delicia-chiapaneca/#sthash.gg1QRETS.dpuf>

El tomar pozol en jícara que lo conserva fresco y el movimiento que se le da a ésta para revolver la parte líquida con el asiento de la bebida, el llamado “meneadito”, forman parte de las tradiciones regionales y locales: Moran ya mencionaba la voz “*nicun*. Menear atole”. Se puede hasta decir que son signos de identidad regional, a tal grado que, a los que no son originarios de Chiapas, la creencia popular dice: “Quien prueba el pozol ya no regresa de donde vino. Aquí se queda a vivir para siempre”. Es conveniente añadir que la tradición de tomar pozol se ha quedado en la parte sur de México (península de Yucatán, Chiapas y Tabasco) pero no en el resto del país.

Ambos tipos de bebidas pueden ser mezcladas con cacao y cabe remarcar que las cerámicas de la fase Barra, en la costa de Chiapas, están hechas, según Clark, para contener atoles o bebidas de maíz o de cacao; una serie de análisis buscando rastros de cacao en estas cerámicas permitió dar evidencia concluyente de trazas de teobromina en un tepalcate de la Estructura 4 de Paso de la Amada (Powis, 2006 página 24).

En este apartado queremos mencionar también al tascalate hecho con maíz tostado y molido con achiote que podría corresponder a lo que Moran describe como “*zaca*. Bebida buena. Chocolate de cacao, mais i achiote”.

Por supuesto, no hay que olvidar el chocolate, “la bebida de los dioses” que se puede tomar como lo acabamos de ver mezclado con maíz, con agua, con leche, con azúcar, con miel y/o con diferentes especies tales como la canela, la pimienta o el achiote. Durante el siglo XVII hubo un gran debate para saber si el chocolate era bebida o comida y, por ende, si tomando chocolate se quebraba el ayuno. Uno de los episodios más barrocos de la época fue el conocido como “el chocolate del obispo” y se sitúa precisamente en San Cristóbal. Thomas Gage relata que mientras estaba en la ciudad, el obispo, Don Bernardino de Salazar y Frías excomulgó a todas las personas que tomaban chocolate en Catedral durante la misa, ya que se había hecho costumbre de que las doncellas trajeran una taza de chocolate caliente en mitad de la ceremonia o del sermón a sus amas que pretendían “much weakness and squeamishness of stomach” (1985, pág. 143). Esto dio lugar a una contienda entre la gente del pueblo:

This cause done day such an uproar in the Cathedral that many swords were drawn against the priests and prebends, who attempted to take away from the maids the cups of chocolate which they brought unto their mistresses. (Gage, 1985, pág. 144)

La primera consecuencia fue que las mujeres ya no asistían a misa en Catedral sino en otras iglesias, y después no fueron a oír misa a ningún lado durante un mes. En este intervalo, el obispo se enfermó y murió, envenenado según las malas lenguas por una taza de chocolate que le había mandado una de las nobles de la ciudad:

A gentlewoman [...] who was noted to be somewhat too familiar with one of the Bishop's pages, was commonly censured. She was said to have prescribed such a cup of chocolate to be ministered by the page which poisoned him who so rigorously had forbidden chocolate to be drunk in the church. (Gage, 1985, pág. 145).

Este episodio dio lugar a un dicho “Cuidado con el chocolate de Chiapa” que equivale en cierto modo a “Toma una sopa de su propio chocolate”...

El chocolate que había sido reemplazado, en las clases altas de la ciudad por el café, regresa con fuerza en estos cinco últimos años con la abertura de un museo del cacao que ofrece chocolate y cacao bajo diversas formas, seguido por dos o tres tiendas que venden chocolates finos tipo europeo y varias chocolaterías.

Bebidas embriagantes: fermentación y alcohol

Existían bebidas embriagantes en la época prehispánica pero eran fermentadas y no alcohólicas, aunque, para todos los misioneros que llegaron al Nuevo Mundo, uno de los “vicios” principales de los indios eran “borracheras públicas” (Landa, 1973, pág. 31), lo que el obispo resalta más adelante escribiendo que “los indios eran muy disolutos en beber y emborracharse” (*id.*, pág.37). El mismo Landa menciona que una de las bebidas embriagantes que tomaban los indios de Yucatán se hacía con “el vino de miel y agua y cierta raíz de un árbol que para esto criaban, con lo cual se hacía el vino fuerte y muy hediondo” (1973, pág.38), que es lo que conocemos hoy en día bajo el nombre de *balché*. En el diccionario de Motul se encuentra dicha voz con la definición tanto de “arbol de que hazen vino y ce [*sic*] emborrachan” como de “el vino que se hax [*sic*] deste árbol” (45v). Los frailes trataron de satanizar la producción y el consumo de estas bebidas que, para los mayas tenían principalmente un

carácter curativo, sagrado y ceremonial, aunque existía también un consumo más secular. Estas tradiciones se han conservado en gran medida entre los indígenas de los Altos de Chiapas con “una mayor secularización que la que tenía...[que] puede atribuirse a la introducción y uso del aguardiente, que se producía y consumía en la región por lo menos desde el siglo XVII” (de la Fuente, 2009, pág. 181). Así, la bebida llamada *posh*, palabra que significa también medicina, es la más común en todos los Altos.

Desde que se conoció el proceso de destilación, las bebidas alcohólicas forman parte del consumo de Los Altos, sobre todo, a partir de la caña producida en Pujilic. Se destilaba sobre todo en Amatenango del Valle y en Chamula, en el paraje de Cruz Ton, y se utiliza tanto en los rituales como en los eventos civiles y sociales. El mismo Julio de la Fuente escribe que “el licor no sólo forma parte indispensable de todo contacto social, sino que es el medio o vehículo de contacto” (2009, 180), lo que retoma Ulrich Köhler, cuando menciona que el consumo de bebidas alcohólicas

es prácticamente indispensable para todo tipo de relación social. Esta regla no es exclusivamente válida para ceremonias religiosas o eventos especiales como una boda o el nacimiento de un niño, sino también para relaciones comunes y corrientes, como la terminación de un negocio o el encuentro fortuito con amigos. En tanto que la chicha se vende principalmente en el mercado semanal y se toma más bien para “apagar la sed”, el aguardiente tiene carácter de una bebida sagrada. (Kohler, 1975, pág.93)

En este renglón cabe mencionar también a una especialidad local, las mistelas, que son bebidas hechas a base de *posh* con frutas (zarzamoras, durazno, jamaica, canela, etc.).

Otros tipos de bebidas

Por muchas razones era raro que la gente tomará simplemente agua. En la mayoría de los casos se tomaba posol o atoles, es decir agua mezclada con maíz y otros ingredientes; en otras se molía frutas o semillas (como la chía, por ejemplo) con el líquido dando lugar a lo que se empezó a llamar en los años cincuenta “refrescos” porque refrescaban. En San Cristóbal existía una fábrica de tales refrescos llamados “Nectarín”.

Sin embargo, las aguas de frutas están desapareciendo bajo el embate de las gaseosas, también llamadas “refrescos”. La presencia de la fábrica de

Coca Cola y el precio preferencial que tienen los indígenas de Los Altos para estas bebidas han hecho que su consumo es de los más elevados en el país.

4.2.2. Conservación

La conservación viene de la necesidad de tener alimentos para periodos de escasez o para su transporte en zonas de difícil acceso, sin perder su sabor ni su valor nutritivo. Conservar los alimentos consiste en bloquear la acción de los agentes (microorganismos o enzimas) que pueden alterar sus características originarias (aspecto, olor y sabor). Existen varios métodos, algunos de los cuales se han usado desde la antigüedad, otros son recientes avances de la ciencia y de la tecnología. Hasta el siglo XIX no se conocían muchos métodos para conservar los alimentos.

Secado al sol o al calor

Es uno de los procedimientos más antiguos. Se extrae el agua de los productos (frutas, verduras o carnes) colocándolos a la luz solar o cerca de las brasas. Este método se basa en el hecho de que los microorganismos que deterioran el alimento no pueden crecer en un ambiente seco. Del diccionario de Motul sacamos varias palabras relacionadas con el secado al sol para conservación tanto de las carnes como de las frutas:

Kak mal: secarse o marchitarse con el sol o fuego las yerbas y también secarse las carnes y frutas para conservarlas para adelante y azurarse [*sic*] lo que se cuece (235v)

Kak lah Secar las carnes al fuego y después al sol para guardarlas; *kaklabil* carne seca assi (235v)

Kak tah: asar al fuego y pasar chicozapotes (235v)

Chuch lah, *chuch le*: pasar higos, platanos y chocozapotes y asar o tostar venados y guanas y otros animales por que no se dañen (148)

Chuch ul cosa assi pasada y secada al sol (148)

Ch'ac che: Barbacoa, cama o lecho de varas en que tienden o poner a secar al sol la cera, ají o chile.

En los demás diccionarios consultados (en particular Ara y Laughlin) no hemos encontrado términos relacionados con la conservación por el sol o el calor. En realidad en ninguno de estos textos hay referencias a la conservación de los alimentos en general. Por otro lado, Fernández de Oviedo (106v) habla de algunos productos secos derivados del manatí: “Porque assi mesmo el sabor es mas de carne que de pescado estando fresco. La cecina y tasajos deste pescado es muy singular i se tiene mucho sin se dañar ni corromper.”

En este apartado podemos añadir el ahumado ya que también es un procedimiento desecante: parte de la acción preservadora se debe a agentes bactericidas presentes en el humo, como el metanal y la creosota, así como por la deshidratación que se produce durante el proceso. El ahumado suele tener como finalidad dar sabor al producto, además de conservarlo.

Salazón o curación

Tradicionalmente se acostumbraba a llevar carne o pescado salado en los viajes a través de grandes extensiones en las que no había otra fuente de comida. La sal común de cocina evita el ataque de los gérmenes actuando como antiséptico y protegiendo los alimentos. También le quita la humedad.

Uno de los tres procesos de conservación que registra Landa es justamente la salazón:

Acostumbra salar y asar y secar al sol sin sal, y tienen su cuenta cuál de estos beneficios ha menester cada género de pescado, y lo asado se conserva días, que se lleva a veinte y treinta leguas a vender, y para comerlo tórnanlo a guisar, y es sabroso y sano. (Landa pág. 121)

En el Bocabulario de Maya Than, están las voces “Salar algo para guardarlo: *taabzah; taab tah* “(183v) y “salar, llenando o cubriendo de sal: *tul taab; uol taab; tutul taab* “(183v).

En este renglón cabe hacer mención de que, con la llegada de los españoles y, sobre todo del consumo del puerco, se empezó a utilizar los embutidos y carnes frías por parte de la población mestiza, como lo veremos más adelante en el punto 4.3.3.

4.3. Algunas especialidades regionales

4.3.1. La sopa de pan

La sopa de pan es muy antigua y es un guiso que ha evolucionado a lo largo de siglos. Originalmente seguramente nos viene de España, de donde también es algo antiguo pero se conjuntó aparentemente con un platillo existente en el área maya llamado “*Kool*: caldo o guisado algo espeso echo con pan rallado o con masa” (Motul 251) y en el cual el mismo diccionario nos muestra que se podía poner gallina (“*kool bil ulum*: gallina guisada con este guisado llamado *kool*”, Motul 251).

En el Diccionario del Español Usual en México, publicado por El Colegio de México, en su tercera edición del año 2005, nos encontramos con la siguiente entrada para pan:

pan s m **1** alimento hecho principalmente de harina de trigo amasada con agua, levadura y sal, que se cuece al horno en piezas de diversas formas y tamaños: *una pieza de pan, comerse un pan, comprar el pan*

En el Diccionario de la Lengua Española (1970), las definiciones son mucho más extensas por lo que citaremos sólo lo que nos concierne e interesa:

pan. (Del lat. *panis.*) m. Porción de masa de harina y agua, que después de fermentada y cocida en horno sirve de principal alimento al hombre, entendiéndose que es de trigo cuando no se expresa otro grano. Se hace de varias formas que toman nombres especiales; pero se llama **pan** a la pieza grande, redonda y achatada. || **2.** Masa muy sobada y delicada, dispuesta, dispuesta con manteca o aceite, de que usan en las pastelerías y cocinas para pasteles y empanadas. ...|| **7.** fig. Todo lo que en general sirve para el sustento diario, por ser el pan lo principal. || **8.** Fig. Trigo. *Este año hay mucho PAN.*

Hasta aquí no hay sorpresa. Tampoco en la definición de sopa que se encuentra en el primer diccionario citado:

sopa s f **1** Platillo generalmente líquido, que se hace cociendo carne, verdura, pasta, etc., en agua: *sopa de fideo, sopa de frijol, sopa de pescado, sopa de arroz*

Sin embargo, el panorama cambia completamente cuando leemos, en el Diccionario de la Lengua Española (1970), en la entrada correspondiente a la misma voz:

sopa. (Del germ. *suppa*) f. Pedazo de pan empapado en cualquier líquido. || **2.** Plato compuesto de rebanadas de pan, fécula, arroz, fideos u otras pastas, y el caldo de la olla u otro análogo en que se han cocido. || **3.** Plato compuesto de un líquido alimenticio y de rebanadas de pan. *SOPA, de leche, de almendras.* || **4.** Pasta, fécula o verduras que se mezclan con el caldo de este mismo nombre. || **5.** Comida que dan a los pobres en los conventos, por ser la mayor parte de ella pan y caldo. || **6.** Pl. Rebanadas de pan que se cortan para echarlas en el caldo. || **sopa boba.** Comida que se da a los pobres en los conventos.

Estas entradas son muy parecidas a las del Diccionario de Autoridades del siglo XVIII, que recoge y define voces desde el 1200. Cabe aclarar que la palabra sopa aparece en el siglo XIII y tiene un origen muy discutida entre el

indo europeo *sû – pô* “bien alimentado”, el bajo latín *suppa* “remojar” o el germánico *suppon* o *suppa* “sazonar”¹⁴.

En primer lugar vemos que sopa no es el líquido en sí (caldo) sino el “pedazo de pan” metido en dicho caldo. Este plato ha sido la base alimenticia de los pobres (y no tan pobres) desde la Edad Media. En el siglo XIV, los nobles y los clérigos utilizaban las rebanadas de pan como platos y, cuando estaban impregnadas de los jugos de lo que se había comido, se tiraban a los pobres o a los animales. A partir del Renacimiento y de los descubrimientos tanto de Oriente como de América, las diferencias entre ricos y pobres se agudizan: los primeros van a utilizar cubiertos y platos en la mesa y se van a dar una enorme variedad de platillos preparados, mientras la dieta de los pobres se quedará en general con base en pan y gachas de legumbres. Caldo y sopa han sido sinónimos durante mucho tiempo aunque inicialmente el potaje es líquido y se bebe, por lo tanto es más refinado que la sopa espesa que se come. Es decir, una diferencia gestual se traslada a una diferencia social. Lo curioso es que después del siglo XVIII, en España y en América española, las voces se intercambian y tenemos que a los caldos más claros se les llaman sopa mientras que a los espesos, potajes.

El citado diccionario da también ejemplos de sopas, algunas de las cuales están hechas con pan como las siguientes

borracha. La que se hace de pedazos de pan o bizcochos, mojados en vino con azúcar y canela. Hácese también de otras cosas||
dorada. La que se hace tostando el pan en rebanadas, a las cuales se les hecha el caldo más sustancioso de la olla y una porción de azúcar y granos de granada. De ella se usaba mucho antiguamente. ||
sopas de ajo. Las que se hacen de rebanadas de pan cocidas en agua, y aceite frito con ajos, sal y, a veces, pimienta o pimentón. ||
de gato. Las que se hacen de rebanadas de rebanadas de pan cocidas en agua, aceite crudo y sal.

Otras sopas se parecen más al potaje como la juliana que “se hace cociendo en caldo verduras como berza, apio, puerros, nabos, zanahorias, etc. Cortadas en tiritas y conservadas secas.” (1970, *id.*)

Por otro lado, para llevar a cabo la labor evangelizadora en el continente americano durante el siglo XVI y aún posteriores, los misioneros crearon una pléyade de vocabularios, diccionarios, confesionarios, etcétera, de lenguas de

¹⁴ <http://www.stanislasurbietorbi.com/stanislas/gastronomie/histoire-soupe.htm>

los naturales americanos y su valores correspondientes en castellano, lo que los convierte en una fuente de información de las sociedades indígenas y de la visión del mundo de sus autores españoles. Por ello, uno de los textos relativos a Los Altos que hemos utilizado ya en varias ocasiones es el diccionario de Tzotzil de Zinacantán del siglo XVI, que se encuentra en la *Smithsonian Institution* en Washington D.C. y que fue trabajado por Robert Laughlin y John Haviland. En este caso encontramos lo siguiente “sopa de pan: *tz’ajbil vaj* “y “sopa de vino: *tz’ajbil ta chi’ vaj, vaj tz’ajbil ta chi’* “(1988, III, pág. 755). (fig. 37).

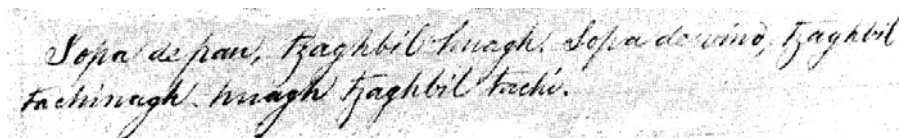


Figura 37: Facsimil del Diccionario tzotzil de Zinacantán pág. 1090

El mismo nombre aparece en el diccionario de Ara (1986, 107v, pág.393) “*tzaghtbiluagh*: sopa de pan”, voz asociada a *tzaghan*: remojar o *Zulbiluagh* (*id.*, 127v). En el Motul, diccionario colonial yucateco encontramos las voces “*chuk*, *chukub*: salsa espesa en que moja el pan o otra cosa” (Motul 148v) y “*chuk ah ub*: mojar en la salsa y sopear en el potaje y comer assi” (Motul 148v).

Por lo tanto podemos decir que los españoles habían traído y comían desde el siglo XVI en Ciudad Real la sopa de pan, como algo propio y no desechable de su cultura culinaria aunque en esa época no fuera como hoy la conocemos. En un recetario del centro de México, el Recetario de Tepetitlan (Puebla 1901), encontramos algunas recetas que si bien no son como la de la sopa de pan que conocemos en la actualidad, son parecidas en los procedimientos: en una cazuela untada con manteca se pone el pan tostado en rodajas y encima menudo, haciendo camas de pan alternadas con menudo y se le agrega el caldo solo para que se absorba (1901, pág. 59). Se encuentra también una de pan con sesos y quelites, con procedimiento similar. Existe también en Colima un plato parecido, lo que nos dice que, desde el siglo XIX, en varias partes de la república se hacen sopas con base de pan tostado o frito en capas alternadas con otro componente y cubiertas al final con caldo.

La sopa de pan es uno de los platos más emblemáticos de San Cristóbal de Las Casas; en el resto de ciudades del estado de Chiapas no es costumbre

local hacerla. Cuando llega a haberla, es porque alguna o algunas mujeres coletas migraron hacia esa localidad. Esta sopa es en gran medida un desarrollo muy particular de esta ciudad y de muy antiguo.

Es un platillo de fiesta como lo subraya Karla Elisa Morales Vargas en su receta de la sopa de pan coleta (anexo 3)

Mi abuela estaba cocinando sopa de pan. Tenía que ser importante la celebración, pues este platillo se preparaba únicamente en fechas memorables.

Igualmente en el recetario de las señoras Leonor Barreto y María de La Madrid publicado inicialmente en 1949, en la sección de sopas secas está la receta de la “Sopa de pan, de boda, o de fiesta” para 15 personas en la cual se puede leer (1988, pág. 149):

Esta sopa es enteramente regional y muy antigua, siempre se hizo en las grandes fiestas de nuestros antepasados. Así es que puede decirse que es tradicional.

Existen variantes de la receta. A parte de las dos anteriores tenemos las de Dolores Sánchez de Pineda (1988), la publicada en el Recetario popular coleta suscrito por Francisco Mayorga Mayorga (2000) así como un recetario de comida chiapaneca publicado por el Gobierno del Estado de Chiapas; Karla Elisa Morales Vargas ha publicado un texto literario titulado *La sopa de pan coleta*¹⁵ y, para celebrar su cuarenta aniversario, la compañía de Gas COM S. A., regaló a sus clientes un recetario de Chiapas en el que se incluye la receta de la sopa de pan, como típica de San Cristóbal. Se nos ha mencionado durante la investigación otro recetario, publicado por una señora que tuvo durante muchos años un restaurante de comida coleta llamado “¿El Campanario o El Convento?”, pero parece ser que fue de distribución muy exclusiva pues no hemos podido dar con un ejemplar. La sopa de pan también se registra en recetarios de cocina mexicana como el Larousse de Cocina Mexicana, versión a cargo de Alicia Gironella y Giorgio D’Angelo y en el Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana escrito por Ricardo Muñoz Zurita.

¹⁵ Tomamos el escrito del libro Recetario popular coleta de la colección coordinada por José N. Iturriaga Cocina Indígena y Popular # 41 signado por Francisco Mayorga Mayorga publicado por CONACULTA en el 2000

En la figura 38, elaboramos una comparación entre los ingredientes utilizados en las cuatro principales recetas entre las que aparece la que nosotros recolectamos cuando aprendimos como hacerla con la señora Manuela Gómez, cocinera de la casa de la señora Gloria Pohlenz viuda de Moscoso quién enseñó a cocinar a su cocinera hace unos 25 años¹⁶.

Ingredientes	Barreto	Sánchez	Morales	Pohlenz
Pan	Bolillos o viroles grandes	Tortitas de pan dulce Pan tipo francés	Pan de leche	Tortitas de pan dulce Pan tipo francés
Carne	Gallina cocida Chorizo	Caldo de gallina o pollo	Caldo de pollo	Caldo de pollo
Legumbres	Chicharos Garbanzos remojados y cocidos	Chicharos	Chicharos	Chicharos
Verduras	Zanahorias Papas Jitomates Cebollas Ejotes	Zanahorias Papas Jitomates Cebollas Ejotes Calabacitas	Zanahorias Papas Jitomates Cebollas Ajo Calabazas Chile	Zanahoria Calabazas Jitomates Cebollas
Plátanos	Plátanos gordos o machos fritos	Plátanos machos fritos	Plátanos machos fritos	Plátanos machos fritos
Frutas	Pasitas Naranjas agrias Fruta picada en vinagre Almendras Aceitunas	Pasitas	Pasitas	Pasitas
Especies y semillas	Semillas de cilantro tostadas	Orégano Azafrán	Orégano Azafrán Tomillo Pimienta Canela	Orégano Azafrán Tomillo Canela
Huevos	Cocidos	Cocidos		Cocidos
Grasa		Manteca	Aceite	Aceite
Azúcar		Azúcar	Azúcar	Azúcar

Figura 38: Ingredientes de la sopa de pan según tres recetas (elaboración propia)

En todas las versiones se cuecen las verduras en agua y se fríen los plátanos machos. Para el pan hay variaciones: dorado en el comal para Sánchez de Pineda así como Barreto, aunque en este caso solamente la mitad “se dora en el comal, parrilla u horno”, la otra se fríe. Morales Vargas escribe: “Mandó entonces mi abuela abrir el horno; dentro de él se encontraban rebanadas de pan de leche doradas por el calor.”

¹⁶ La receta de esta casa la damos en el anexo

Analizando el cuadro anterior tenemos que obviamente las versiones de San Cristóbal tienen ligeras variantes en los componentes y por las instrucciones de las recetas casi nulas en los procedimientos, mientras que entre las de San Cristóbal y la de Colima hay bastantes semejanzas en los ingredientes y los procedimientos son parecidos.

La fotografía siguiente fue tomada por el autor durante la Muestra Gastronómica de 2011 (fig. 39) y muestra la presentación que normalmente se hace de este platillo.



Figura 39. Sopa de pan en la Muestra Gastronómica 2011 (foto. M. Rosas)

4.3.2. Pavo relleno o pavo prensado

El pavo relleno es un platillo común en muchos países no solo en algunas regiones: el pavo de navidad es una tradición que debe de haber surgido, por supuesto, después de la introducción del guajolote o pavo en Europa siguiendo una tradición medieval de rellenar un animal y hornearlo. El rellenar un animal, una pieza de carne, el estómago de una oveja, etcétera es una técnica de guisar muy antigua: en occidente, los egipcios, los griegos y los romanos lo hacían.

Lo que lo convierte en un platillo regional es la forma de hacerlo: el pavo y ahora también la gallina, se despluma, deshuesa, se lava bien y se rellena con carne molida de cerdo condimentada con especias, almendras, vinagre, vino, etcétera, se cose para que el relleno no se salga, y se envuelve en una manta que también se cose. Se pone a cocer en una olla con agua y yerbas de olor; una vez cocido se saca del agua y se pone en una mesa. Encima del pavo se le pone algún objeto lo suficientemente pesado para que compacte carne y relleno, y se deja así toda la noche. Se quitan la manta y las costuras al día

siguiente y se presenta entero. Se sirve en rodajas acompañadas de lechuga, rábanos y salsa roja.

Este plato es propio de San Cristóbal, no lo hacen tradicionalmente ni en Comitán, ni en Tapachula y tampoco en Tuxtla Gutiérrez.

4.3.3. Embutidos, carnes frías y vísceras

Embutidos y carnes frías

Luz Olivia Pineda, escribiendo sobre la cocina sancristobalense en su introducción al libro “Comida tradicional de San Cristóbal de Las Casas” enumera algunos ingredientes y platillos de los menús coletos:

Desde la fundación de la ciudad, los españoles elaboraban perniles cocidos en vino; más tarde, se reciben influencias de inmigrantes franceses, alemanes e italianos. Este es el origen de los jamones ahumados y planchados, jamoncillos, mortadelas y salamis (...), así como de la longaniza, la butifarra y el chorizo elaborados en forma casera hasta la actualidad (en: Sánchez de Pineda, 2003, pág. 12).

El resultado es que se usan principalmente técnicas alemanas y españolas que algunas veces se combinan, otras no: por ejemplo, mientras el jamón alemán es ahumado, el español es curado. En este caso, el más fino es el elaborado con el cerdo de la raza autóctona ibérica, que es alimentado con pienso y hierbas y se finaliza el engorde con bellotas, por lo que hay varias denominaciones de origen para él: “Las denominaciones de origen reconocidas del cerdo ibérico son: Jamón Ibérico D.O. Jamón de Guijuelo, Jamón Ibérico D.O. Jamón de Huelva, Jamón Ibérico D.O.P. Los Pedroches y Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura”¹⁷.

Con respecto a los embutidos, desde muy temprano los españoles introdujeron la morcilla (que en casi todo México toma el nombre de moronga), el chorizo y la longaniza. No es el caso de la butifarra: si bien, hoy día, se encuentre en varias partes en la ciudad de México, en la década de los años setenta del siglo XX era un embutido muy difícil de encontrar, salvo en Toluca y en Campeche, donde también se elaboraba en poca cantidad. Tiene su origen en la región de Cataluña en España, pero sabemos que:

En América, en la Costa Caribe colombiana, también se consume un tipo de butifarra, oriunda de la población de Soledad, muy difundida en la gastronomía regional, la cual se prepara con adobos de esa

¹⁷ Consultado en la página de internet: <http://es.wikipedia.org/wiki/Jam%C3%B3n>

zona del país sudamericano. En El Salvador (Cojuteque), México (Toluca), Argentina, Bolivia, Chile, Paraguay, Perú y Uruguay se pueden encontrar variedades locales de butifarras.¹⁸

No tenemos noticia desde cuando se elabora en San Cristóbal, la tradición dice solamente que es “muy antiguo”; alegre forma de contestar cuando no se reconoce que no se sabe, pero el gusto por ella la recuerdan gentes mínimo desde los años veinte del siglo pasado. Ha trascendido el comerla como botana en rebanadas salpicadas con limón, a la vecina ciudad de Teopisca, a la de Comitán e incluso la consumen en esta forma en Tuxtla Gutiérrez.

En la actualidad, el chorizo y la longaniza se fabrican de forma casera y comercial y se reconocen dos formas de hacerlo, estilo español y estilo chiapaneco. Los ingredientes básicos necesarios son pierna de cerdo, pimienta y nuez moscada y para elaborarla hay varias formas que encontramos en el recetario de Sánchez de Pineda, en el Recetario Popular Coletto e inclusive se menciona en el Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana, donde se aclara que en Campeche no usan el lomo sino la pierna (Muñoz Zurita 2012, pág. 90). Valdría la pena aclarar que aunque Ricardo Muñoz Zurita tiene un restaurante en San Cristóbal de Las Casas o al menos dio la franquicia para que usen su nombre, los recetarios locales por ejemplo tanto el de la Señora Sánchez como el de Mayorga ponen pierna de cerdo como ingrediente, al igual que se estila en Campeche, no el lomo.

Popularmente en casa se elaboraban hace tiempo todos los embutidos, por ejemplo, Sánchez de Pineda nos proporciona recetas para: butifarra, chorizo, chorizo español, chorizo sin embutir, jamón ahumado, jamón serrano, longaniza, moronga, jamón planchado, paté, quesos de puerco, salchichas estilo francés e inclusive nos proporciona planos e instrucciones para hacer un ahumador. Existen sin embargo, industrias familiares, y uno de los fabricantes de embutidos de mayor influencia en la ciudad ha sido el señor Otón Schlie de origen alemán, quien, a inicios del segundo tercio del siglo XX, introduce la técnica del ahumado como se hacía en su natal Alemania, técnica que se usa tradicionalmente en San Cristóbal desde entonces. Todavía se puede comprar

¹⁸ Consultado en la página de internet: <http://es.wikipedia.org/wiki/Butifarra>

en la tienda expendedora de jamones y embutidos fundada por el señor Schlie “El Engrane” en 1937 (fig. 40)

Figura 40



a) “El Engrane”, Jamones y embutidos b) Otón Schlie. (Fotografías del autor)

Por otro lado, el cerdo en San Cristóbal se adoptó en el barrio de Cuxtitali como propio y, aún hoy en día, a los del barrio, se les apoda “matacochis”¹⁹; tradicionalmente allí se hacían y se siguen haciendo alimentos a base de este animal, en particular los embutidos caseros (fig. 41).



Figura 41: Fábrica casera de chorizos y longanizas en Cuxtitali (fotos M. Rosas)

San Cristóbal es así de los pocos lugares en México en donde se fabrican tradicionalmente jamones y embutidos: el jamón “serrano” y el jamón “planchado” son característicos de ello, sobre todo este último: se pone a hervir una pierna de jamón ahumado, hecha con alguna de las recetas familiares, con una serie de ingredientes; ajo, tomillo, orégano, hojas de arrayán, de laurel, etcétera, por una dos horas, se despelleja y se deja enfriar. Se unta la pierna con azúcar y con una plancha bien caliente se plancha la pierna quemando el azúcar a fin de dorar la pierna. el azúcar. Estos jamones le han dado gran fama a la ciudad a tal grado que, cuando llegó Adolfo Ruiz Cortines, en 1952, durante su campaña para la presidencia de la república, fue lo único que

¹⁹ El cerdo en Chiapas es denominado “cochi” y también “coche”, un viejo refrán chiapaneco dice: vale ser “cochi” pero no tan trompudo.

comió, según nos narra Margarita Póo (2009, pág. 81), como lo veremos más adelante en el apartado 5.4.

Vísceras y menudencias

Los guisos de ésta naturaleza son en su origen populares, la chanfaina por ejemplo es un guiso antiguo que llegó de España: era un guiso hecho para aprovechar las vísceras después de sacrificar a los animales, y como la tradición era hacer matanzas de carneros, de cerdos o de reses con los familiares e invitados, se cocinaban para compartir en el momento con los participantes. En Chiapas, tiene aún en la actualidad gran arraigo a tal grado que existe una variante local, la chanfaina “coleta”, hecha con menudencias de carnero. Los conocedores dicen que difiere de la que se elabora en España.

Pasa lo mismo con el *tachilhuil*, que en la actualidad es un platillo que podría calificarse como especialidad, porque solamente en este barrio de Cuxtitali se elabora. Es una comida que se cocina con un recado de color amarillo, que es elaborado con menudencias, cabeza y manitas de cerdo con maíz tostado y molido junto con achiote, tomillo, orégano, ajo, sal. La moronga también tiene un toque especial, pues allí se le agrega hierbabuena y se guisa con manteca de puerco, cebolla, jitomate y picante.

El chicharrón de Cuxtitali es famoso por su punto de fritura, pues es de una cáscara suave y carnosa. (Víctor Manuel Esponda Jimeno comunicación personal).

4.3.4. Tamales, tortillas y panes

Al parecer, una de las preparaciones más comunes para el maíz eran los tamales. Fernández de Oviedo (1975 pág. 72v) describe la preparación de los tamales en el continente: después de moler el maíz, las mujeres hacen una masa añadiéndole agua, masa

de la qual toman un poco y hacen un bollo de un xeme i grueso como dos o tres dedos: y embuelbenle en una hoja de la misma caña del Mahiz o otra semejante y cuezen lo. (Fernández de Oviedo op cit)

Desde el Preclásico, hay representaciones de tamales en los murales de San Bartolo en Guatemala (fig. 42)



Figura 42: Detalle mural San Bartolo, Guatemala. Mujer ofrendando tamales

Es interesante notar que, en los códices postclásicos también, se repite constantemente diversos tipos de tamales como ofrendas. Encontramos así tamal de maíz, tamal de guajolote, de pescado y de venado. En un trabajo reciente (Pincemin, Rosas y Moreno 2013) mostramos la continuidad iconográfica entre los murales de San Bartolo, la estela 5 de Izapa y los códices utilizando entre otros ejemplos, las representaciones de tamales (fig. 43).



Figura 43: Representación de tamales varios (maíz, guajolote y pescado) en los códices mayas (dib. S. Pincemin)

En las entradas del vocabulario de lengua choltí de Moran, se mencionan diversos tipos de tamales, como el tamal en sí (*patbil pa*, *Topbil pa*, *Chapbil pa*), el tamal de elote (*tzihpac*), los tamales de maíz verde (*zipac*,

tzilapac), el de frijol (*tahon pa*) o los nacatamales²⁰ (*naclezbil pa, naclezbil tutu*). Cabe decir que, a diferencia del Diccionario de Santo Domingo Zinacantán, en el de San Lorenzo Zinacantán hecho en el siglo XX, se encuentran varias entradas para tamales: “*patz'*. el tamal de maíz / envuelto y dividido en el medio por una hoja de maíz” (Laughlin, 2007, pág. 241), “*pisil vaj*. el tamal de maíz” y “*pitavul*: el tamal de frijol fresco y maíz” (*id.*, 249) que, en este caso está en el campo semántico de palabras que tienen que ver con lo abierto, descubierto o rasurado *pit-jol* cabeza rasurada mientras lo podemos encontrar también en el campo de lo cubierto, *pix*: amortajar, cubrir pero que tiene que ver con “en referencia a: los tamales de frijol, de maíz o de puerco”, “*jpixom* y *jpixelajel* el que envuelve a los tamales” o “*pixebal*: el momento antes de envolver a los tamales” (*ibid.*, 251); *xojem vaj* el tamal de maíz cocido al vapor (*ibid.*, 394). Nos indica también el porqué de ciertos tamales en la voz “*chenek'ul vaj*. el tamal de bodas con frijoles” (*ibid.*, 40).

Además de la masa sola o acompañada en sí, tenemos el hecho de que su preparación implica una envoltura: al parecer se usaron distintos tipos de envoltorios, de los cuales aún persisten en nuestros días los de hojas de maíz, los de la cubierta vegetal de la mazorca ya seca, los de hoja de *momo* o *mumu* o *momu*, conocida en castellano como hierba santa, los envueltos en hoja de aguacate o en hoja de plátano que son los más comunes en San Cristóbal y sus alrededores. Existe también una hoja local el *Yanal ch'uch'* o simplemente *ch'uch'* (en la lengua tsotsil), *Ch'uch' jaben* (en la lengua tseltal). Se trata de *Ch'uch'*, el platanillo (*Cana indica*), también llamada la planta de la rana, cuyas hojas se empleaban en época prehispánica y siguen empleando en esta zona para envolver los tamales que se van a hervir (Otto Schuman Gálvez comunicación personal; Ramón Mariaca comunicación personal). Esta hoja le da un sabor especial al tamal (Miguel Sánchez comunicación personal). Anteriormente se usaban las *yanal ch'uch'* para envolver el pozol. (fig. 44)

²⁰ De “*naca*” carne, Diccionario Nahuatl de los municipios de Mecayapan y Tatahuicapan de Juárez, Veracruz, Joseph Carl Wolgemuth Walters, Marilyn Winter de Wolgemuth, Plácido Hernández Pérez, Estaban Pérez Ramírez, Christopher Hurst, 2002, en: *CEN Compendio Enciclopédico Nahuatl*, INAH (CD). En este mismo CD hay varias entradas de diccionarios nahuatl coloniales que ponen esta palabra en compuesto para formar *nacaayotl*, “caldo de carne”, “caldo o cozina de carne” (Molina 1, 1571) o *nacacahualizpan* “antrujeo o carnes tollendas; cuaresma” (Molina 1, 1571).

Nombre común	Nombre tsotsil	Nombre tseltal	Nombre técnico	Uso
Platanillo	<i>Ch'uch'</i> <i>Yanal ch'uch'</i> (cuando se refiere a la hoja)	<i>Ch'uch' jaben</i> [1]	Familia: <i>Masaceae</i> Especie: <i>Canna indica</i> [2]	Las hojas sirven para envolver tamales puestas a hervir; anteriormente, se usaban también para envolver pozol.[3] Algunas personas de Huixtán usaban las semillas maduras para municiones de escopetas para cazar pequeños animales.[4] Actualmente, las semillas se usan para elaborar collares. [5]

[1] Enfermera Francisca Gómez Velasco, 17 septiembre 2012.

[2] Tec. en Bot. Miguel Martínez Ico.

[3] Dr. Miguel Sánchez Álvarez

[4] Tec. en Bot. Miguel Martínez Ico, 17 septiembre 2012.

[5] Dr. Miguel Sánchez Álvarez

Figura 44: El *ch'uch'* (elaboración M. Rosas)

Los sancristobalenses acostumbran a cenar típicos tamales chiapanecos todos los sábados. Especialmente el "tamal de bola" y el "tamal untado o tendido", acompañados de atole agrio (de maíz con colorante rosa).

Se elaboran también tamales diversos: de verdura con pollo, de momo o mumo (hoja santa), de chipilín, de frijolito, así como de elote, de "manjar", de coco, éstos últimos dulces. Guadalupe Pérez San Vicente en el 2000, en su libro *Repertorio de tamales mexicanos* nos proporciona un listado de los tamales existentes en el país por estados:

Catálogo de tamales mexicanos por estados

Hemos identificado 370 tipos diversos de tamales, de los cuales ofrecemos recetas y/o comentarios...

Chiapas
Tamales de ajonjolí
Tamales con arroz
Tamales de azafrán
Tamales de bola 1
Tamales de bola 2
Tamales de cambray
Tamales de coco
Tamales de cuchunuc

Tamales de chipilín
Tamales de chipilín con camarón
Tamales de elote (pictes)
Tamales de frijol (shascul)
Tamales de frijol tierno
Tamales en hoja de milpa (otra receta)
Tamales de hoja de momón
Tamales de hoja de mumu (noloches)
Tamales con huevo
Tamales de jucane
Tamales de manjar
Mimiles
Tamales con mole
Tamales de orégano
Tamales de padzitos
Tamales de pejelagarto
Pictes
Tamales de pimienta
Pitaúles
Tamales de queso
Tamales de Santa María
Tamales de untados
Tamales de verdura

Nos podemos dar cuenta a simple vista después de leer lo anterior, que hay repeticiones; de momón, mumu y Santa María son lo mismo: tamales de frijol envueltos primero en hojas de momo o mumu o hierba santa o hierba de Santa María. También repite tamales de elote (Pictes) y sólo Pictes y finalmente los tamales de manjar y los de *padzitos* son lo mismo ya que a los tamales de manjar localmente se les llama padzitos.

En el caso de San Cristóbal creemos que lo mejor sería la división usada popularmente entre tamal de bola y tamal untado, pues son dos tipos de preparaciones diferentes y envueltos: los primeros generalmente en hojas secas de la mazorca de maíz y los segundos en hojas de plátano pasadas por fuego. La mayor variedad son de bola, también hay que tomar en cuenta que algunos son envueltos en hojas verdes de la planta de maíz.

Al listado de Guadalupe Pérez San Vicente deberíamos de añadir; los de chícharos, los de piña y coco, los untados de azafrán y los que llaman *pitul* que se hacen en los días de muertos (fig. 45) según recolectamos para día de muertos²¹:

²¹ Plática con la Sra. Claudia Francisca López Hernández de 51 años de edad residente del Barrio de San Martín, La Quinta, día 31 de octubre de 2012. La plática se realizó mientras ella preparaba en su cocina, junto con casi todos los demás de la familia, los tamales para el día siguiente

Mauricio – De frijoles Botil
Sra. Claudia – No, es Ives
Mauricio – ¿No es botil?
Sra. Claudia –No, es Ives, es Ives
Mauricio – aha
Sra. Claudia – es Ives
Mauricio – ¿Y cómo le llama a eso?
Sra. Claudia – Pitul
Mauricio – Pitul ¿así se llama este tamal?
Sra. Claudia – Sí, es envuelto con hoja de milpa
Mauricio – Con hoja de milpa...
Sra. Claudia –...con hoja de milpa
Mauricio – ahhh no con la de elote, sino con la de milpa...



Figura 45: Del nixtamal a los tamales en casa de doña Claudia (fotos M. Rosas)

Están hechos con frijol tierno del que llaman ives y envueltos en hoja de la planta de maíz. Para días de muertos preparan también tamales de mumu.

Tortillas

Otro derivado del maíz de gran importancia es la tortilla la cual aparece según interpretaciones arqueológicas solamente durante el periodo Posclásico porque no se han encontrado fragmentos de comales. Sin embargo, un incensario compuesto de Teotihuacán muestra un elemento que claramente es una tortilla. Adicionalmente se puede decir que hay maneras de hacer tortillas sin comal.

En el Postclásico, a diferencia de los tamales, no aparecen representaciones de tortillas en los códices pero hay muchas descripciones y menciones de los españoles de la conquista y primeros años de la colonia. Landa expresa que “hacen un pan de muchas maneras, bueno y sano, salvo que es malo de comer cuando está frío” y precisa que “pasan las indias trabajo en hacerlo dos veces al día” (1973 pág.37). Fernández de Oviedo (1975 72v), da una descripción somera: son unas “tortas grandes delgadas y blancas”. Dado que más adelante afirma que no se puede amasar como el pan de trigo, suponemos que está describiendo las tortillas llamadas *wa* o *waj* (sustento, pan) en la actualidad.

Existe una polémica entre la importancia del Tamal vs. Tortilla en la época prehispánica que puede ser resumida en una cita de Karl Taube (1989, pág. 34):

Maya epigraphy supplies the most convincing evidence that the tamale constituted the principal maize food of the Classic Maya. It will be seen that tamales represented in classic period text and iconographic scenes were known widely by the term *wa* or *wah*, a word also signifying food or sustenance in a number of Mayan languages, while the tortilla was primarily a Central Mexican product introduced during times of strong Mexican influence.

Pan

El arte de hacer pan es una de las consecuencias de la domesticación de la gramínea *Triticum* spp, nombre latino para su clasificación en el esquema de Linneo que significa triturado, grano triturado de la planta más conocida como trigo. Occidente y medio oriente son culturas del trigo, y sus derivados. La revolución del Neolítico en base a la agricultura y a la ganadería permitió el crecimiento demográfico al proporcionar más alimentos aunque la variedad de los mismos se redujo.

Se piensa que una mezcla de granos de cereal, toscamente molidos con una piedra y algo humedecidos en lo que podrían haber sido unas primitivas gachas, acabarían por casualidad cerca de una fuente de calor, sea directamente al sol sobre una piedra o cerca de un fuego lo que le hubiera dado una consistencia sólida y comestible que podría haber sido el pan plano primitivo (sin levadura). Algunas variantes de este tipo de panes han sobrevivido en la actualidad y pueden encontrarse en diversas partes de la tierra, como los *lavash* árabes, los *pita* griegos, los *roti* indios y las tortillas de los pueblos de Latinoamérica.

En alguna parte de Sumeria, o en el sur de Mesopotamia, hacia el 6000 a. C., alguien empezó a elaborar pan tal y como lo conocemos hoy en día, con las fases bien diferenciadas de amasado y calentamiento, lo que ocasiona que “levante”. Los egipcios adoptaron este conocimiento y fueron sistematizando y mejorando los procesos de panificación, hasta convertirlo en un alimento indispensable para su sociedad. La devoción de los egipcios por el pan hizo que en la antigüedad clásica se les denominara “comedores de pan”. A veces era más que un alimento y se llegaba a pagar un salario o jornal de

un campesino en un cierto número de *panes* y cerveza (tres panes y dos cántaros de cerveza).

Los panes levados no pueden hacerse con harinas de mijo, avena, cebada o maíz, debido al poco contenido de gluten (muy por debajo del 12% que suele poseer el trigo actual) o almidón que poseen. El gluten es una unión de proteínas fundamental en el proceso de levado de la masa, al formar una red que impide que escapen los gases de la fermentación. El almidón también puede atrapar esos gases, pero permitiendo una pérdida mayor que el gluten, así que la fermentación debió de tener lugar cuando el hombre empezó a usar el trigo o el centeno (las únicas masas capaces de retener en su volumen las emisiones de dióxido de carbono y «levar»). La fermentación es probable que fuese el segundo hito en la historia del pan: hace que el pan sea más ligero o mejor dicho, menos denso, debido principalmente a la presencia de gases en su masa, de forma que tenga además un sabor apreciable.

Pan es sinónimo de alimento, de comida en el occidente y medio oriente del mundo antiguo. El pan está íntimamente relacionado con las religiones, judeo cristianas y musulmanas, en el cristianismo inicial y en el catolicismo posterior es parte fundamental del misterio de la transubstanciación, del sacramento de la eucaristía. Es parte de la primera y fundamental oración cristiana el “Pater Noster: ...el pan nuestro de cada día, dádnoles hoy...”. Contando ya con la materia prima fundamental que es la harina se puede elaborar el pan. Los campesinos europeos tienen una cultura milenaria de elaboración de pan rústico, más de pan de centeno o de cebada que el de trigo, este era más caro, sobre todo el pan hecho con la harina más blanca, la flor de harina que consumían sobre todo los nobles y los ricos.

Para elaborar se necesita de un lugar donde amasar la mezcla de agua, harina y levadura que es la base de cualquier pan para el consumo diario, un tablón sobre un par de burros o una mesa hecha para tal fin. También, por supuesto, es necesario un lugar de cocción de la masa para convertirla en pan un horno de leña para la cocción de los panes, hecho de barro o de ladrillos. El lugar donde se llevan a cabo estas actividades se denominaba anteriormente tahona, pero a partir del siglo XVI se comienza a utilizar panadería.

Los panes que más se consumieron en la Nueva España durante el primer siglo de su existencia fueron hogazas (panes de forma redonda), panes en forma de barra de los que derivaron los virotes o bolillos, y los bonetes que tienen, como su nombre lo indica, la forma de un bonete de obispo (Iglesias y Salinas 1987).

La reproducción simbólica de Europa en América tiene su eje principal en el pan: es fundamental para la religión católica la existencia del pan, como antes hemos dicho la alimentación mediterránea tiene el complejo: oliva, vid y trigo, traducido esto es aceite, vino y pan. Ninguna de esos tres productos se daban en el nuevo mundo, tuvieron que ser traídos, y, de todos ellos, el que tuvo más éxito fue el trigo que, ideológicamente, les dio base y solidaridad a los españoles. Hay que recordar, por ejemplo, que después de una larga polémica en que por motivos prácticos se pidió la licencia de que las hostias pudiesen hacerse de maíz, se decretó que la hostia sólo podía estar hecha con harina de trigo, nunca de masa de maíz u otro grano, lo cual dificultó, en los inicios de la colonia, su producción.

En 1681, el padre Joaquín Antonio de Villalobos vino a Ciudad Real. En su descripción del lugar se puede leer:

Sobre todo el trigo que lleva este valle es, y ha sido siempre en mucho por labrarse de él pan riquísimo y el apetitoso bizcocho, de que se surten las provincias de Tabasco y Soconusco y que aún por regalo pasa a la Nueva España. (citado en Santiago Cruz, 1981 pág. 21)

El tradicional pan coleteo es a base de harina, agua, manteca, también puede llevar huevo, azúcar, canela, anís, etcétera, lo que nos recuerda a las galletas. En una de las actualmente más famosas panaderías llegamos a contar hasta 30 variedades de panes, con formas de perritos, casitas trenzas, etcétera.

Es quizá por la tradición de vender el pan hasta tierras lejanas que el pan tradicional de San Cristóbal se convierte en un pan no levado, de una variedad de formas bastante grande y que en su mayoría son panes dulces. El pan levado es el llamado “pan francés”, que da pie su uso para un platillo regional el llamado “pan compuesto”. Hay un tipo de pan dulce, el llamado “marquesote” a base de huevo (clara y yema) azúcar y harina, y otro pan dulce, muy apreciado casi pastel es la “cazueleja” hecha a base de harina, manteca o

mantequilla, huevos (claras y yemas), azúcar, queso seco rallado, canela y polvo para hornear (fig. 46).



Figura 46. Diferentes tipos de pan en Super Más (foto. M. Rosas)

En este rubro debemos también incluir las hojuelas hechas con o sin molde, que eran tradicionales para Navidad y se extendieron para las festividades populares.

El barrio de San Ramón fue durante años famoso por su alfarería y por la panadería, pero hoy día le compite el de “Fátima”. Sin embargo desde los años setenta del siglo pasado el pan como se estila en el centro de México y otras partes de la república han estado abriéndose paso en el mercado local, el pan blanco, “bolillos” y “teleras” y los panes dulces tienen panaderías que exclusivamente los hornean y las cadenas de autoservicio tienen su sección de panadería con estos panes.

Digno de mencionarse es que desde los años ochenta del pasado siglo se estableció una panadería que elabora pan tipo europeo, la dueña era irlandesa, y después se han establecido otras más que elaboran pan tipo francés, incluyendo pastelillos, español, etcétera. (fig. 47).



Figura 47: Pan tipo europeo. Super Más, SCLC.

Foto M. Rosas

4.3.5. El dulce en San Cristóbal.

Los dulces son una herencia de la ocupación árabe en España, fueron ellos los que introdujeron el azúcar traída de la India en sus viajes comerciales y que sentó una tradición de consumo de dulces, así como el conocimiento del cultivo de la caña de azúcar y de la fabricación de azúcar. Tanto así que después de conquistadas las islas canarias se procedió a la plantación de cañaverales y el levantamiento de ingenios azucareros. Con el descubrimiento, conquista y colonización de América se siguió con lo experimentado en las Canarias.

Cortés funda en Veracruz la primera plantación azucarera y el primer ingenio. Después de la consolidación de la conquista de Chiapas, y fundación de Ciudad Real, en la Depresión Central en la llamada “tierra caliente” se comenzará el cultivo de la caña de azúcar, en el después reconocido Mayorazgo de la familia Ortés de Velasco.

Contando ya con la materia prima fundamental sólo faltaba el conocimiento de la tradición dulcera y esta llegó a ciudad Real con la fundación en 1596 del convento de la Encarnación bajo los auspicios de obispo Andrés de Ubilla con monjas concepcionistas venidas de Guatemala (Boletín N° 2 Archivo diocesano), son las monjas de casi cualquier orden religiosa las que desarrollaron la elaboración de dulces en toda la época colonial a lo largo y ancho de los diferentes Virreinos, Capitanías o provincias dominadas por los iberos.

La dulcería heredada desde Ciudad Real al actual San Cristóbal de Las Casas creó una tradición de la que ignoramos muchos de sus desarrollos en la historia, pero que en la actualidad lo que queda lucha por mantenerse y no desaparecer.

En San Cristóbal, la fiesta de *Corpus Christi*, día en que se hacen dulces para ofrecer, es muy diferente a la de otras partes de Chiapas y de México. Es

una fiesta muy antigua y se dice que Santa Juliana, en el siglo XIII, abogó por su instauración. Al principio se celebraba el jueves santo por celebrarse la última cena donde Jesús repartió el pan y el vino a sus discípulos diciendo que eran su cuerpo y su sangre. Posteriormente, por ser muy cargados los oficios de la semana santa, se cambió su día a un jueves posterior, en un plenilunio sesenta días después del domingo de resurrección. Para el siglo XV la celebración estaba completamente establecida en España, donde se sacaba en procesión la Custodia conteniendo la eucaristía. En la Nueva España:

Esta fiesta tradicional data del año 1526. Se acostumbra rendir culto al Santísimo Sacramento en la Catedral de México. El centro de la festividad era la celebración solemne de la Misa, seguida de una imponente procesión que partía del Zócalo, en la que la Sagrada Eucaristía, portada por el arzobispo bajo palio, era escoltada por autoridades virreinales, cabildo, cofradías, ejército, clero y pueblo. Había también representaciones teatrales alusivas, música y vendimia especial.²²

Cabe destacar que el teatro Novohispano se origina, en los entremeses y farsas que se presentaban en estas fiestas. Para esta ocasión también llegaba mucha gente a vender sus cosechas, por lo que se creó una verdadera feria:

Los campesinos traían en sus mulas algunos frutos de sus cosechas para ofrecérselas a Dios como señal de agradecimiento. Esto dio origen a una gran feria que congregaba artesanos y comerciantes de distintos rumbos del país, que traían mercancías a lomo de mula (frutos de la temporada y artesanías que transportaban en guacales).
(*id.*)

En San Cristóbal sucedió algo similar. Recordemos, en primer lugar, que todas las mercancías antes se transportaban a lomo de mula y vimos anteriormente que, en Chiapas, los arrieros eran los transportistas de esos tiempos manejando grandes o pequeñas recuas de mulas. Por otro lado, este día era tradicional llevarles dulces a las personas queridas, es decir era verdaderamente el día del amor y la amistad para los coletos. Estas dos costumbres se unen en San Cristóbal con la confección de mulas hechas de hojas de maíz seco (doblador, como lo llaman aquí) cargadas con dulces (fig. 48).

²² <http://es.catholic.net/celebraciones/120/301/articulo.php?id=1214>



Figura 48: Mula cargada con dulces. Corpus Christi 2012 (foto M. Rosas)

En la ciudad se complementaba esta tradición con llevarle serenata a la novia, a la esposa o a la pretendida. El último de los trovadores era don Luz Osuna quien aunque aún vive pero quien ya no puede seguir con esa vida bohemia. Sin embargo, nadie ha seguido sus huellas, por lo que esta costumbre también se está perdiendo: para llevar serenata hoy en día, la gente prefiere contratar grupos de mariachis...

Cómo y cuándo se convirtió esta fiesta de Corpus Christi en el día del amor y la amistad es difícil saberlo, sin embargo la tradición “coleta” está en riesgo: la tradición de San Valentín del 14 de febrero, impuesta comercialmente copiando a los norteamericanos y con la fuerza de la globalización la está reemplazando como día del amor, y los dulces tradicionales manufacturados artesanalmente ya han perdido la competencia con los dulces venidos de fuera, de producción industrial y bajos precios en el propio mercado local.

En la actualidad en San Cristóbal hay muy pocos lugares donde se pueden adquirir los dulces regionales, y uno de los más recientes se encuentra junto a la iglesia de San Francisco, el Mercado de Dulces y Artesanías (fig. 49).



Figura 49. Mercado de Dulces y Artesanías. Calle Insurgentes (Foto M. Rosas)

En este mercado que tiene dos plantas de locales comerciales sólo hay, entre los más o menos 80 locales, cuatro locales en los que se expenden dulces regionales. Aparte de este mercado, en el mercado Castillo Thielemans hay otros tantos puestos, entre ellos el de nuestra informante la señora Ballinas. En otros mercados como el de Merponorte, San Ramón y Mercaltos no hemos encontrado venta alguna, en Merposur cuando lo recorrimos no encontramos expendio alguno, necesitamos hacer otro recorrido para ver si encontramos alguien que ya venda, como nos aseguraron hace días. Finalmente hay una tienda en la calle Mazariegos que tiene muchísimos años vendiendo los dulces “coletos”, El Molino (fig. 50) y de último momento incluyo la apertura de una nueva tienda de dulces regionales, que en realidad sería la reapertura de una tienda que duró muchos años y que cerró a principios de este siglo y ahora la reabre un hijo de los antiguos dueños con el nombre de “La Turquesa”.



Figura 50. Dulcería El Molino en la calle Diego de Mazariegos (foto M. Rosas)

Sobre la calle de Insurgentes hay otra dulcería que entre otros más vende dulces tradicionales; y también vende la cervecita dulce, otra especialidad “coleta”

Los dulces tienen una variedad bastante grande, a tal grado que, durante la muestra gastronómica que se lleva a cabo en la Feria de la Primavera y de la Paz, hay una serie de puestos que presentan estas variedades para competir dentro de la categoría de los dulces (fig.51).



Figura 51. Vista de dulces competidores en la Feria de la Primavera y la Paz 2012 (foto M. Rosas)

La mayoría de estos dulces se confeccionan a partir de frutas, originalmente de la región (zarzamoras, manzanas, membrillos), hoy de cualquier parte del mundo como coco o piña. Tenemos así frutas cristalizados como cocadas, limones rellenos de coco, naranjas, o higos (fig. 52).



Figura 52: Feria de la Primavera y la Paz, 2011 (foto M. Rosas)

Una especialidad de San Cristóbal son los duraznos pasas que se venden en cajitas de madera. Dolores Sánchez de Pineda da la receta siguiente (2003, pág. 122)

Ingredientes: 30 duraznos no muy maduros; 1 kg. de azúcar; ½ taza de ceniza; 1 lt. de agua.

Los duraznos se ponen a remojar toda la noche en agua con ceniza. Al otro día, se les cambia el agua y se lavan uno a uno, tratando de quitarles la pelusa; ya que están bien lavados, se pinchan con un palillo. En una cacerola se pone al fuego el agua con el azúcar, se echan los duraznos y se mueven de cuando en cuando con una pala de madera, cuando se vean chiclosos, están en su punto.

Otros dulces hechos con frutas son los antes, los dulces y las cajetas, principalmente de durazno, membrillo y manzana, así como de camote. Se venden también jocotes y tejocotes en almíbar.

Una gran parte de lo que se presenta en estas ferias está hecha a base de masas diversas, desde panes como cazuelas hasta choux y hojaldres rellenas. Tenemos así tártaras de coco o envinadas, gaznates, pastelitos de natilla con coco, empanadas de higo, de durazno, o de manzana, mocas, africanos, niño envuelto, suspiros, nuédagos, etc. (fig. 53)



Figura 53: Tártaras, pastelitos de natilla, empanadas, otros dulces Corpus Christi 2013 (Foto M. Rosas)

Hay también dulces de leche, algunos con nueces, y turrone (nombre que se le da a una especie de merengue suave), pero los más famosos y variados dulces tradicionales son las “yemitas” hechas de yemas y azúcar cocidas al fuego hasta que espesen. Se pueden presentar con infinidad de formas: animales como pollitos, borregos etc. o plantas como calabacitas de castilla, fresas, peras, manzanas, plátanos, jitomates, etc. (fig. 54).



Figura 54. Yemitas de huevo con diferentes formas. Corpus Christi 2013 (fotos M. Rosas)

Incluso en el último día de Corpus Christi de 2013, vimos unos con formas inusitadas: cocodrilos, dinosaurios y hasta “Pokemon” personaje de un anime japonés.

En fin, aún hay una gran cantidad de dulces, productos unos de la tradición ancestral y otros de la innovación dentro de la tradición.

4.3.6. Cervecita dulce

Para las bebidas hemos escogido la cervecita dulce como la representativa de San Cristóbal, ya que el aguachile poco se usa ya, el atol agrio o el de granillo se hacen también en otras partes, pero la cervecita dulce es un producto nuevo en San Cristóbal desde las primeras décadas del siglo XX.

La tradición local dice que las hermanas Elvira y América Penagos la crearon y que nunca le enseñaron a nadie como hacerla, incluyendo a su familia, bástenos decir que desapareció del mercado durante mucho tiempo y que desde hace unos cuantos años la han revivido dos o tres productores que dicen que producen la original porque un familiar de las señoras las espío para ver como la hacían (fig. 55); sin embargo, la opinión de muchos “coletos” es que ninguna de las actuales sabe igual que la vieja.



Figura 55. Cervecita dulce. Muestra gastronómica 2013 (foto M. Rosas)

La base de esta bebida es el jengibre y con ello nos remite a una tradición europea antigua la del *ale* de jengibre, que también se convirtió en un tipo de refresco embotellado, el *ginger ale* cuya traducción literal del idioma inglés es: *ale* = cerveza, *ginger* = jengibre es decir cerveza de jengibre.

La cervecita dulce se volvió tradicional de San Cristóbal, como lo podemos ver en esta lona promocionándola durante la Muestra Gastronómica del 2013 (fig. 56).



Figura 56. Lona promocional de la cerveza dulce, 2013 (foto M. Rosas)

Varios de los recetarios coletos que hemos investigando proponen la receta de esta bebida con variantes. Aquí proponemos la de Dolores Sánchez de Pineda (2003, pág. 151)

5lt. de agua hervida; 6º gr. de jengibre; 740 gr. de azúcar o panela; 1 onza de ácido tartárico (de farmacia); 1 manta delgada para colar; botellas de cristal con tapón de corcho.

En un recipiente adecuado, se vierte el agua y el azúcar indicados, se pone al fuego y cuando empieza a hervir se agrega el jengibre bien lavado y bien machacado. Se deja hervir unos 20 minutos y se retira. Aparte, en tantita de esta miel, se disuelve el ácido tartárico y se incorpora. Se deja fermentar de 5 a 6 días. Se cuela con la manta y se envasa en las botellas que estarán previamente esterilizadas las cuales se tapan perfectamente con el corcho, cuidando que no entre absolutamente nada de aire si se desea conservar, o bien se puede tomar de inmediato.

No necesitamos mencionar más platillos ni bebidas, todos los anteriores son representativos de la cocina regional, lo muestra la imagen siguiente tomada de la Secretaría de Turismo del estado e intitulada: Sabores de Chiapas (fig. 57)

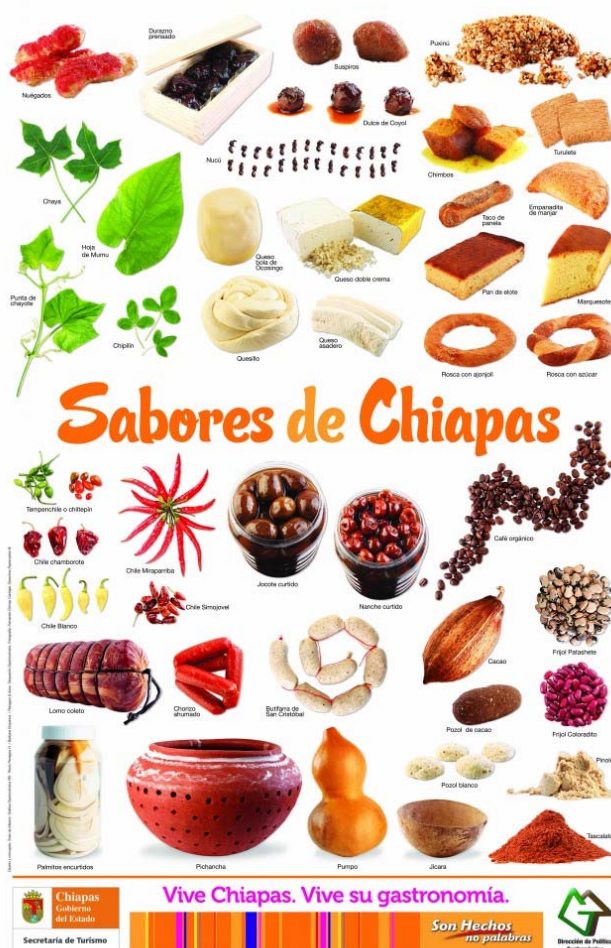


Figura 57: Sabores de Chiapas
(<http://conocechiapas.wordpress.com/category/restaurantes/>)

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

La vida implica el constante movimiento y cambio: las células de nuestro cuerpo, por ejemplo, tienen un periodo de vida y a lo largo de nuestra existencia cambiamos muchas veces de células que se renuevan. Sin embargo, muchas veces los cambios o no los notamos o tratamos de resistirlos. En términos culturales esa actitud que tenemos hacia no: probar un alimento nuevo, a usar un nuevo aparato, un nuevo tipo de ropa, un cambio de casa, aceptar la edad que se tiene, etcétera, es una resistencia al cambio. En los procesos subjetivos como lo son los de identidad, la tensión generada como resistencia al cambio puede ser muy laxa o al límite de estiramiento, llegando inclusive a veces al rompimiento impidiendo los cambios.

La identidad culinaria como cualquier otra cosa sujeta a la alimentación, sufre la paradoja del omnívoro y se da la tensión entre lo nuevo y lo conocido aceptado que incluso puede ser cualificado de sabroso. Aunque en teoría podemos comer de todo, oscilamos entre el tradicionalismo alimentario y la necesidad de variedad, entre “la neofobia (prudencia, temor de lo desconocido, resistencia a la innovación) y la neofilia (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variedad)” (Fischler 1995 pág.63). Cada uno de nosotros tiene desarrollada una neofobia alimentaria, es decir nos es difícil cambiar nuestra alimentación conocida por una por conocer: a los guisos desconocidos les tenemos resquemor; aunque contradictoriamente también tenemos más o menos desarrollada una neofilia alimentaria: a veces, por estimulación de los sentidos se nos antoja probar nuevas preparaciones de alimentos que creemos sabrán bien. Por otra parte, muchas veces, cuando nos convencen de probar algo nuevo oscilamos entre la desconfianza y la aventura.

Ese proceso de probar algo nuevo, rechazar, modificar y/o aceptar, es un juego de las tensiones culinarias, estas son dinámicas y están en constante presencia. La consolidación histórica de las aceptaciones culinarias, su constante reproducción y su conservación es lo que llamamos patrimonio cultural culinario.

¿Qué queremos decir cuando hablamos de “tensiones” en la alimentación de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas? ¿Qué son las tensiones?

Según el Diccionario de la Real Academia (1970, pág.1254):

tensión. (Del lat. *tensio*, *-onis*.) f. Estado de un cuerpo, estirado por la acción de fuerzas que lo solicitan. || 2. Fuerza que impide separarse unas de otras a las partes de un mismo cuerpo cuando se halla en dicho estado.

Es entonces un estado que impide el rompimiento de la unidad de un fenómeno, de una cosa, por lo que las tensiones se dan entre dos o más variables que pueden ser interconectadas. Las tensiones son así concepciones dinámicas y complementarias del concepto de contradicción para el entendimiento de la esencia y movimiento de las cosas.

Hemos querido abordar el estudio de las tensiones alimentarias, en un lugar *ad hoc*, lejos de las grandes ciudades y centros económicos, y la actual ciudad de San Cristóbal de Las Casas es el lugar donde hemos caracterizado una región alimentaria, a cuyo estudio nos hemos abocado.

Para “simplificar” nuestro trabajo, hemos dividido dichas variables en tres grandes apartados: personas, espacios, tiempos que, de cierta manera contestan a las preguntas ¿Quiénes? ¿Dónde? ¿Cuándo?

5.1. La mujer primera actriz del quehacer cotidiano

Sin haberlo pensado antes, nos resulta curioso que el corte diacrónico de mayor interés para nuestro análisis sea principalmente de los años setenta del siglo XX a la actualidad; ahora caemos en cuenta que ese corte también corresponde a los inicios más formales del movimiento feminista en México. Aunque por esas fechas aún no hubiese llegado a San Cristóbal, en los medios académicos de la ciudad de México, las mujeres leían y discutían a Simone de Beauvoir quien desde fecha tan temprana como 1949 publicó *El segundo sexo*, en 1954 *Los mandarines*, 1968 *La mujer rota*, etcétera. También se iniciaba en esa década de los setenta la revista *Fem* del colectivo de mismo nombre, por sólo citar algunos ejemplos. Los setenta son, de entre otros movimientos, del feminismo.

La acumulación de tensiones y contradicciones que la mujer vivió en muchos países durante la segunda guerra mundial fue una presión que la llevó a

jugar roles que no eran suyos normalmente y por lo tanto a tener libertades que antes no conocía. Dado que los hombres servían en la guerra las mujeres se vieron obligadas a ocupar puestos masculinos vacantes: trabajaban en fábricas y en oficinas y seguían llevando sus casas y educando a sus hijos. En los Estados Unidos de América hasta llegaron a formar equipos de béisbol profesionales. Muchas mujeres se probaron así mismas que no eran inútiles y que podían trabajar en los mismos puestos que los hombres con gran eficiencia, probándoles así que podían ser independientes económicamente. En síntesis podían hacer cualquier cosa que hacía un hombre y lo hacían bien, aunque por supuesto les pagaran meno de lo que ganaba un hombre normalmente.

Con la posguerra, los hombres trataron de recuperar el antiguo *status quo* y se promociona la mujer casada como la visión ideal para el sexo femenino: el orden social “natural” conserva a la mujer como la encargada de mantener la casa en orden, la que limpia, la encargada de las compras, la alimentación y la salud en el hogar, la que supervisa la educación de los hijos, etcétera. Se da, a través de la publicidad naciente en revistas, radio y televisión una imagen de esta mujer moderna ideal de la clase media que utiliza los aparatos electrodomésticos y hace todo para que su marido sea feliz en su hogar. Veamos por ejemplo una serie de recomendaciones que se le hacían a la mujer para casarse. El título de esta serie de consejos es “Guía de la Buena esposa”, manual que escribió en 1953, Pilar Primo de Rivera líder de la Sección Femenina de la Falange española y que era entregado a las mujeres que hacían “servicio social” en este departamento, durante la dictadura franquista¹ (fig. 58).

¹<http://www.publimetro.com.mx/mujeres/la-anticuada-guia-de-la-buena-esposa-del-ano-1953/mnbq!a4NVzBgzPdYSY/>



Figura 58: Primera página del folleto “Guía de la buena esposa”

El primer consejo se refiere a la cocina: “Ten lista la cena. Planea con tiempo una deliciosa cena para su llegada. Prepara su plato favorito” (fig. 59).



Figura 59: Consejo nº 1 “Ten lista la cena” del folleto “Guía de la buena esposa”

Es decir el camino hacia el corazón del hombre se hace a través de su estomago: “Esta es una forma de dejarle saber que ha estado pensando en él y que te preocupan sus necesidades”. Otra manera de demostrarlo es que la esposa debe ser arreglada (consejo 2), dulce e interesante (número 3) (fig. 60).



Figura 60: Consejos 2 y 3 de la “Guía de la buena esposa”

La mujer debe de tener su casa limpia e impecable (fig. 61) y lo mismos con los niños ya que “son sus pequeños tesoros y él los querrá ver relucientes” (consejo 6).



Figura 61: Consejo 4 de la “Guía de la buena esposa”

Para que el esposo se sienta en el paraíso, se debe procurar un ambiente de paz y tranquilidad, sin ruidos: “Minimiza el ruido: A la hora de su llegada apaga lavadora, secadora y aspiradora e intenta que los niños estén callados” (consejo 7) y sin quejas: “No te quejes si llega tarde, si va a divertirse sin ti o si no regresa en toda la noche” (consejo 10) o “No lo satures con problemas insignificantes” (consejo 11). Hay que procurar que sea lo más cómodo posible encendiendo la chimenea cuando hace frio, trayéndole pantuflas y su bebida favorita en su sillón preferido (fig. 62).



Figura 62. “Hazle sentir a sus anchas”. “Guía de la buena esposa”

La figura 63 resume lo que debe de ser una “buena esposa” ya que “después de todo, cuidar de su comodidad te brindará una enorme satisfacción personal.”



Figura 63: “Una buena esposa siempre sabe cuál es su lugar”

Es decir, la mujer no existía sino para su marido, era un ser totalmente dependiente de él, que vivía para su felicidad y que no tenía puntos de vista; como lo dice el consejo 9 de esta guía: “Escúchalo. Recuerda que sus temas son más importantes que los tuyos” o “Si tú tienes alguna aflicción, intenta no aburrirle hablándole de ésta, ya que los intereses de las mujeres son triviales comparados con los de los hombres”. A mucha gente en la actualidad, les podría dar náuseas las recomendaciones y concepciones anteriores, pero no se puede tapar el sol con un dedo, hay que admitir que eran las ideas comunes en boga en la sociedad del momento. Si bien, para ella la educación juega un papel importante, se suponía que una mujer estudiaba hasta que se casaba (las famosas MMC “Mientras Me Caso): el matrimonio, es una obligación, el galardón a los años de preparación y es el mayor sueño de una joven de dieciocho años, ya que las mujeres que no se casaban eran consideradas como un fenómeno. Esta situación se reforzaba por el bombardeo ideológico continuo desde la sociedad, la religión, la familia y los medios de comunicación (revistas de moda, periódicos o cines. Se resaltaba la imagen simbólica de lo que era una buena mujer; buena esposa, buena madre, buena cocinera, buena administradora del patrimonio familiar, en resumen una buena ama de casa. Y, para ello era necesario usar los adelantos tecnológicos domésticos (hechos **para** las mujeres, no **por** las mujeres, y sólo para las que tenían acceso a ellos) así que en todos lados se anuncian las nuevas máquinas de coser, los refrigeradores, las estufas de gas, las aspiradoras o las lavadoras. Además, las mujeres, según las revistas femeninas, debían cuidar sus cuerpos — hechos para gustar y para procrear—, por lo cual se usaban modelos de mujeres-cuerpos *ideales*, impuestos a todas por igual.

La película “La sonrisa de la Mona Lisa”² es un buen ejemplo de cómo, en 1953, una profesora de arte se enfrenta a sus alumnas en una escuela privada porque les quiere mostrar cómo vivir de otra manera.

Así, la posguerra llenó de contradicciones la vida femenina al retomarse la llamada “normalidad”, las mujeres vuelven a su hogar y a la antigua cotidianeidad, la sociedad trata de olvidar los horrores de la guerra. La recuperación económica mundial es patente ya durante los años sesenta en que hay un mayor bienestar económico, nos percatamos del milagro alemán y el milagro japonés, países que quedaron devastados y endeudados por haber sido derrotados durante la 2ª guerra mundial, pero también la recuperación de los países que triunfaron como Francia e Inglaterra cuyas economías habían quedado mal paradas, fue notoria. Dicha recuperación económica va a la par con un rompimiento ideológico con el tipo de sociedad militarizada, vertical y autoritaria heredada de la guerra: las generaciones de la posguerra no entendieron la necesidad de esta militarización, la rebeldía no se hizo esperar mucho y el surgimiento de jóvenes rompiendo con las costumbres de “los viejitos” provocó una serie de movimientos sociales.

En los países europeos de la posguerra se desarrolla el pensamiento existencialista ya planteado por Kierkegaard y Nietzsche a finales del XIX, ya que los horrores de las dos guerras mundiales hacen que mucha gente se pregunte ¿qué sentido tiene la vida? o ¿para o por qué existe el ser humano? Sartre y otros autores postulan que en el ser humano, la existencia precede a la esencia, es decir que no existe una naturaleza humana en sí sino que son los actos de cada individuo que determinan lo que es y lo que significa su vida, es decir el individuo es totalmente libre y totalmente responsable de sus actos, por lo que debe de crear una ética individual responsable. Las reflexiones sobre el sentido de la existencia conducen muchas veces a actitudes pesimistas y desasosiego por el mundo. En el *Extranjero* de A. Camus, por ejemplo, el personaje principal, Mersault se siente ajeno a su sociedad mientras se cuestiona constantemente sobre su funcionamiento; piensa que nadie notaría su presencia o su ausencia por lo que se crea un sentimiento de desilusión del mundo.

² Película de Mike Newell con Julia Roberts (2003)

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

En Estados Unidos dicha filosofía se comparte con la llamada “Generación Beat”, que empieza como un movimiento literario contracultural, antimaterialista, anticapitalista y antiautoritario encabezado por Jack Kerouac y Allen Ginsberg que presentaba seres rebeldes y solitarios que buscaban mantener su integridad interior más allá de las posesiones materiales y de las reglas impuestas por el sistema (uno de los ejemplos en el cine es James Dean en *Rebelde sin causa* (1955). A mediados de los años 60, este movimiento se diluye para influir en los movimientos juveniles contraculturales con músicos como Bob Dylan, The Doors o The Beatles. Algunos de los representantes de este movimiento se acercaron a religiones orientales como el budismo y el taoísmo y en política apoyaron a las luchas antirracistas, a la liberación sexual y al rechazo a la guerra de Vietnam. Para descalificarlo se creó la denominación “Beatnik” como ejemplo de gente amoral, sucia, floja y drogadicta. El movimiento hippie de los sesenta hereda gran parte de la filosofía *beat*, tales como el uso de las drogas y la moral sexual abierta, pero fueron más allá; su filosofía de paz y no violencia los llevo a organizar marchas y conciertos por la paz y en contra de la guerra de Vietnam, el rechazo hacia el *status quo* los conduce a ayudar a que los jóvenes reclutados para la guerra deserten. Para vivir, fundan comunas que pretenden un regreso a la igualdad (en particular entre hombres y mujeres) y a la naturaleza.

Los eventos mayores de esta década se dieron alrededor de 1968, con este año como el momento cumbre. Aunque las estructuras políticas de diversos Estados en el mundo enfrentaron con represión los movimientos sociales del año de 1968, no pudieron frenar que hubiesen llevado todo tipo de cuestionamientos hasta los cimientos de muchas de ellas. En México en este momento se cuestionaron, en particular, los roles sociales de género y de edad, el papel del Estado regido unipartidistamente, la cuestión agraria en tanto posesión de las tierras y el papel del campesinado; asimismo se revivió el movimiento del sindicalismo independiente. La represión del Estado continuó pero de manera velada, encubierta, como una guerra sucia.

En el mundo latinoamericano, que poco participó en la guerra, el autoritarismo y la desigualdad tienen otros orígenes: afloran en dictaduras que

privan de libertad a sus pueblos, además de tener claramente identificados a los norteamericanos como depredadores y explotadores de Latinoamérica. Dichas sociedades sufren los efectos de los militares en el poder y saben cómo muchos de ellos son apoyados por los Estados Unidos de Norteamérica. El rompimiento de los jóvenes latinoamericanos con el orden vertical se ve idealizado con la revolución cubana: al final de la década de los años cincuenta las tropas revolucionarias toman Santa Clara y triunfa la revolución que derroca al sanguinario dictador el sargento Fulgencio Batista. Fidel Castro y sus “barbudos” entran triunfales en La Habana.

Recuerdo muy claramente estar con mi madre que tenía la radio puesta en la transmisión de la entrada de Fidel Castro en La Habana y me impresionó como lloraba de felicidad oyendo que aquel hombre, como ella decía, después de tantos sufrimientos había triunfado sobre el dictador. Cuento esta anécdota para ejemplificar el apoyo moral que tuvo la revolución cubana, en su etapa de guerra de liberación nacional, en México y en muchas partes de Latinoamérica y que perdió gran parte cuando se declaró “comunista”. Al mismo respecto otra cosa a resaltar importante es la participación de mujeres en la guerrilla y el hecho de que todos los que partieron desde el puerto de Veracruz para la lucha armada, después conocidos como el grupo de los doce, eran jóvenes y muchos de ellos antes de cumplir los treinta años ya dirigían a Cuba.

No es raro que los jóvenes en rebeldía contra el *status quo* en los años sesenta y durante los diferentes movimientos que tuvieron lugar en el mundo en el 68 del siglo XX, por ejemplo en México el movimiento estudiantil popular tuvieran como héroes al “Che” Guevara y a Fidel Castro, y el ejemplo de cómo Cuba se enfrentó al imperialismo yanqui. Los rompimientos con la superestructura tradicional de los movimientos juveniles fueron golpes duros apenas asimilados por sus sociedades autoritarias y verticales.

Dado ese rompimiento con la superestructura, las nuevas generaciones saltan cualitativamente a la lucha política contra el Estado represor. Después de eso la juventud, antes ignorada, toma la vanguardia en las transformaciones. Las sociedades nacionales, por marcar una fecha, cambian a partir de 1968, las

mujeres se reconocen como la otra mitad del cielo y luchan por su igualdad y derechos, la discriminación racial es atacada frontalmente en los EEUU, Argel se ha liberado, Vietnam triunfa sobre los invasores yanquis que se repliegan y repatrian a sus ejércitos. La juventud es ahora un actor político importante a tener en cuenta, se plantea un mundo diferente, pero el capitalismo tiene suficiente vigor para asimilar todo ello y continuar creciendo.

Las mujeres son otra fuerza a tomar en cuenta en estos años; el rol social femenino estaba en gran tensión, se estaba transformando: hasta el momento se le habían asignado a la mujer relaciones asimétricas con los varones, se le consideraba “incapaz por su naturaleza” de realizar ciertas tareas y se le tenía destinada a no participar en las carreras universitarias y, si lo hacía, sólo en aquellas acorde con “su naturaleza” (enfermeras). Así, las tensiones tuvieron que comenzar a resolverse y la mujer comenzó a abordar espacios sociales que antes le eran negados. Tuvo mayor participación laboral, mayor participación por lo tanto económica en las aportaciones familiares, mayor grado de preparación académica: fue notorio, por ejemplo, el incremento de inscripción de mujeres en estudios superiores y en carreras en las que antes no participaba (como son las ingenierías, la economía, etcétera). Se incrementa también su participación en la política por lo que se da por ejemplo el ascenso como gobernadora de una mujer en el estado de Colima (Griselda Álvarez). También a partir de estos años hay mayor participación deportiva de las mujeres: una mexicana obtuvo una medalla olímpica en esgrima (Pilar Roldán). Las mujeres, como en operación hormiga, comienzan a penetrar en mundos que antes les eran prohibidos, aunque esto no fue generalizado ni se dio de manera rápida.

5.1.1. La ama de casa, la cocinera y el chef

Los contactos entre pueblos, el comercio, los medios masivos de comunicación, etcétera han servido para transmitir aspectos culturales foráneos y para reproducirlos e introyectarlos en las culturas propias. Desde el nacimiento de la televisión y su difusión masiva, que fue precedida por la industria cinematográfica, la abrumadora presencia de películas y series norteamericanas sigue formando cierta ideología entre la población: imágenes de lo que debe de ser una mujer y un hombre, de lo que debe de ser el amor, un noviazgo o un

matrimonio: en general se ha llamado el *american way of life* y poco tiene que ver con la realidad nacional pero forma una idealización de lo que debería ser nuestra vida y costumbres. Muchas generaciones recientes son las que más han sufrido el bombardeo ideológico a través del cine y la televisión extranjera y solo hay, en contraparte, las telenovelas con que nos obsequian Televisa y TV azteca que también nos dan unas imágenes que contribuyen a la ideologización de lo que debe ser una mujer. Y muchas de estas idealizaciones son muy similares a lo que vimos en la Guía de la buena esposa, salvo que hoy se trata de esconder el lado machista y que se percibe un cuestionamiento que antes no existía ni se planteaba abiertamente ¿por qué las mujeres deben de estar sometidas al hombre? ¿Por qué son inferiores las mujeres frente a los hombres? Paradójicamente en la mayoría de las culturas del mundo dentro de las atribuciones tradicionales de las mujeres está la de criar y educar a los hijos cotidianamente, y es en esta atribución que encontramos que el machismo es un producto cimentado y reproducido por mujeres: ellas son las que crían y educan niños machos y niñas sometidas. Esto nos habla de que el grado de alienación social de la mujer llegó a tal situación que ellas mismas creían, y muchas aún creen, que son inferiores y que ese es el orden natural de las cosas.

Para el pensamiento complejo no se pueden desechar o tachar de la ecuación los sentimientos: somos seres humanos los que pensamos, los que por medio de ese pensamiento nos hacemos una explicación racional del universo para nosotros mismos. Sin embargo, llevamos algunos siglos en que los intereses del bienestar económico de unos cuantos se imponen frente al bienestar del resto de la humanidad: el individuo es primero y hemos torcido y retorcido el razonamiento hasta llegar a negar una característica de la especie humana: somos seres gregarios y para que la especie sobreviva vivimos en sociedad. Biológicamente somos todos iguales y tenemos las mismas necesidades.

Los sentimientos que son los que impulsan los lazos de necesidad del otro de afinidad con el otro, de unión con el otro, de compartir con el otro como seres humanos, solamente desechándolos, deshumanizándonos, es que podemos llegar hasta donde hemos llegado. Se tienen armas nucleares creadas por el hombre

como para destruir varias veces a toda la humanidad aunque con una es suficiente; destruimos toda empatía humana poniendo en primer lugar al individuo y sus intereses, así es fácil llegar a que un individuo para su propio beneficio pueda hacer morir directa o indirectamente a miles de personas. Mas tenuemente como en realidad no podemos sobrevivir sin los otros, hemos jerarquizado la sociedad, es decir lo que en un momento fue una división horizontal del trabajo ahora lo convertimos en jerarquías sociales asimétrica y verticales, por ejemplo la división del trabajo por sexo y por edad la convertimos en jerarquías verticales de autoridad de unos sobre otros: hombres por arriba de mujeres, adultos que dominan a jóvenes y niños, es decir la igualdad la convertimos en desigualdad, incluso justificamos nuestro desprecio por la naturaleza negando en la práctica que somos parte de ella, somos seres privilegiados por Dios que puso el mundo a nuestro servicio, podemos saquearla a nuestro antojo pues somos los privilegiados de la creación divina.

En el mundo occidental siempre ha existido esta invisibilidad de lo cotidiano en relación a las actividades femeninas, “como si no estuvieran haciendo nada”. En los momentos de horizontalidad de la división del trabajo para la comida, el hombre busca y provee los insumos mientras que la mujer, por su menor movilidad de recorrido por protección de la prole, prepara y distribuye los alimentos; sin embargo, a lo largo de los años, se transformó la actividad masculina en la importante, la que tiene valor, mientras la actividad femenina no tiene ningún valor ni es importante. La cotidianidad del hogar es construida fundamentalmente por la mujer. En el país en general, las mujeres son el pilar de la casa: ellas diariamente mantienen la vida del hogar y las vidas de los que lo habitan. Es esa la labor cotidiana, que nunca termina y que raramente tiene reconocimiento y menos aún valorización. Las mujeres, portadoras de tradiciones ancestrales, alquimistas que transforman, lo poco o mucho que reciben, en: vida, educación y cuidado del patrimonio familiar, tranquilidad hogareña, la estructura misma del hogar y la familia.

La importancia de las mujeres en la sobrevivencia humana, ya que son ellas que tenían y tienen las tareas de obtener y preparar los alimentos, ha sido

invisibilizado, como todo lo que se refiere a la cotidianeidad. Silvia Ribeiro, en su artículo intitulado “Sembradoras, brujas y luchadoras” escribe

Según la FAO, 43 por ciento de la población rural económicamente activa, a escala mundial, son mujeres. Una cifra que se queda corta, ya que no toma en cuenta muchos trabajos que hacen las mujeres, e incluso que muchas ni siquiera entran en la definición población económicamente activa, porque no han tenido nunca un trabajo remunerado. La propia FAO admite que no considera en esa estadística trabajos como buscar agua y leña, ni el cuidado de casa y familia. En la mayoría de los casos tampoco aparece el cuidado del huerto y animales domésticos, la recolección de hierbas y frutas silvestres, la selección de semillas, granos y frutos, su almacenamiento y procesamiento, además de la magia de crear y preparar alimentos cada día, como un juego de repetir mil veces lo mismo sin repetirlo nunca, con una pizca más de esto y una gota menos de aquello. Agreguemos que muchas de estas tareas persisten cuando las mujeres tienen que emigrar a las ciudades, donde permanecen invisibilizadas, aunque las huertas urbanas, mayoritariamente atendidas por mujeres, representen de 15 a 20 por ciento de la alimentación mundial. Ribeiro (2014)

De manera general, las actividades de carácter y responsabilidad pública (trabajo asalariado, participación en instancias políticas, transacciones económicas relevantes) recaen en los varones, mientras que las de carácter privado (trabajo doméstico, cuidado de las personas dependientes, alimentación y salud de la familia) lo hacen en las mujeres.

Al trabajo cotidiano de las mujeres, considerado una labor no productora de mercancías, sólo indispensable para satisfacer las necesidades de mantenimiento y reproducción de su familia, en las revistas femeninas se le dio un valor social por debajo del de los varones, quienes sí son concebidos como productores de valores de cambio, no sólo de uso.³

Es hora de crear conciencia de revalorar lo que es importante en la vida para su permanencia y reproducción: hombres y mujeres son complementarios horizontalmente en todos los aspectos. Es necesario el cambio de imagen de mujeres sufridas, abnegadas y auto negadas como gran valor ideológico de reconocimiento (como en anuncio del diez de mayo en México) a una revaloración por parte de ellas mismas de la enorme fortaleza, sensibilidad, inteligencia y sagacidad que las hijas como sus madres, tías o abuelas logran y lograron en el

³ <http://www.uaemex.mx/plin/colmena/Colmena%2053/Colmenario/Elvia.html>

papel que la sociedad de antaño le impuso. Es decir, aceptar que ese trabajo, que ni el propio Marx reconoció como generador de valor es, sin embargo, el cimiento de todas las sociedades, pues sin la explotación femenina en el hogar no podrían generar valor agregado los obreros, ni podrían funcionar las economías del mundo.

Esperamos que se llegue al reconocimiento y aceptación de las diferencias para mostrar que ningún sexo es inferior o superior al otro y que ello se transmita como un valor cultural social a las siguientes generaciones.

En cuanto la fuerza laboral de las mujeres se integra a la producción y reproducción del sistema, ellas entran entonces en una nueva serie de tensiones. Se necesitan más ingresos en los hogares, sea que las mujeres se hayan quedado solas o porque el sueldo del hombre no era suficiente para “mantener a su familia”, por lo que el trabajo asalariado de las mujeres se volvió más una necesidad económica que un cambio en los roles. La ama de casa ahora, por las presiones económicas, se convierte en un ser que hace de todo y que tiene más trabajo que antes: un trabajo exterior (más o menos reconocido) y las actividades domésticas no valoradas, cocinar, lavar, planchar, etc. conflicto entre un modelo ideal (todavía) mujer-casa y las condiciones sociales concretas que se viven (fig. 64).



Figura 64: La mujer “maravilla”
<http://pensamientosycosasdelcorazon.blogspot.mx/2011/06/el-espacio-que-todos-necesitamos.html>

El hecho de percibir el trabajo doméstico como una imposición para las mujeres, dificultó de alguna manera reconocer el valor real que dichos trabajos

tienen. Actualmente, a pesar de los esfuerzos, todavía es habitual considerar el trabajo doméstico como una de las "peores actividades", lo que nadie quiere hacer, lo que es más aburrido, etc. Esto se hace evidente cuando este trabajo se desarrolla dentro del mercado laboral, ya que se trata de uno de los trabajos peor remunerados y que suele formar parte de la economía sumergida, o sea, que raramente está sujeto a los beneficios y derechos que debe tener cualquier contrato laboral. Para mucha gente, las mujeres constituyen una fuerza de trabajo secundaria y su salario es sólo una ayuda al presupuesto familiar por lo que no es tan importante su desempleo. Sin embargo cifras dadas en el Noveno Encuentro Nacional Feminista en Jalisco (2013) nos muestran que "en 2005, los quehaceres domésticos significaron un 46.7% de las actividades de las mujeres, frente a un 0.9% de trabajo extra doméstico. Por el contrario, los hombres dedicaron 48.7% de sus actividades a trabajo extra doméstico y otras actividades, frente a un 6.1% de quehaceres domésticos"⁴. En el mismo año, el PNUD, la CEPAL, la FAO y la ONU realizaron un estudio en conjunto llamado "Trabajo decente e igualdad de género" en el cual demuestran básicamente lo mismo, es decir que las mujeres trabajan más en actividades no remuneradas que los hombres. Por ello, desde los años sesenta, muchas mujeres abandonaron la cocina (dominio por excelencia de su opresión) para participar en las luchas de liberación:

Muchas de nosotras participamos durante los años sesenta en la consolidación de la lucha que otras mujeres ya habían iniciado a principios de siglo. Sentíamos que los urgentes cambios sociales que se necesitaban en ese momento se iban a dar fuera de la casa. Todas teníamos que incorporarnos, salir, luchar. (Esquivel, 2012, página 18).

En el mismo tenor, Luce Giard (2010, página 155) escribe:

De niña, me resistía al llamado de mi madre para aprender a su lado a hacer de comer. Rechazaba este trabajo de mujer, puesto que nunca se proponía lo mismo a mi hermano...

No hay tiempo, ni ganas, para el "trabajo de mujer", para "este modelo femenino ya rechazado" (Giard, 2010, pág. 155), menos estar en la cocina:

⁴ <http://www.enf2013.mx/portal/descargas/carpeta-prensa/MUJER-VIDA-LABORAL.pdf>

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Lugar por demás devaluado, junto con las actividades hogareñas que se veían como actos cotidianos sin mayor trascendencia que únicamente obstaculizaban la búsqueda del conocimiento, el reconocimiento público, la realización personal. (Esquivel, 2012, páginas 18-19)

En la actualidad hay una revisión de esta posición ya que algunas personas se están dando cuenta que el trabajo doméstico requiere un corpus complejo y amplio de conocimientos y saberes cotidianos que se adquiere a lo largo de la vida y que se transmite de generación en generación a través de las mujeres, abuelas, madres, tías, hijas, nietas, sobrinas. Esa cotidianidad es la que hoy muchas mujeres en el mundo quieren recuperar, valorar y empoderar. Laura Esquivel, por ejemplo, nos muestra esta recuperación, esta valoración del trabajo cotidiano en la cocina:

Los primeros años de mi vida los pase junto al fuego de la cocina de mi madre y de mi abuela, viendo como estas sabias mujeres, al entrar en el recinto sagrado de la cocina, se convertían en sacerdotisas, en grandes alquimistas que jugaban con el agua, el aire, el fuego, la tierra, los cuatro elementos que conforman la razón de ser del universo. Lo más sorprendente es que lo hacían de la manera más humilde, como si no estuvieran haciendo nada, como si no estuvieran transformando el mundo a través del poder purificador del fuego, como si no supieran que los alimentos que ellas preparaban y nosotros comíamos permanecían dentro de nuestros cuerpos por muchas horas, alterando químicamente nuestro organismo nutriéndonos el alma, el espíritu, dándonos identidad, lengua, patria. (Esquivel, 2012, pág. 17)

Luce Giard, por su parte, comenta que cuando tuvo que vivir sola, se sintió perdida, no sabía hacer nada en la cocina y no quería preguntar a las mujeres de su familia ya que equivalía, para ella, regresar a un modelo femenino que siempre había rechazado.

Por fin, un día, cuando tenía veinte años y ocupaba un departamento independiente, fuera de los dormitorios escolares, que incluía una instalación rudimentaria pero suficiente para preparar mis comidas. Me encontraba al cuidado de mi propia alimentación...Pero ¿cómo proceder? No sabía hacer nada; no era cuestión de esperar o pedir consejo a las mujeres de la familia; eso hubiera sido regresar al seno materno, aceptar introducirme en ese modelo femenino ya rechazado. (Giard, 2010, pág. 155)

Por lo tanto, como buena intelectual, recurre a los libros, fuente inagotable de todo saber pero claro por el tipo de materia a tratar busca una edición de bolsillo que estuviera desprovisto de “florituras femeninas” que fuera práctico y efectivo (2010, *id.*). Sin embargo, a medida que empieza a adentrarse en este mundo se da cuenta, que no parte de cero, que tenía conocimientos previos:

De la experiencia titubeante de los primeros pasos, de las pruebas y los errores, me queda este asombro: creía que nunca había aprendido nada, ni observado nada, pues había querido sustraerme, con obstinación, al contagio de esta educación de muchacha...Sin embargo mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores...Una receta, una palabra inductora bastaban para suscitar una extraña anamnesia en la que se reactivaban en fragmentos antiguos sabores, experiencias primitivas, de las que era la heredera y la depositaria sin haberlo deseado. Me hizo falta confesarme que, yo también, estaba dotada de un conocimiento de mujer, que se había metido en mí al burlar la vigilancia de mi propósito. Algo que me llegaba del cuerpo y que me agregaba al gran cuerpo de las mujeres de mi linaje, para incorporarme a su legión anónima...De esta forma me había provisto subrepticamente, sin recelo alguno de mi parte, del placer secreto y tenaz de *hacer de comer*. (*id.* págs. 155-156).

Estas tensiones entre rechazo y aceptación de una “condición femenina” impuesta, empero, se encuentran más bien entre cierta clase de mujeres con educación superior que aun así, están atrapadas en la vorágine del mundo contemporáneo que ha obligado a la mujer actual a realizar una doble o triple jornada: la “primera” incluye todas las actividades para obtener ingresos económicos (trabajos formales o informales), la “segunda” son todas aquellas actividades del hogar que no involucran una retribución económica y la “tercera”, más relacionada con el cuidado de la familia, incluye la supervisión de las tareas escolares, el apoyo a los familiares enfermos o el ser “chófer/porra” de los hijos para clases y curso extracurriculares.

En San Cristóbal de las Casas, muchas mujeres, tanto mestizas como indígenas, no tienen si quisiera la posibilidad de pensar en estos problemas intelectuales. Con pocos estudios, encuentran solamente trabajos como “empleadas domésticas” (las locales “chachas” aunque tengan cierta edad y varios hijos) en dónde por un salario que no llega normalmente al mínimo hacen en casa

ajena todos los quehaceres de su casa (limpiar, lavar ropa, planchar, cocinar, etc.). Dado que el estereotipo de género relega a las mujeres al espacio privado, por lo tanto, a ellas les ha correspondido tradicionalmente hacerse cargo de la tarea de cocinar. Así, muchas empleadas aprenden a cocinar como lo requieren las dueñas de la casa, como lo veremos más adelante. Normalmente la misma persona hace todo pero existen casas que tienen específicamente una cocinera (adiestrada para las necesidades de dicha casa) que tiene un “rango superior” al demás personal. Según la definición del Diccionario de Autoridades, el cocinero (la desinencia femenina viene después) es “la persona que tiene por oficio y se emplea en guisar, sazonar y componer las viandas y otras cosas comestibles”. Es entonces un término genérico que se refiere a la persona que prepara la comida sea de manera casera o profesional.

Si bien el oficio de cocinar en sí, no es propio de la mujer o del hombre, es claro que socialmente, aún en la actualidad, las mujeres manejan la cocina en casa y son pocos los hombres que cocinan en este ámbito. Hay que entender también que era el único espacio personal que tenían y que, por ello, recelan cuando un varón se quiere meter allí. Sin embargo las cosas cambian cuando no se trata de hacer la comida para la familia sino para otros; en estos momentos se habla de oficio que puede producir dinero y hasta prestigio, y en este momento entran los hombres quienes, como lo menciona Angélica Cortés Fernández, “cuando por fin cogen el cucharón, consiguen dotar a esta actividad de prestigio y convertirla en algo público, en un asunto serio e importante por la simple razón de estar realizada por ellos”⁵. Se habla entonces de “alta cocina” y de “chefs”, palabra francesa (*noblesse oblige*) que significa jefe de cocina. El imponer una jerarquía con un “alto mando” a cargo de varios cocineros demuestra la importancia de este personaje. La autora citada anteriormente añade que la cocina “una vez conquistada por los hombres, se hace famosa y se convierte en trabajo remunerado y respetado: es encumbrada y elevada a la categoría de arte porque la realizan los varones.” Así, a lo largo del mundo la alta cocina es dominio de los hombres, durante siglos fueron los chef en su abrumadora mayoría hombres, rara

⁵<http://kaosenlared.net/america-latina/22340-chefs-versus-cocineras.html?tmpl=component&print=1>

excepción el que se colara una mujer, porque cocinar es simple, la alta cocina es otra cosa. En san Cristóbal, hay una mujer que estudio gastronomía y montó su propio restaurante, la chef Martha Zepeda. Luce Giard hace unas reflexiones interesantes sobre estas diferencias:

Preocupación de mujeres: “¿la pasta para el biscocho estará bastante suave?”; observación de mujeres: “éstos jitomates no están jugosos; hay que remojarlos antes de cocerlos”. Transmisión de conocimientos: “mi madre (mi tía o mi abuela) siempre me recomendaba agregar una gota de vinagre a las costillas de puerco a la parrilla”. Eslabonamiento de habilidades manuales, que hay que ver hacer para luego poder imitarlas: “para despegar la crepa, debes dar un golpecito seco en la sartén, así”. Actividad multiforme que se considera muy simple o un poco boba, salvo en los raros casos en que se eleva a la excelencia, al refinamiento extremo; pero entonces es un asunto de *grandes chefs*, que son hombres, claro está (Giard, 2010, pág. 159)

Como lo escribe Angélica Cortés en su artículo “Chefs versus cocineras”

Estamos ante otra perversidad de género más. Es claro que la cocina, la capacidad misma para hacer de comer, la de alimentar, no es propia de las mujeres, no está en su código genético, sino que todo responde al estereotipo de género que inculca el patriarcado. Si los hombres son capaces de cocinar también y tan bien como las mujeres, de ser tan buenos hosteleros, reputados restauradores y de crear Alta Cocina, no hay impedimento objetivo alguno para que se dediquen a la cocina doméstica y, por extensión, para que compartan las responsabilidades del ámbito privado en el que generalmente tan poco participan. De la misma manera, las mujeres merecen estar presentes en la vida pública al mismo nivel que sus colegas hombres.⁶

Marcela Flores Morgán (com. pers., septiembre 2014) nos comentó que, el famoso “Negro Luis” que vendía en la calle antojitos tan deliciosos que todo el mundo iba a buscarle para comprarlos y elogiarlos. Sin embargo salió durante la plática que su esposa era la que en casa preparaba todo durante el día; carnes, ensaladas, salsas, tostadas, tortillas, etcétera para que su marido armara en el puesto los antojitos según se los pedían.

La cocina femenina queda relegada a la de casa; la masculina, a la del negocio. La femenina es gratis, la masculina está remunerada.

⁶<http://kaosenlared.net/america-latina/22340-chefs-versus-cocineras.html?tmpl=component&print=1>

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

En los últimos años se está desplegando entonces una tensión entre los modos viejos y los nuevos frente al papel de la mujer en *hacer la comida*, tensión que se amplía frente a la diversidad local tanto del tipo de mujeres (amas de casa, mujeres con jefatura económica del hogar, mujeres que estudian, que trabajan, etc.) como de las posibilidades de comidas (locales, foráneas) o de las situaciones (comer en casa, comer fuera de la casa).

En la cultura local de San Cristóbal, cocinar para la familia sigue siendo propio de mujeres y la tradición culinaria pasa de madres a hijas. Pero la familia se está transformando.

La siguiente figura (fig. 65) nos muestra algo interesante respecto a la configuración de los hogares.

Municipio	Población total	Población H.	Población M.	Hogares	Hogares con jefatura femenina
San Cristóbal de Las Casas	185,917	88,996	96,921	40,714	10,168

H.= hombres M.= mujeres

Figura 65: Hogares con jefaturas femeninas en San Cristóbal de Las Casas. Elaboración propia a partir de INEGI (2010)

Ateniéndonos a las cifras, casi el veinticinco por ciento de los hogares en San Cristóbal de Las Casas tienen jefatura femenina; esto nos habla de una población femenina económicamente activa, que trabaja en restaurantes, almacenes, hoteles, tiendas, etc. y que, al igual que los hombres, cumple con horarios que muchas veces no le permite regresar a comer o a preparar la comida al hogar. Esto implica, por lo tanto un paulatino cambio en las tradiciones familiares que se enfrentan a un proceso de aculturación que ha ido definiéndose entre lo global y lo local.

Por otra parte, en los últimos veinte años, la composición de la población ha cambiado radicalmente: pasó de ser mayoritariamente mestiza a una mucho más cosmopolita que podríamos resumir de la siguiente manera: “de diez habitantes de

San Cristóbal, siete son indígenas, dos de fuera del estado o del país y solamente uno es colete.” Ello obviamente ha afectado las dinámicas de alimentación.

Terminemos este apartado con una reflexión de Juana de Asbaje, más conocida como Sor Juana Inés de la Cruz, cuando escribe la *Respuesta a Sor Filotea* encontrándose como monja enclaustrada en el convento de San Jerónimo de la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XVII:

Pues ¿qué os pudiera contar, señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Ver que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario se despedaza en almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y la clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansarse con tales frialdades, que sólo me refiero para daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa, pero, señora, ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofía de cocina? Bien dijo Lupericio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar una cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.

5.1.2. Entre lo tradicional y lo nuevo, el antojo y lo correcto nutricional y lo barato y lo caro

La mujer en la cocina se ve sometida a constantes tensiones ya que es muy consciente de sus responsabilidades como proveedora de la alimentación familiar, lo que implica una correcta alimentación en el terreno nutricional, además de que es guardiana de la tradición culinaria familiar, por otra parte ella también es quien dispone del gasto familiar.

Le han comentado, ha visto, o ha leído una nueva receta que le parece apetitosa, y está en tensión entre cocinar lo tradicional o algo nuevo: para ella entran en juego más variables, más allá de la paradoja del omnívoro ¿Le gustará a la familia? ¿Será un buen alimento para la familia? ¿Saldrá más caro que lo acostumbrado? Etc.

Estas tensiones salen a relucir constantemente cuando mentalmente piensa en el menú del día, lo nuevo siempre está presente y ella analiza los gustos de todos los miembros de la familia y los compara con los elementos del nuevo guiso y su posible sabor una vez hecho, compara de acuerdo a la concepción tradicional

de lo que es bueno y nutre bien con los ingredientes del nuevo guiso. También toma la decisión económica entre los precios en el mercado de los ingredientes de los insumos de cualquier guiso y de acuerdo a la situación económica familiar se decante sobre lo barato o lo caro del costo del platillo o del costo de los ingredientes.

Mujeres tejedoras de la región de Yochib cuentan sus experiencias con los cambios de comida en *Voces que tejen y bordan historias* (2007) y nos llamó la atención varios testimonios que hablan de un mal vivir respecto a los antiguos tiempos, en particular el de María López de Bayalemó (2007, pág. 176):

Se nota que vivimos mal. Tomamos refrescos, comemos cosas que vienen de las fábricas, quién sabe si se han preparado con higiene, todo ya es tratado con químicos, como las verduras, calabacitas, el maíz, por eso estamos débiles, nos enfermamos de dolor de cabeza, estómago, dolores musculares...

Otra tejedora de la misma comunidad añade que:

Veo que la vida cada vez se empeora aunque diga el gobierno que se está mejorando y que ya existen más apoyos. Lo que compramos trae enfermedades, los frijoles y chiles enlatados son artificiales. (*id.* pág. 174)

Anteriormente esta misma persona, Magdalena López, dice que:

Antes cuando la gente se emborrachaba con *pox* se inspiraban mejor para dar consejos; en cambio con el refresco ya no saben dar consejos... No se usaba el refresco...porque en lata sale caro igual que de envase de plástico desechable. (*id.*)

La crisis a nivel mundial que obliga a las mujeres a trabajar fuera y el bombardeo ideológico de la industria agroalimentaria, como lo hemos visto, han conseguido convencer a amplias capas de la población de la conveniencia de comprar alimentos procesados que duran más tiempo, a diferencia de la más perecedera comida fresca. Además en muchos casos, buscar verduras frescas y no contaminadas por productos químicos o provenientes de cepas ONG, es decir productos dos o tres veces más caros que no están al alcance de todas las bolsas. Así mismo, la comida procesada es más rápida de preparar y, en muchas

ocasiones, hasta más barata: Una ensalada cuesta a veces más que un *Big Mac*. Al fin y al cabo ¿quién quiere perder el tiempo y gastar dinero y tiempo en jitomates, cebollas y ajos para hacer una salsa de tomate si es más barata comprarla ya preparada? Por lo que uno se puede preguntar cómo hemos llegado a que un producto que implica un proceso industrial complicado sea más barato que uno natural, como lo podemos ver en un artículo de *The New York Times* llamado “*What’s Wrong with this Chart?*”⁷ y publicado en 2008, en el cual el economista David Leonhardt muestra una gráfica sobre las variaciones en los precios de los principales alimentos (comida y bebidas) en veinte años (fig. 66).



Figura 66: Precios de comidas y bebidas entre 1978 y 2008 en Estados Unidos de América (fuente D. Leonhardt)

<http://economix.blogs.nytimes.com/2009/05/20/whats-wrong-with-this-chart/>

El autor comenta que las comidas chatarras (“unhealthful foods”) se han vuelto más baratas: por ejemplo, los refrescos han bajado 33%, la mantequilla, 29% y la cerveza, 15% mientras que las comidas sanas han aumentado: el pescado es 2% más caro, las verduras 41% y las frutas 46%... Así mismo hace una comparación con el precio de las naranjas ya que, según él, “if in 1978, a bag of oranges cost the same as one big bottle of soda, today that bag costs the same as *three* big bottles of soda.”

En nuestros días, comer bien se ha vuelto muy complicado: la obsesión por lo que comemos ha creado unas sociedades menos saludables. Lo que se ha empezado a llamar la “dieta occidental” ha conducido a la “paradoja americana”, es decir al consumo compulsivo de información dietética y nutricional con su

⁷ <http://economix.blogs.nytimes.com/2009/05/20/whats-wrong-with-this-chart/>

prolífico uso de etiquetas como "natural", "bio", "saludable", "ligero", etc. y el aumento de las enfermedades derivadas de la dieta globalizada. Por lo tanto, los niveles de colesterol, la obesidad, el estrés y las enfermedades cardiovasculares, junto con hábitos cada vez más sedentarios producen malestares que obligan a consumir más y más medicinas y que pueden conducir a la muerte.

Sin embargo, el precio de la comida sana puede no ser realmente un obstáculo, como lo dice Aleitor Mendes, un conocido nutricionista brasileño⁸:

Los tiempos de crisis financiera, como los que atravesamos en este momento, no significan que tengamos que alimentarnos de forma poco sana... Al planificar con tiempo, comprar en las ferias y en los mercados y aprovechar los productos de marca blanca de los hipermercados podemos ahorrar mucho dinero y al mismo tiempo ofrecer alimentos ricos y sanos a toda la familia.

Existen muchos consejos en internet sobre como comer sano y "barato". Lo principal, en relación a las frutas y verduras, es comprar (en el mercado o en el super) las que son de estación y en grandes cantidades (precios más bajos) para hacer después conservas, mermeladas caseras, etc. También se aconseja cultivar sus propias verduras (lo que se puede hacer aun en departamentos urbanos). Por lo que toca a las proteínas, se sugiere comprar piezas de carne no tan "nobles" como el filete o reemplazar la carne por legumbres (frijoles, lentejas), huevos, soya, etc. Es recomendable comprar las cereales así como las harinas integrales, beber más agua de frutas que refrescos, etc. Así mismo se puede buscar tanto en la red como en los viejos libros de recetas familiares nuevas formas de preparar estos alimentos y, eventualmente, adaptarlos a los tiempos modernos. Hay que hacer volar la imaginación creativa para reutilizar los restos.

A la par, se hace una lista de las raciones diarias por cada grupo de alimentos, quedando la mayoría como sigue:

-De 6 a 11 raciones de alimentos del grupo de **cereales** (arroz, pasta, pan, prefiriendo los integrales) o **papas**.

⁸ <http://www.alimentacionsana.net/Articulo-alimentacion-economica.html>

- De 3 a 5 raciones de **verduras y hortalizas**.
- De 2 a 4 raciones de **fruta** (se recomienda algún cítrico).
- De 3 a 4 raciones de **lácteos** (preferiblemente descremados).
- De 2 a 3 raciones de **carnes o equivalentes**; pescados, huevos, leguminosas.
- 30 - 40 gr. **de grasa**, principalmente aceite de oliva o de semillas.⁹

En San Cristóbal, muchas mujeres tratan de seguir estos consejos, sea que los hayan encontrado directamente o que alguna de sus amigas se los haya comentado, ya que, desgraciadamente, siguen a cargo de ver cómo pueden alimentar bien a su familia sin gastar tanto, problema ya planteado en los años cincuenta, por Cri-Cri en su canción: La patita¹⁰:

La patita,
como tú
de canasto y con rebozo de bolita,
como tú
se ha enojado,
como tú
por lo caro que está todo en el mercado.

Como no tiene para comprar
se pasa el día en regatear.

Podemos decir entonces que los procesos de aculturación propios de la globalización están presentes y han cambiado las condiciones de vida cotidiana y los ritmos de vida, por lo que estamos todos obligados a adaptarnos a ellos. Las mujeres que tuvieron que abandonar sus tradiciones en relación con la cocina empiezan a pensar, de manera inconsciente, en otras opciones y se “refugian” en las tradiciones familiares o del grupo al cual pertenecen y hasta en los saberes de otras culturas ya que, como lo escribe Michael Pollan (2009), éstas tienen todavía mucho que decirnos en materia de comida:

for all the authority we grant to science in matters of nutrition, culture still has a lot to teach us about how to choose, prepare and eat food, and that this popular wisdom is worth preserving — perhaps today more than

⁹ http://cocina.facilísimo.com/reportajes/dieta-sana/nutricion/claves-para-comer-sano_184835.html

¹⁰ <http://www.musica.com/letras.asp?letra=908569>

ever, in this era of dazzling food science, supersize portions and widespread dietary confusion.

Queremos terminar con algunos de los consejos que este mismo autor, en su libro *Food Rules*, ofrece para comer bien¹¹:

1. Come comida (alimentos no procesados ni precocinados)
2. No comas nada que tu bisabuela sería incapaz de reconocer como alimento
3. Rehúye de productos con ingredientes que ninguna persona corriente guardaría en la despensa.
6. Evita alimentos que contengan más de cinco ingredientes
7. Evita productos que contengan ingredientes que un estudiante de primaria no puede pronunciar.
8. Evita alimentos que veas anunciados en la televisión
25. Come como un omnívoro. A mayor diversidad de tu dieta (no sólo distintos tipos de alimentos, sino diferentes variedades), Más posibilidades de cubrir todas las necesidades dietéticas.
51. Destina el mismo tiempo a disfrutar de la comida que a elaborarla (en honor a los cocineros anónimos de la cotidianeidad universal)

5.1.3. Indígenas, “coletas” y extranjeras

Desde antes de que terminara la etapa histórica colonial en San Cristóbal ya vivían mujeres indígenas, claro está que socialmente su estatus social fue de inferioridad, eran mujeres del servicio de alguna casa bien acomodada o no. Participan así, desde siglos en una transculturación: lo más obvio es que, al ser servidumbre que incluía cocinar para los patrones, lograron que el atole agrio y los tamales se convirtieran en un clásico de la culinaria de San Cristóbal, pero también enseñaros a los “coletos” a comer *shuti*, el caracol de río consumido desde tiempos remotos prehispánicos. A su vez, al trabajar en las casas de “coletas”, han aprendido a comer y a cocinar cosas diferentes a las de localidades que salieron, comidas que son tradicionales de San Cristóbal. Yo mismo doy fe de que quienes me enseñaron a hacer sopa de pan y mole “coleto” fueron unas señoras originarias de Huixtan, municipio indígena, que trabajan al servicio de una casa en la ciudad.

¹¹ Se encuentran todos en el Anexo 5

La coleta tradicional se criaba religiosamente en casa, estudiaba poco, normalmente primaria y a veces secundaria, menos asistía a la preparatoria y mucho menos hacía carrera profesional. Si se daba el caso, los padres se inclinaban por algo “propio de mujeres”, maestra normalista, una carrera comercial o secretarial y cuando más como licenciada en derecho. De su casa salía mediante el matrimonio, es decir pasaba de la tutela de sus padres a la tutela de su esposo y, por lo mismo, de la casa de su padre a la casa de su esposo, lo que nos marca que la mujer debe de permanecer en la casa donde es su lugar no debe de andar fuera de la casa, su trabajo es en el hogar. Inclusive durante las fiestas celebradas en la casa, las mujeres estaban en grupo de mujeres separadas del grupo de los hombres, juntándose solamente para la comida o para bailar con su pareja. Dos mundos separados, uno femenino y otro masculino, y como en la época colonial con la república de españoles y la república de indios, uno política, social y económicamente dominando al otro legitimado todo ello por la iglesia.

La vida social cotidiana de la mujer de San Cristóbal antes se daba en el mercado cuando diariamente iba a abastecerse de productos frescos para la alimentación familiar; durante las compras cuando se encontraba con otras, circulaban noticias, comentarios por el costo de las cosas y la vida, chismes, rumores, bromas, etcétera. El mercado entonces era un lugar de socialización, de reproducción ideológica muy *ad hoc* para el “comadreo” por excelencia. Otra forma normal de socialización era la asistencia a los diferentes servicios religiosos, los domingos a misa con toda la familia, en bautizos, bodas, primeras comuniones, etcétera, en velorios y entierros, en las fiestas patronales del barrio, o más a menudo en los rezos organizados en casa de alguna otra mujer conocida de la casa y en los organizados en el propio hogar.

A partir de los años cuarenta del siglo XX, comenzaron a circular muchos extranjeros, traídos unos por la guerra, otros por la investigación arqueológica y/o etnológica: sobresale el nombre de Gertrudis Duby, fotógrafa suiza que fuera esposa de otro extranjero de origen danés, Frans Blom. Ambos ligaron sus vidas a San Cristóbal, y en el terreno culinario es importante mencionar la cocina de su casa a la que nombraron *Na Bolom* (La casa del jaguar) que convirtieron en un

centro de investigación antropológica, hotel, museo y hogar para los lacandones cuando venían estos a San Cristóbal. La comida de Na Bolom fue una cocina que fusionó lo europeo de su época con lo mexicano y lo local, incluyendo mucho consumo de vegetales ya que Gertrudis era vegetariana. A la fecha, ya muertos los Blom existe un recetario que se publicará con el siguiente título: *Recetas de cocina de la Casa del Jaguar. Cinco décadas de cocina recopiladas por doña Beti.*

En los cincuentas, los sesentas e inicios de los setentas, llegaron a la ciudad una buena cantidad de antropólogos norteamericanos provenientes de las universidades de Chicago, Harvard y Tulane (en menor medida). Muchos de estos académicos eran mujeres algunas de las cuales se casaron con mexicanos o se quedaron a vivir allí. Dado que no había hoteles que les pudiera recibir, en un inicio, los investigadores hicieron de *Na Bolom* su centro de operaciones hasta que los de Harvard compraron la propiedad que fue de Roberta Montagú, la viuda de Lord Montagú que muriera mientras acompañaba a su mujer durante las investigaciones que ella realizaba en la selva lacandona. Lady Roberta tenía una estrecha relación de amistad con Gertrudis DUBY, por lo que, cuando enviudó, se quedó a vivir en San Cristóbal. Debido a su diario recorrer la calle entre su casa y Na Bolom llamaron, tiempo después, a dicha calle “calzada Roberta”. En esta propiedad, conocida después como “Rancho Harvard” el actual hotel “Parador San Juan”, vivieron temporalmente los estudiantes de antropología que traía el Dr. Evon Vogt. Trabajaban e investigaban en Zinacantán, vivían en el “rancho Harvard” donde comían y utilizaban la biblioteca de Na Bolom. Lo resultante es que socialmente nació una tensión entre extranjeros y “coletos” y pareciera que vivían en mundos separados ya que pocos se relacionaban con los habitantes de San Cristóbal

Por otro lado, durante los años setentas vivían en la ciudad varias jóvenes extranjeras que convivieron con la población indígena de los alrededores, aprendieron a tejer con telar de cintura, inclusive una de ellas se casó con uno de Tenejapa. Junto con algunas mexicanas ayudaron a formar una cooperativa de mujeres indígenas tejedoras para que vendieran en buenos precios sus artesanías. Vinieron otras como turistas que finalmente se quedaron por largo

tiempo o se casaron en San Cristóbal. Por ejemplo una de ellas, irlandesa, deja huella culinaria cuando abrió como negocio una panadería, “Madre Tierra”, que hacía diferentes tipos de panes europeos para su venta, incluyendo pizza. A la par se encontraba un restaurante vegetariano en el cual se podía consumir estos panes. A los pocos años una estadounidense que con su marido y familia se quedó en San Cristóbal, abre también una panadería con restaurante vegetariano, “La Casa del Pan”.

En la actualidad San Cristóbal es bastante cosmopolita, no sólo por el turismo, sino también por los extranjeros residentes, hombres y mujeres que crearon una demanda de productos no comunes en San Cristóbal. Se convirtieron, por ejemplo, en los principales clientes iniciales de una fábrica al inicio casera que se abrió a mediados de los años setenta del siglo XX, “Lácteos Maya”, que producía yogurt y posteriormente fue creciendo y diversificando su producción a quesos, venta de leche y varios otros productos de consumo en la cocina, por ejemplo *tahíni*. Pero también, junto con mexicanos, impulsaron la producción de vegetales libres de agroquímicos y su venta pues ellos mismos han creado la demanda que crece continuamente.

En la vida cotidiana, se ha impulsado el intercambio culinario: los jóvenes de San Cristóbal descubren comidas diferentes a las tradicionales de sus casas (pizzas, hamburguesas, comida china o japonesa, etc.).

Indígenas, “coletas” y extranjeras conviven con relaciones sociales asimétricas. La mujer “coleta” es la que, en el pasado, desarrolló los platos tradicionales y emblemáticos de San Cristóbal, es la fiel depositaria de una gran tradición culinaria, critica los guisos de las extranjeras (las que no son de San Cristóbal) y muchas veces ve con tristeza como sus hijas no quieren aprender sus saberes culinarios, también es la que ve y muchas veces reprueba la forma de cocinar de sus nueras, que es una forma de criticar a las madres de ellas y de desahogo por la frustración de que le “quiten” a su hijo o que no lo traten y le den lo que merece como digno hijo de ella. Recordemos que las familias Sancristobalenses se cuidan mucho de las críticas públicas, en la ciudad aún en el siglo XXI prevalece el ideal feudal de fama y honra como los valores más

importantes. Sin embargo, hay mujeres coletas que han estudiado fuera y que regresan con ideas nuevas y, como la *chef* Martha Zepeda, intentan promover cocina fusión entre lo tradicional y lo nuevo en gastronomía.

5.2. Espacios

Dada la globalización, en las regiones se añadieron nuevas comidas y alimentos provenientes del exterior. El sector más rápidamente afectado por este proceso es el de las relaciones comerciales, en donde encontramos las tensiones entre lo local y lo global: al mercado tradicional, por ejemplo, lo enfrentamos con los grandes almacenes comerciales, y lo mismo podemos hacer con los cultivos tradicionales y la agricultura comercial de abastecimiento, a las corporaciones transnacionales, con la población local y la inmigrante, con la cocina casera y la cocina industrializada, con las comidas caseras o de restaurantes y las franquicias internacionales, con los restaurantes locales y los de los inmigrados, etc.

5.2.1. Lo global y lo local

El entorno fisiográfico de las sociedades humanas se diferencia de acuerdo a la localización que éstas tengan en la superficie terrestre, es decir que el tipo de flora y de fauna que naturalmente exista en un lugar será de acuerdo a la distancia que se tenga hacia el norte o sur del ecuador, a la altura sobre el nivel del mar, a la lejanía o cercanía con grandes masas de agua, etcétera. Inicialmente los seres humanos convirtieron en alimento algunos animales, algunos vegetales e inclusive algunos minerales que encontraron en su entorno. Posteriormente, con la domesticación se llevaron plantas y animales fuera de su hábitat nativo, algunas veces incluso por comercio. Para el caso de América, como lo vimos anteriormente, los colonizadores importaron de Europa las plantas y animales que estaban acostumbrados a consumir para recrear el entorno de sus tierras de origen.

Por otro lado, la civilización es un fenómeno asociado a la agricultura con excedentes que permitieron a muchos dedicarse a otras artes u oficios que produjeron objetos necesarios, y de consumo suntuario, que pasaban a manos de quien pudiera intercambiarlos, surgiendo así el comercio. La ciudad fue el lugar donde se realizaban intercambios de bienes que acabaron convirtiéndose en

mercancías, a donde también llegaban objetos de lugares lejanos no producidos localmente. La condición básica para la existencia de una ciudad es una fuente de alimentos incluido el abastecimiento de agua potable, lo que se traduce en tierras fértiles muy cercanas a la ciudad, y la proximidad de un manantial, un río o un lago de agua potable suficiente para las necesidades de la población. Otra forma es las ciudades que nacen y florecen junto al mar donde la pesca es abundante: con ella se satisfacen la mayor parte de las necesidades alimenticias, pero una fuente de abastecimiento de agua potable es siempre indispensable. A parte de ello, las ciudades se establecían y se siguen estableciendo en lugares estratégicos, ya sea por cuestiones de orden político, económico o militar entre otras. La extensión de la influencia de los asentamientos humanos sobre un territorio no es derivada de causas geográficas, que son secundarias, es la complejidad de la formación social la que establece los límites de influencia de ésta sobre un territorio. Hacia el interior del mismo, allí sí, dadas las peculiaridades geográficas puede haber multiplicidad de ambientes fisiográficos que en el caso de la agricultura pueden dar productos alimenticios disímiles de región a región.

Inicialmente la ciudad fue el punto de redistribución de los excedentes alimenticios producidos dentro de su territorio de influencia. Es decir la ciudad era la sede del mercado, en él se daban las operaciones de redistribución de las mercancías a través de la compra-venta ya sea por trueque o por intermedio de valores generales de cambio. Los comerciantes se juntaban en espacios abiertos adjuntos o cercanos a lugares de culto o de administración pública, aprovechando así la afluencia de potenciales compradores y vendedores. Los mercados pueden ser permanentes cuando las ciudades ya son densamente pobladas y hay una estabilidad en su abastecimiento mientras que, en sus inicios podían ser ocasionales, asociados a fiestas religiosas, a la llegada de embarques de mercancías del exterior, o mercancías estacionales del interior, etcétera.

Así, producción, mercado y ciudad están íntimamente relacionados, son fenómenos formadores y a su vez formados. Sin embargo, bajo esta perspectiva, aparentemente la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, antigua Ciudad Real, fue fundada sin que existiera previamente una producción y un mercado. En

efecto, la fundación de la ciudad obedece a intereses políticos extranjeros: es producto del interés político de la corona española de crear una región para contener las ambiciones y los avances de Cortés y la expansión de los Alvarado (Lendskerdorf, 1993). Está ubicada de forma estratégica en un lugar fácilmente defendible militarmente (Aubry, 2008) a diferencia de la actual Chiapa de Corzo a orillas del río Grijalva o de los llanos de Comitán, a pesar de que las tierras eran de mucha mayor calidad para la agricultura y para la ganadería en estos últimos pueblos. Si bien existía una población indígena en Chamula, Zinacantán, Huixtan y Tenejapa el valle de Jovel no estaba habitado en sí aunque existían establecimientos permanentes en las montañas circundantes, Cerro del Viento, Moxviquil, etcétera, así como en las elevaciones (Salsipuedes). Así que los españoles ocuparon terrenos pantanosos y de cultivos para crear su ciudad y por ley, se obligó a los indios de los alrededores a traer sus mercancías.

Los indios utilizaban el sistema de policultivos conocido como milpa, donde el complejo maíz, frijol, calabaza y chile representa el núcleo duro, existiendo además otras plantas cultivadas o a las que les era permitido su crecimiento después del deshierbe manual. Con la fundación de la ciudad estos tipos de cultivos siguieron más el patrón cultural propio de los indios amigos que llegaron con los españoles: mexicas y tlaxcalteca de los centros políticos mesoamericanos del centro del país (Tenochtitlan y Tlaxcala, para el caso de Jovel) y quichés procedentes de las tierras altas de Guatemala (cuya tradición cultural aunque maya, era diferente de la de los chamulas, zinacantecos, huixtecos), para el caso de Comitán y Portocarrero. Más tarde llegaron indios zapotecos en el barrio de San Diego y mixtecos en el de San Antonio. Todos ellos, siendo básicamente campesinos, traían sus semillas para sembrar y tenían tradiciones diferentes respecto a las plantas que se sembraban o se permitían junto con las del núcleo básico de la milpa, por venir de entornos ecológicos diferentes. Quizá esa sea una de las razones por las que en los Altos de Chiapas existe una extensa variedad de maíces y de frijoles. Los españoles, entonces, tuvieron que importar todos los productos básicos para su alimentación: trigo, frutales, hortalizas, ganados, etc. para que los indios los sembrarán y los criarán. En las nuevas colonias

americanas la ganadería fue un factor detonante de la alimentación de los colonos españoles. Contreras nos dice que según Crosby:

La abundancia de estepas y sabanas (muy secas, muy calientes o muy húmedas para la agricultura), y la ausencia de competidores permitieron un rápido y extraordinario desarrollo de la ganadería, de tal manera que, ya hacia 1600, los colonos europeos en América consumían más carne que ningún otro grupo sedentario en el mundo (Crosby, 1972: 108). (en: Contreras, 1999 a, pág. 697)

Se podría decir que fuera del valle en sí, los alrededores de Ciudad Real no son muy propicios para la ganadería debido a lo accidentado del terreno, pero siguieron las mismas pautas que las de la época anterior a su llegada durante la cual los indígenas habían logrado una especie de simbiosis agrícola entre los Altos y la Depresión Central. Baste ver las propiedades y producciones de uno de los que más se enriqueció: Ortés de Velasco, con cría de caballos, plantaciones de caña de azúcar y ganado vacuno, además de los cultivos de trigo, frutales etcétera que iban a parar al mercado, donde los precios de la carne eran bajos por su abundancia según nos dice Juan Manuel Torres (2012).

Por lo tanto, desde un inicio ha existido un mercado local importante de alimentos, en dónde los indios tributarios venían a pagar sus tributos y comerciar sus productos. De aquí que llegaran para mercarse aparte de frutas, verduras, cereales y leguminosas productos como el algodón ya sea en rama como materia prima, en hilo, en telas o en prendas ya confeccionadas; productos de la jarcería, reatas, redes, piezas de alfarería, etcétera. Hemos visto en capítulos anteriores las tensiones que esto generó entre mestizos e indígenas (como en el texto de Maler citado en el capítulo cuarto). Si bien, no podemos negar la importancia de la venta de los productos locales, provenientes de los municipios indígenas de los alrededores, en los mercados de San Cristóbal de Las Casas, es obvio que, por lo menos, desde el siglo XIX, para el abasto de la ciudad y la sierra montañosa de los Altos de Chiapas, la producción agrícola local es por mucho insuficiente. Podemos así encontrar, a la par con coles, rábanos, zanahorias y papas de Zinacantán y Chamula, naranjas de la zona caliente del norte de Chiapas,

especialidades chiapanecas como el *cacaté* o el rambután, chiles de diversos orígenes, cebollas y zanahorias de Puebla, piñas de Veracruz, manzanas de Sonora, etc. También hay carne de puerco o de res local y de otras partes de la República; quesos de Ocosingo y de la Costa, así como de Oaxaca; peces de las costas del Pacífico y del Atlántico, etc.

A estos mercados, se añaden los centros comerciales de autoservicio: “Chedraui”, SAM’s, “Bodegas de Aurrera” y “Soriana” además de un sinfín de pequeños locales por toda la ciudad que expenden productos locales y productos traídos del exterior de San Cristóbal, sobre todo los productos de la industria agroalimentaria; productos enlatados tanto nacionales como internacionales, productos de charcutería, tanto locales como nacionales o extranjeros, etcétera. Llegan así productos de procedencia externa con precios muy competitivos frente a los productos locales como lo hace notar Contreras para otro contexto “Lo esencial de la alimentación proviene hoy, como antiguamente las especias, del exterior, dentro de un sistema de producción mucho más amplio” (1999 a, pág. 690).

Se produce entonces una tensión entre alimentos llamados “tradicionales” y/o locales y los producidos y procesados a miles de kilómetros de distancia que, a veces, siquiera es comida. Michael Pollan, en su libro “El detective en el supermercado” demuestra que “comer comida” no es tan obvio como lo parece: en efecto, la industria alimentaria ha estigmatizada la comida “natural” de siempre: porque exprimir unas naranjas si podemos tomar un jugo de tal o tal marca adicionado con vitamina C o, como lo vimos en un capítulo anterior, porque pelar papas si podemos obtener un puré perfecto y cremoso de una caja añadiendo solamente leche descremada y light, buena para nuestra salud. Al respecto el autor escribe que “Antes lo único que se podía comer era comida, hoy encontramos en el supermercado miles de otras sustancias comestibles parecidas a la comida” y añade:

Si le preocupe la salud, quizá debería evitar los productos de los que se hacen afirmaciones de propiedades saludables. ¿Por qué? Porque este tipo de afirmaciones sobre un producto alimenticio hacen suponer que no se trata realmente de comida.

A nivel de transformación alimentaria tenemos que en 2008, según la misma encuesta del Grupo ETC, un centenar de empresas dominaban el 74% del mercado mundial de las bebidas y productos alimentarios con Nestlé, Pepsico, Kraft Foods, Coca Cola Company y Unilever encabezando la lista. Así, alimentos y bebidas agro-industriales (pollos de granja, arroz, pastas, aceite, café, dulces, papas, pan, refrescos, cervezas...), comercializados desde hace varias décadas, llegan hasta las zonas más alejadas y cada vez en mayor cantidad, sustituyendo así el consumo de plantas locales cuya diversidad se encuentra actualmente amenazada. En los Altos de Chiapas, el peor ejemplo de esta mercantilización es el uso de los refrescos en las poblaciones indígenas y mestizas, a grado tal de que, en lugar de usar aguas frescas de frutas o agua hervida, se utilizan refrescos en todas ocasiones (inclusive rituales, como se puede ver en la iglesia de San Juan Chamula). La Coca Cola y la Pepsi Cola tienen precios más bajos en estas comunidades que en la ciudad. En los 80s, la fábrica de Coca Cola ubicada en San Cristóbal tenía

una producción diaria de 5.000 cajas de refrescos (suficientes para cubrir la demanda de los Altos y Norte de Chiapas) para 2004, la producción alcanzaba las 26,666 cajas de refrescos por día (120 mil litros) con el fin de satisfacer la demanda de los estados de Chiapas y Tabasco. Esto significa la producción anual de casi 44 millones de litros de refrescos marca Coca Cola –la propia coca cola, más la fanta, sprite, lift, senzao, fresca, delaware, power punch y el agua ciel -natural y de sabores- (Vázquez, 2007, págs. 6-7)

Un mercado muy coeto de alimentos procesados es el de las panaderías y las tortillerías; las primeras, en general consumen insumos de origen nacional o extranjero, y son también sus productos de manufactura local o externa a San Cristóbal. En el caso del pan es bastante marcada la diferencia entre el pan regional y el venido del exterior (los panes industriales con marcas registradas, presentados en envolturas plásticas y ya rebanados), los panes nacionales, dulces (“conchas”, “rollos de canela”, “donas”, etc.) o salados (“bolillos”, “teleras”, etc.), también desde mediados de los años ochenta se comenzó a producir localmente

un pan “tipo europeo”. El público consumidor está claramente definido hacia qué tipo de pan compra. Todos los panes están hechos con harinas industriales ya que desde los años cincuenta del siglo veinte las harinas procedentes de las eras locales no pudieron competir con las harinas de marcas registradas que llegaron y saturaron el mercado con calidades y mejores precios que las locales, las cuales desaparecieron en poco tiempo, lo mismo que las tierras dedicadas a la siembra de trigo.

Las tensiones con el pan surgieron para los sancristobalenses en cuanto se puso una panadería que sólo hacía pan no coletos, sino seguía una pauta del pan nacional estándar y muchos extranjeros lo compraron y les gustó ¿Cuál comprar? Y cuando surgió la panadería de pan europeo hecho en horno de leña y fue un éxito otra vez ¿Cuál comprar? A la fecha subsisten con buena demanda por parte de los “coletos” buena cantidad de panaderías que no hacen “pan coletos” y ese pan ya se integró al gusto de los sancristobalenses.

Las tortillerías en general han sufrido transformaciones: en los noventa comenzaron a proliferar debido al perfeccionamiento de la maquinaria para producir las tortillas, y el auge de la industria harinera de maíz como insumo para producirlas, al grado de que ya es difícil encontrar tortillerías que hagan su propio nixtamal¹² para producir tortillas. Aunque también hay aún mucha tradición en la que las mujeres caseramente hacen el nixtamal y “tortean”¹³.

La desnaturalización del hombre es tal que cada vez hay menos niños y futuros ciudadanos del mundo que pueden relacionar los productos de la tierra con lo que compran: ¿cómo queremos que se haga la relación entre una leche en tetrabrik y la vaca si no conocemos el proceso? De igual manera ¿cómo reconocer pollo y ganado si siempre los vemos en pedazos o en platos de unicel en los supermercados?

¹² Producto resultante de cocer el grano de maíz con cal para ablandarlo y posteriormente molerlo para obtener la masa: para tortillas o para tamales o para atole. La molienda puede hacerse en metate, en molino manual o llevarla con un molinero que lo hace en un molino grande eléctrico

¹³ “Tortear” es el procedimiento de elaborar las tortillas, antes se hacía comprimiendo repetidas veces una bola de masa entre las manos como si se estuviera aplaudiendo hasta lograr un disco delgado de masa que se coloca sobre un comal caliente para cocerlo. Actualmente usan prensas manuales de madera o de metal que hacen esta función.

Sin embargo, ha nacido un mercado de productos que podríamos llamar “gourmet”, con énfasis en el hecho de ser producido de manera “orgánica” y artesanal. Así, como lo vimos hay un mercado “semi-nómada” en la ciudad con el nombre de “orgánico” que ofrece productos de granjas familiares (en particular verduras y miel), o fabricados de manera casera (panes, quesos) aunque, quizás, no del todo realmente tan “orgánicos”. Tiene por nombre “Comida Sana y Cercana”, y se trata de una Red de Consumidores y Productores Responsables, integrante de la Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos, a nivel nacional. Es una alternativa que atrae a cierto perfil de consumidores, la mayoría extranjeros o de clase media que intentan promover nuevos hábitos de consumo.

Este tipo de mercados también pone de relieve otro tipo de tensiones, las que podemos encontrar entre homogenización debida a la globalización y biodiversidad de los alimentos. Por ejemplo, si bien hasta algunos años se podían encontrar variedades de papas, tanto en color (moradas, negras, amarillas) como en sabor, hoy en día nada más hay papas blancas grandes (estandarizadas para las papas fritas) y chicas (municiones), tanto en los mercados como en los supers. Aún en el mercado de San Juan Chamula es difícil encontrar otras variedades. Muchas de las plantas usadas todavía en la segunda mitad del siglo XX han desaparecido o están en vía de desaparición: ¿quién conoce la pomarrosa o la perita dulce de San Cristóbal? Lo mismo podemos decir de la fauna, desaparecida o prohibida ¿Quién come todavía iguana, tortuga, venado, *tsats*, *xutis* o *nucus*?

En la gráfica siguiente (fig. 67) se muestra la pérdida de la biodiversidad alimentaria en el mundo entre 1903 y 1983.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

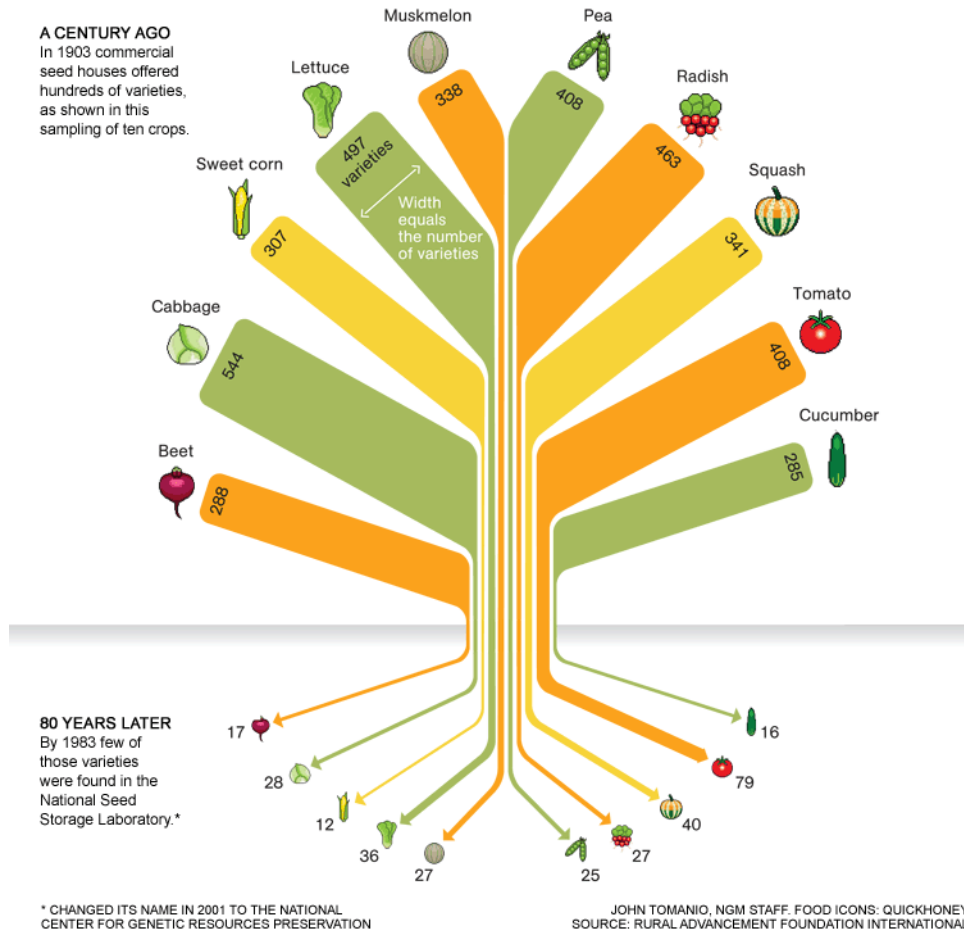


Figura 67: 80 años de pérdida de biodiversidad alimentaria (1903-1983)
(de *Rural Advancement Foundation International*)

En este rubro retomamos también lo que vimos anteriormente sobre las diferencias entre el sistema de milpa y el del trigo (ver. Cap. 4), entre sistemas agrícolas tradicionales (policultivos) y modernos (monocultivos), entre agricultura orgánica y agroquímicos, entre intercambios de semillas variadas entre vecinos e imposición de algunas empresas que acaparan el 70% o más del mercado¹⁴ (fig.68), entre plantas autóctonas y Organismos Genéticamente Modificados (OGM), etc.

¹⁴ En 2008, según cifras del grupo ETC, 67 % de las semillas mundiales están distribuidas por 10 empresas transnacionales y las cinco más importantes son: Monsanto, Bayer, Du Pont de Nemours, Syngenta y Limagrain. [HTTP://WWW.GLOBALMAGAZINE.INFO/06-MAITRES-DU-MONDE](http://www.globalmagazine.info/06-maitres-du-monde)



Figura 68

“Una cucharada para Monsanto, una cucharada para BASF...”

Sacado de “Les maîtres du monde”

[HTTP://WWW.GLOBALMAGAZINE.INFO/06-MAITRES-DU-MONDE](http://www.globalmagazine.info/06-maitres-du-monde)

Existe así una estructura de redes a nivel mundial que acapara prácticamente el uso de insumos, la producción, el procesamiento y el mercadeo de bienes agroalimentarios, es decir el sistema agroalimentario mundial, lo que trae fuertes consecuencias para los diversos países del planeta, “modificando sus paisajes, sus comunidades rurales y hasta los hábitos alimenticios de sus sociedades” (ETC Group, 2013, sin pág.), sin olvidar por supuesto, el control sobre el agua, elemento indispensable para la vida y eminentemente necesario para la producción agrícola.

El argumento principal de la Compañía Monsanto para inundarnos de transgénicos es que logrando una mayor producción de alimentos se va a acabar el hambre en el mundo. Sin embargo, el problema de hambre no se debe a la falta de producción de alimentos sino a la distribución inequitativa y la falta de acceso a ellos. A pesar de que en el mundo hay suficientes alimentos para todos y todas, la cifra total de personas que sufren hambre es de aproximadamente 852 millones, de estos, 815 millones viven en los países en desarrollo. (ETC Group, 2013, sin pág.). Para el caso de México, los OGM no son opción para la mayoría de los productores y campesinos mexicanos ya que están diseñados para una estructura agrícola, comercial, social y política estadounidense, muy diferente de las condiciones en nuestro país: “Existen diferencias abismales en cuanto a la

mecanización, el tipo de suelos, los sistemas de riego, los subsidios, el acceso a créditos, los sistemas de comercialización, etc.” escriben los expertos en el informe de ETC Group (2013, sin pág.). Añadimos además, que en el caso del maíz, hay una concepción radicalmente diferente del maíz: para los primeros es simplemente un cultivo más entre varios, mientras que, para nosotros, es parte esencial de nuestra cultura, de nuestro ser. “Así, muchas organizaciones campesinas ven al maíz genéticamente modificado como una amenaza directa para la autonomía política, la identidad cultural, la biodiversidad y la soberanía, por lo que se ha buscado opciones tecnológicas a nivel nacional para mejorar y aumentar la productividad del maíz sin recurrir a la riesgosa tecnología transgénica. Vale la pena entonces preguntarse ¿Tiene sentido arriesgar nuestra enorme diversidad y riqueza económica y cultural en beneficio de unas pocas transnacionales?” (*id.*).

A pesar de ello, en 2005, fue aprobada la “Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados”, mejor conocida como Ley Monsanto¹⁵, que permite la distribución y liberación de organismos transgénicos con probables riesgos a la salud humana y del medio ambiente así como de la soberanía alimentaria. El grupo ETC (2013, sin pág.) puntualiza que:

Si bien, la ley presenta elementos de protección al maíz y cultivos nativos, lo hace de manera confusa, a la vez que, según expertos, resulta complicada su aplicación. La ley establece que para el cultivo experimental se debe definir el “régimen especial del maíz”, como también delimitar los centros de origen para evitar la contaminación con transgénicos. Para dar inicio a los cultivos experimentales, la ley debe ser reglamentada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Una de las consecuencias de la aprobación de esta ley es la puesta en marcha del programa llamado “Terminator”, nombre bajo el cual se conoce la “Tecnología de Restricción del Uso Genético” y que se refiere a que plantas modificadas genéticamente son estériles y, por ende, no se pueden reutilizar en los siguientes ciclos de cultivo con lo que se obliga a los agricultores a adquirir no

¹⁵ Así llamada por ser reflejo de los intereses de las empresas del agronegocio que encabeza Monsanto.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

solamente las semillas pero todo el paquete tecnológico que las acompañan (pesticidas, agroquímicos, etc.). Lo peor es que estas plantas “contaminan” los campos vecinos que no están sembrados con ellas pero que Monsanto puede demandar a los campesinos por utilizar su tecnología y la multa mínima es de US\$ 20,000 (veinte mil dólares)....

El mismo grupo ETC ha hecho una serie de análisis para mostrar la validez de una de sus propuestas la *Web Alimentos Campesinos* que promueve algunas opciones para contrarrestar estos fenómenos. Resumimos a continuación en la figura XX sus planteamientos frente a lo que llaman los de la Cadena Alimentaria Industrial (fig. 69):

Cadena Alimentaria Industrial	Web Alimentos Campesinos
Provee 30% alimentos	Provee más del 70% de los alimentos (de 35 a 50% de granjas; de 15 a 20% agricultura urbana; de 10 a 15% caza y recolección; de 5 a 10% pesca)
Utiliza de 70 a 80% de la tierra arable del mundo para hacer crecer 30 a 40% de alimentos derivados de cosechas	Utiliza entre 20 y 30% tierra arable para hacer crecer de 60 a 70% de alimentos
Utiliza más de 80% de combustibles fósiles	Utiliza menos el 20% de combustibles fósiles
Utiliza 70% de agua	Utiliza 30% de agua
Provee 15% alimento producido en el mundo (mercado internacional)	Provee 85% de la comida criada y consumida en fronteras nacionales
3.4 mil millones desnutridos o sobrepeso	Alimentación (a veces única) de 2 mil millones de hambrientos y desnutridos
Deforesta 13 millón has y destruye 75 mil millones de suelo cada año	Biodiversidad y sustentabilidad

Figura 69: Cadena Alimentaria Industrial vs. Web Alimentos Campesinos
Cuadro hecho a partir de ETC Group (2013 b) *Who will feed us*

En dicha propuesta, se nota un regreso a un universo de producción más cercano al de consumo y así, el término local alcanza, en su concepción, un grado más allá que la mera definición geográfica ya que incluye independencia, autenticidad

y equilibrio. Esta tendencia está en consonancia con la corriente *Slow food*, que busca pautar el tiempo en beneficio propio y la de *Local Food* en donde la palabra local puede involucrar variables diferentes: la principal siendo una demarcación territorial (del latín *locus*, lugar) pensada, por lo general, como rural por oposición a lo urbano, a lo “otro”. Esta demarcación también nos manda a una relación de cercanía, de proximidad que otorga a los productos llamados “locales” una valor ligada al desarrollo sustentable ya que opone los productos alimentarios del área en donde “tous les maillons de la chaîne alimentaire restent concentrés dans une aire de proximité”¹⁶ (Amilien, 2005, s.p.) a los productos que vienen de lejos. Se diferencia así del sistema alimentario industrializado transnacional. Los productos locales son, en esta óptica, “objetos buscados” que se refieren a productos o cocinas particulares de un lugar, un grupo, una familia o un momento histórico y que se promueven como elementos fundamentales de la cultura de un espacio específico (Amilien, 2005, s.p.). Esta ambigüedad en el término de local se transmite a través de las expresiones en diversas lenguas tales como “productos locales/produits locaux/local food” o “productos regionales/produits du terroir/regional food” que parecen conceptos sencillos y evidentes (lo evidente de Barthes o las cajas negras de Latour¹⁷) aunque provienen de elaboradas construcciones culturales e ideológicas. A diferencia de la alimentación industrial que hace que el comensal sea incapaz de identificar lo que ingiere y hasta de saber si es “comida” o “no comida”, lo que Fischler (2001) llama el riesgo de “gastro-anomía”, los productos locales son identificables y reconocidos. En ciertas clases sociales se está notando un regreso a lo casero y auténtico por lo que costumbres que parecían perdidas y se rechazaron por añejas se reintroduzcan en los modos del siglo XXI: llenar las bolsas de compra a diario con alimentos frescos provenientes de productos locales y de temporada o conservar alimentos de manera casera, por ejemplo, se afianzan como prácticas habituales.

¹⁶ “Todos los eslabones de la cadena alimentaria están concentrados en un área cercana”. Trad. S. Pincemin

¹⁷ Según Latour (1985) se habla de cajas negras (*black boxes*) cuando distintas características se traducen en un solo concepto representado por varios términos.

5.2.2. Lo privado y lo público

Los cambios de vida en la cotidianeidad muchas veces pasan desapercibidos, hacemos conciencia de ellos cuando por ejemplo cambiamos de casa o de ciudad, porque debemos de adaptarnos a nuevas circunstancias. La ciudad también tiene cambios, pero como son tan paulatinos los asimilamos muy rápidamente sin ser realmente conscientes de ello. Viendo a San Cristóbal en una perspectiva de los años setenta del siglo XX a la fecha, notamos los enormes cambios que se han dado, sobre todo a nivel de desarrollo urbano con un crecimiento acelerado desde mediados de los años noventa del siglo XX, a raíz del movimiento zapatista.

5.2.2.1. La cocina, espacios privados e identidades

La arquitectura, como la comida, nos da un sentido de identidad: nos identificamos construyendo día a día nuestro espacio cotidiano: primero el que ocupamos para descansar, jugar, hacer tareas y deberes en la recámara propia o compartida.

El territorio donde se despliegan y se repiten día con día las acciones elementales de las “artes de hacer”, es de entrada el espacio doméstico, porque “allí se conseguirá la paz”. Uno “regresa a su casa”, a ese lugar propio que, por definición, no podría ser el lugar ajeno. (Certeau y Giard, 2010, pág.147).

El espacio doméstico tradicional de los barrios antiguos de la ciudad aún permanece en muchas construcciones que no han sucumbido a los embates modernistas de sus dueños: muchas casas han sido divididas aunque no tan modificadas. Aubry (2008) nos habla de esta arquitectura:

Cada calle de San Cristóbal tiene un ritmo binario: las portadas, cubiertas de teja si son anteriores al neoclásico, separan “la casa grande” de la otra. La primera es más alta, más adornada, exhibe bajo el alero tirantes o vigas labradas y, hacia el patio, bellas zapatas con molduras; cuando no ha estado comercializada en tienda, alberga el cuarto principal desde donde se atiende a la gente o se celebra la fiesta. La otra más baja, más sobria, a veces sin corredor, con ruedos en vez de vigas, es la de las recámaras. En un lugar que no se ve de la calle está un tercer edificio, aquél de la cocina.

Cada unidad doméstica, fuese casona o tugurio, de adobe o de bajareque, de ladrillo o de costera, ofrece este conjunto habitacional de tres construcciones. La unidad de las tres está dada por el patio que las reúne, y comunica –si hay espacio- con el traspasio para los animales y el sitio que sirve de taller o de huerta. (Aubry 2008 págs. 101 y 102)

Casa, patio, traspaso y sitio, estas cuatro subdivisiones de los espacios domésticos tradicionales nos hablan evidentemente de una herencia española andaluza-mediterránea. Margarita Poo (2009, pág. 52) describe las casas de Ciudad Real en 1940 como

casas tradicionales con su patio central, cuatro corredores, después el patio de atrás en que estaban los servicios y árboles de durazno, ciruelas, peras, manzanas y hortalizas... y, por último, el sitio en el que estaban los chiqueros, cuando menos con un marrano en engorda, y un tejaban donde se guardaba el carbón y la leña.

Por supuesto es arquitectura de una ciudad provinciana con aires rurales que moldeó durante siglos el devenir cotidiano “coleto” como dice Aubry (2008). La casa está ligada a la calle y la calle al barrio. El corazón del barrio es su iglesia y su atrio como nos explica Jorge Paniagua Mijangos (2001). Allí los coletos celebran las fiestas comunales, sobre todo la del santo patrón del barrio.

La arquitectura sirve para seguir un estilo de vida, y en el particular caso de la de las casas en San Cristóbal, ésta sirvió como normatividad durante algunos siglos.

La serie patio-traspasio-sitio, cuando subsiste, revela que San Cristóbal ha sido durante siglos una ciudad rural y lo sigue siendo en buena proporción. Esta distribución del espacio doméstico ha creado el estilo de vida coleteo: privacidad de los cuartos y vida común, convivencial, en patio y corredor; placer familiar con espacio, contacto permanente con el sol y el aire vivificante del valle; colorido de flores y paredes pintadas. El conjunto de edificios, con corredores que enmarcan el patio como claustro, tiene la estructura del monasterio, y trae la misma paz, a veces la misma austeridad y disciplina. Allí ha fraguado el arte de vivir de San Cristóbal, su manera de ser. (Aubry 2008, pág. 102)

Las casas en la actualidad se construyen diseñadas por arquitectos o copiadas de las que ellos diseñan: todas las habitaciones y secciones se encuentran a diferencia de las tradicionales juntas en un solo bloque; recámaras baños, comedor, sala, y aún en muchos casos incluso se diseña un espacio para el altar doméstico, lo cual es una tradición entre las familias católicas de la ciudad.

Los nuevos estilos de diseño arquitectónico interior de las casas llevan a una vida acorde con la complejidad económica política y social actual más funcional y pragmática con los ritmos del capital, ahora la casa es un espacio para reponer la energía suficiente para salir a producir riqueza fuera del hogar, se distrae la conciencia con la televisión, se duerme para reponer mediante el metabolismo del sueño la energía perdida y se ingieren alimentos para obtener más energía requerida para la jornada laboral, y en general la ciudad es un lugar de consumo en el que se permanece casi todo el día.

Nos encontramos con tensiones sociales producto de diferentes estilos de vida que conviven y que conforme crece la población son cada vez más los que viven o necesitan casas con diseños interiores diferentes por las nuevas realidades cotidianas. Desde el último tercio del siglo XX es mucho más notable el cambio iniciado en el resto del país con la revolución y el periodo Cardenista. Chiapas siguió con su atraso, su regionalismo y ruralidad; comenzó a integrarse con la construcción de la carretera panamericana más siguió siendo muy provinciana. Será hasta la construcción de las presas hidroeléctricas y la exploración petrolera y su posterior explotación en los años setentas, cuando se integrara más firmemente al concierto nacional como proveedor de energía para el desarrollo nacional, como proveedor de consumo turístico ecológico y cultural, con la selva Lacandona, y la gran diversidad de entornos geográficos, con los diferentes grupos étnicos de su enorme población indígena actual y las bellas ruinas arqueológicas de un pasado remoto de grandeza. Y se situara en el mapa mundial por el levantamiento Zapatista de mitad de los años noventa del siglo XX. Estos son los fenómenos sociopolíticos y económicos que harán de San Cristóbal de Las Casas un destino turístico importante.

La cantidad de inmigrados a la ciudad es enorme; se incrementó a partir de los años noventa del siglo veinte, tanto de indígenas que por cuestiones religiosas o políticas se establecieron en la ciudad, como de personas del interior de la república que se han establecido aquí, así como de extranjeros que han llegado para quedarse por unos años. Con ello aparecieron como hongos multitud de cafés, antros, bares, restaurantes y taquerías con una oferta diferente a la de los restaurantes cantina tradicionales que siguen existiendo y se abren nuevos, más no en la misma proporción.

El corazón de la casa, el hogar, es el eje de la vida, es el territorio personal en donde día a día se construye la cotidianidad que da sentido a la vida, es un lugar de intimidad, de privacidad, donde no actuamos, somos. Es el lugar donde crecemos y nos formamos dentro de un núcleo básico llamado familia. Es el primer lugar con el que nos identificamos y no importa por cuantas pasemos, siempre tenemos procesos de identificación que nos ligan a la que habitamos y a las que hemos habitado.

El sentido de familia lo construimos en los espacios compartidos por todos, donde el lugar donde comemos es esencial para ello; hace muchísimo tiempo la comida se consumía en el mismo lugar donde se preparaba, alrededor del fogón donde las mujeres cocinan, tan importante es esa función que el lugar donde vivimos lo llamamos hogar y veamos su significado en el diccionario:

hogar. (del lat. focus, fuego.) m. Sitio donde se coloca la lumbre en las cocinas, chimeneas, hornos de fundición, etc. || **2. Hoguera.** || **3. fig.** Casa o domicilio || **4. fig.** Vida de familia. (DRAE 1970 pág. 714)

Hemos visto, en la descripción de Aubry que, en las casas tradicionales coletas, la cocina está relegada en el fondo, en un lugar que no se ve de la calle (Aubry, 2008, pág. 102). Este patrón colonial, de algún modo sigue el establecido en las comunidades indígenas, en donde la cocina es, normalmente, parte de la casa o un cuarto apartado del edificio principal, sea adosado a éste sea establecido a alguna distancia, construido de tablas y, ahora de tabicones. En los 70's, Vogt describe así las casas zinacantecas:

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Nunca tienen más de un cuarto por casa. Las ventanas son raras pero las casas tienen una puerta, y a veces dos en lados opuestos de la casa. El piso es de tierra apisonada; se cocina en el suelo sobre un fuego abierto. El humo teóricamente sale por las rendijas de los lados del techo, pero a menudo las casas están humosas. (1970, pág. 51).

El suelo tradicionalmente era de tierra pero hoy en día, por varios programas gubernamentales, la mayoría es de cemento y el centro está ocupado por el fogón puesto directamente en el suelo o ligeramente sobre elevado (aunque, en ocasiones puede encontrarse a la derecha de la entrada). Tres piedras forman la base entre las cuales se prende el fuego y sobre las cuales se pone el comal, anteriormente de barro, hoy en día de metal (tapas de contenedores); encima del hogar hay una barra que sostiene pedazos de carne que se ahúman. No hay salidas para el humo. El fogón tiene varios usos: no sólo sirve para cocinar y mantener la comida caliente, sino que sirve para calentar la habitación y secarse en tiempos de lluvias. Las mujeres también lo utilizan para teñir el hilo de lana con que hacen sus textiles. El hecho de que el fogón esté al centro puede ser la contraparte simbólica del centro del mundo. Según la tradición es también se entierra el cordón umbilical del recién nacido.

Hay poco mobiliario: una o dos mesitas bajas sobre las cuales se encuentran el metate y el molcajete así como ollas de barro o de peltre, una o dos sillas bajas para los ancianos o los visitantes y una o dos tablas pegadas a la pared para poner algunos platos y cubiertos. Las mujeres están en el suelo para cocinar: hacer las tortillas con el tortillero (de madera o de metal), hervir caldos en ollas de barro con frijoles, carnes y legumbres, y tamales los días de fiesta. Dice Pascuala Patishtán de Bautista Chico (2008, pág. 179) que antes “había unas ollas llamadas *baxil bin* (olla). Esta olla calienta muy bien.” Y añade que ahora “casi nadie usa ollas de barro ni tampoco sets (plato de barro) que se usa para poner su *voch'* (masa)” (id.)

Cucharones de peltre, de jícara o de madera se utilizan para remover los guisos. La misma artesana precisa que se usaba el *lech* (cucharón tradicional) de barro y otro de madera para los frijoles y las verduras “cada comida tiene su propio *lech'*” (*ibid.*). Se come en este mismo lugar en los días normales; en los días de fiesta se pone una o varias mesas al exterior o en el porche dónde se sientan los

hombres y los invitados. Las mujeres de la casa y sus ayudantes (familiares o vecinas) sirven a los comensales pero se quedan en la cocina para comer después. Actualmente varias casas tienen refrigerador que se ubica en otro espacio y se utiliza principalmente para tener frías las bebidas gaseosas o las cervezas que se toman directamente de la botella o en vasos de plástico o de vidrio (a veces reciclados de las veladoras). Otras tienen también una estufa de gas, igualmente en otro lugar, que se puede utilizar para calentar más rápidamente el agua o el café, raras veces para cocinar realmente.

En las casas coletas tradicionales, el fogón fue sustituido por los anafres de carbón que servían tanto para cocinar como para calentarse y después por las estufas de gas desde 1971 ya que fue cuando se estableció la compañía Gas Com para la venta de gas L.P. en San Cristóbal. Esto dio lugar en un cambio radical en el espacio, ya que la estufa está instalada en una de las paredes, dejando así el centro libre. Hay repisas y gabinetes para los enseres domésticos que se han multiplicado, ollas colgadas, cacerolas, sartenes, platos y cubiertos, vasos. Hay un refrigerador que sirve para guardar productos que se pueden echar a perder, a veces con congelador para los alimentos congelados que se encuentran cada vez más en los “supers”. El suelo está cubierto con loseta de barro o de cerámica vidriada. Se preparan los alimentos que se sirven en el comedor, sobre una mesa con mantel, con cubiertos, platos y vasos.

5.2.2.2. Espacios públicos formales e informales para comer

“En el siglo XVI en la Nueva España se inició el negocio casero de la comida. México fue el primer país en Latino América que inició y reglamentó el negocio público de alojamiento y comida. En diciembre de 1525, se solicitó la licencia para instalar el primer mesón de la ciudad de México con venta de “vino, carne y otras cosas necesarias”. Al mesón se añadieron el bodegón, tienda donde se guisaba y daban de comer viandas ordinarias; la cantina, el figón, la casa donde se guisaba y vendían viandas a bajo costo; la fonda, la hostería, la posada, la taberna y las ventas. A partir del siglo XIX, las fondas se fueron reformando, adoptando la palabra francesa de moda “restaurant”, que se aplicaba a los comercios dedicados a “restaurar” las energías de los comensales por medio de alimentos.”¹⁸.

¹⁸ http://www.inaes.gob.mx/doctos/pdf/guia_empresarial/resturantes_y_fondas.pdf

La mayor parte de la población de San Cristóbal asiste poco a restaurantes. El "caxlan", como llaman los indígenas al coleteo tradicional, es muy conservador y ahorrativo por lo cual evita los gastos superfluos como el ir a los restaurantes del centro de la ciudad, cuya clientela es turística o de personas acomodadas.

Cuando la situación se le presenta hay varias opciones, dependiendo de la necesidad; por ejemplo cuando no puede desayunar en su casa por "x" o "y" causa según sea el recurso económico con el que cuente recurre a: los pequeños restaurantes donde de forma económica le dan un desayuno formal servido en una mesa a la cual se puede sentar, también puede ir a algún puesto de comida del mercado más cercano a su corazón o expendios de antojitos que también hay en los alrededores de los mercados. En algunos de dichos puestos llegan a servir desayunos, pero la mayor parte venden tacos de diversos contenidos, muchos venden tamales y atole, tortas, otros licuados, etcétera. Muchos empleados del municipio optan por consumir en puestos que momentáneamente se colocan a las afueras de las oficinas de gobierno (fig.70), o cerca de su centro de trabajo, enfrente o al lado de gasolineras allí les venden: tacos, tortas, huevos duros, empanadas, quesadillas, tacos dorados, etcétera.



Figura 70. Comida informal. Entrada por la calle 5 de febrero al pasillo de las oficinas subterráneas del municipio en el estacionamiento frente a Catedral.
Foto. M. Rosas

En el rubro académico en muchas escuelas públicas grandes y no tan grandes hay lugares de venta de alimentos que las escuelas concesionan, pueden ser cafeterías formales, o simples puestos de lámina, y para que los cliente se sienten a un lado ponen mesas y sillas de plástico proporcionadas por alguna empresa refresquera que mediante la exclusividad les vende refrigeradores a bajo precio y les surte refresco de su marca, así mismo les pinta el local cada año.

Una de las constantes de las tiendas de concesiones OXXO es que, aparte de vender productos para la casa (alimentos, aseo personal, bebidas) expenden en autoservicio diferentes tipos de café en máquinas dispensadoras así como comida rápida (tortas, sándwiches, hot dogs, tacos, etcétera) ya preparada que se puede calentar allí mismo en un horno de microondas; Se encuentran también dispensadores para cebollas, rajadas, mayonesa, cátsup, salsas, popotes, servilletas cajitas de cartón para poner alimentos etcétera. La clientela para el café y los alimentos depende del lugar donde este localizada la tienda, pero todas tienen mucha clientela de diversos orígenes para las ofertas de cerveza y bebidas alcohólicas de mayor graduación.

5.2.2.2.1. Formal

5.2.2.2.1.1. Restaurantes

La decisión de ¿Dónde comer? crea tensiones que se originan más por cuestiones económicas que culinarias.

En general los restaurantes ofrecen desayunos de diversos tipos, por haberse convertido la ciudad en un destino turístico, la mayor parte de los hoteles tienen sus propios restaurantes. En muchos restaurantes se ofrecen desayunos a precio fijo mediante un buffet, otros optan por ofrecer una variedad de desayunos compuestos en los que no falta el desayuno continental y otras opciones en las que por el mismo precio les incluyen jugo o frutas, café o té. El desayuno en restaurantes es para turistas o para ocasiones especiales en que los de la población local festejan algo, hacen una reunión con amigos o el fin de semana salen a desayunar fuera de casa. Por ejemplo en el caso de los desayunos, cuando un grupo de amigos decide reunirse para desayunar, sobre todo cuando establecen reuniones periódicas, debe ser un restaurante de buen nombre y ver, puede ser el de un hotel o no, que tenga precios módicos esto es importante, si el lugar ofrece salón solo para los de la reunión o es con el resto de parroquianos etcétera. Por ejemplo el Club Rotario en una época se reunía en un salón privado del Hotel Ciudad Real, que en su momento al encontrarse frente al parque central era de los elegantes del momento, mientras una agrupación plural de opinión política que se organizó durante el movimiento Zapatista, copiando al que se

formó en la capital de la república el “Grupo San Ángel” también se reunía los sábados para el desayuno en el mismo restaurante del hotel Ciudad Real pero no en un salón particular y era de notarse que la gran mayoría insistía en que ese fuese el lugar de reunión, sin embargo llegaban sólo a tomar un café pues desayunaban antes en su casa ya que el desayuno les parecía muy oneroso en ese lugar, cuestión que quedó evidenciada cuando protestaban de que les debían dar un salón privado porque éramos más de veinte personas, el encargado del restaurante manifestó que no había ningún problema si por lo menos el 80% de los asistentes consumían el desayuno. Hasta allí llegaron sus protestas, seguimos reuniéndonos junto a los demás parroquianos que llegaban al lugar.

En la actualidad un antiguo lugar para tomarse unas cervezas y botanas, que emigró de la ciudad para irse hacia las afueras de la ciudad sobre la carretera libre a Tuxtla Gutiérrez con buenas instalaciones y vista hacia el bosque y la montaña, hace algunos años se refuncionalizó como restaurante y principalmente para desayunos, con precios muy accesibles, buena calidad y servicio, lo que lo ha convertido en uno de los lugares favoritos de los sancristobalenses.

Sin embargo, podemos ubicar la mayor parte de la oferta comercial restaurantera en las zonas turísticas, los centros comerciales y en los mercados veamos el siguiente resumen:

Zonas turísticas, centros comerciales y mercados

Zonas turísticas comerciales

Andador turístico "Guadalupano"

Andador turístico "Eclesiástico Santo Domingo - El Carmen"

Centro comercial

Centro Comercial "Plaza San Cristóbal" (incluye supermercado, cinema, locales de comida rápida, una tienda departamental y locales comerciales)

Conjunto Walmart (incluye un club de precios, un banco, una tienda de muebles, un restaurante chino, locales comerciales y un supermercado)

Centro Comercial Soriana (incluye supermercado, locales de comida rápida, locales comerciales y café restaurante)

Mercados públicos

Mercados especializados

Mercado de Dulces y Artesanías

Tienda de los Artesanos de Chiapas

Mercados generales

Mercado Público Municipal "José Castillo Tielemans"

Mercado de la Zona Norte "Chiapas Solidario"

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Mercado de Abastos de los Altos (Mercaltos)
 Mercadito n° 2
 Mercadito de San Ramón
 Mercado Popular del Sur (Merposur)

Por su ubicación, el centro de la ciudad es donde se concentra la oferta de alimentación restaurantera más importante de San Cristóbal, sobre todo con la construcción, en los últimos diez años de dos corredores peatonales. El primer andador o “Eclesiástico”, corre en dirección norte-sur, de la calle Escuadrón 201 que bordea el parque del Quiosco donde está la iglesia de la Caridad al parque al lado del Arco del Carmen. Cubre las aceras de seis calles, tres desde la calle Hermanos Domínguez hasta el parque central sobre la calle Miguel Hidalgo, desembocando frente a Palacio Municipal y frente a Catedral y continúa sobre la calle 20 de noviembre a partir de la calle Adelina Flores hasta la calle Escuadrón 201. Por su parte, el Andador turístico Guadalupano, con una orientación este-oeste, está compuesto por las aceras de tres calles de la calle Real de Guadalupe y corre desde la calle General Utrilla hasta la calle Diego Dugelay. Ambos convergen en el parque central (fig. 71).



Figura 71. Ubicación de los andadores en el centro de la ciudad Vista este-oeste.

En el Andador Eclesiástico, de norte a sur tenemos los restaurantes siguientes (fig. 72), y, dado que hay cambios de giro muy rápidos, remarcamos en *itálicas* los que se han quedado en los últimos cinco años, por lo menos:

Barrios de Jovel	20 de noviembre #28	Tradicional
Buen apetito	20 de noviembre #28	
<i>Burger king</i>	20 de noviembre #6a	Comida rápida
Chocoletto	20 de noviembre #28 ^a	
Crepas & Crepas	20 de noviembre #20	Crepas
<i>El fogón coletto</i>	20 de noviembre #5	Taquería

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

<i>La Salsa verde</i>	20 de noviembre # 7	Regional, Nacional
<i>Maya'e</i>	20 de noviembre #12C	
<i>Naturalissimo</i>	20 de noviembre #4	Vegetariana
<i>Pachamama</i>	20 de noviembre Local 20A	Pizzería
<i>Via Vai</i>	20 de noviembre # 1	Italiana
<i>Balam steak house</i>	Miguel Hidalgo #1A	Corte de carnes
<i>Café Praga</i>	Miguel Hidalgo #1 local 6	Nacional
<i>Cafetería Xocolatl</i>	Miguel Hidalgo # 6d	Cafeteria
<i>Hanasho</i>	Miguel Hidalgo	Japonés
<i>La Paloma</i>	Miguel Hidalgo # 3	Nacional, internacional
<i>Ana Banana</i>	Miguel Hidalgo #9	Comida casera
<i>Casa de Elisa</i>	Miguel Hidalgo #11	Nacional, internacional
<i>El Fogon Norteño</i>	Miguel Hidalgo	Taquería
<i>Las Gorditas</i>	Miguel Hidalgo #6	Mexicana
<i>La Finestra</i>	Miguel Hidalgo # 6	Italiana
<i>La Parola</i>	Miguel Hidalgo # 12	Café gourmet
<i>Snack 10</i>	Miguel Hidalgo #13	Antojitos
<i>Kakao Natura</i>	Miguel Hidalgo	Cafeteria

Figura 72: Restaurantes en el Andador Eclesiástico

En el Andador Guadalupano, ubicado en la Calle Real de Guadalupe, tenemos los siguientes restaurantes al 11 septiembre de 2014 (fig. 73).

Nombre	Número	Tipo de comida
<i>Subway</i>	1b	Comida Rápida
Pizzas y pastas (El Tapanco)	1c	Italiano
<i>Oh la La!</i>	2b	Pastelería francesa
<i>Pint London</i>	3	Bar y pub
<i>Los Ches</i>	6	Parrillada argentina
<i>Resto bar El centro</i>	7 a y b	Nacional, general
<i>Restaurant de la Plaza Real</i>		Nacional, internacional
<i>El Rincón del toro</i>		Carnes
<i>Centro Cultural Tierra Adentro</i>		General
<i>Bugambilias</i>	24 c	General
<i>Carajillo</i>		Café
<i>Chillisandfood</i>		Mexicano
<i>Miura</i>	26	Carnes
<i>Café Natura</i>		Café y alimentos orgánicos
<i>El Argentino</i>		Cortes de carne, Parrilla
<i>La Victoria</i>		Restaurant bar, general
<i>La Bella Napoli</i>		Italiana, pastas
<i>La Lupe</i>		Mexicana, Tacos
<i>Napoli</i>	25 a	Italiana
<i>Tonantzin</i>	25c	Mexicana
<i>Arez</i>	29	Libanesa

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Nam Nam		Cafetería
Chokolade / Kakao natura		Cafetería con chocolate
Antoxxo		Snacks fruta
El punto		Italiana, pizzas
Los bebuchos	47	Mexicana, antojitos
El Argentino		Choripan
<i>El Carajillo</i>		Café, restaurant slow
<i>El Puente</i>	55	Vegetariano
La colombiana		Colombiano, cafetería
Pachamama		Vegetariano
Muyuk Takkin		Antojitos y cervecería

Figura 73: Restaurantes en el Andador guadalupano (al 11 de septiembre del 2014)

Con base en estos datos tomados de campo y las listas de restaurantes dadas en internet por varias agencias de viajes como *Travel by Mexico* o *Tripadvisor*, elaboramos la siguiente tabla que nos muestra los diferentes tipos de comida que hoy en día se puede encontrar en la ciudad (fig.74).

Tipo de comida	Número
Mexicana	38
Italiana	17
Botanas en bares	16
Cafeterías	15
Internacional	14
Vegetariana	12
Tacos	11
Hamburguesas	7
Regional	5
Sushi	5
Chinos	5
Del Mar	4
Mediterránea (libanés, árabe, marroquí y hebreo)	4
Fusión	3
Francés	3
Ecléctica	3
Brasil	2
Venezuela	2
Argentina	2
Carnes	2
Hindú	1
Barbacoa de borrego	1

Figura 74: Diferentes tipos de comida que se pueden encontrar en San Cristóbal (elaboración propia)

Hubo un restaurante de comida tailandesa, también uno de comida suiza, e, inclusive uno de comida turca. Hay uno marroquí que sirve couscous y tres de comida japonesa: uno de diferentes platillos japoneses, el otro sólo de maki sushi es decir sólo de rollos de sushi; en cuanto al tercero, que era cocina japonesa más cotidiana, cerró temporalmente ya que los dueños fueron a Japón y no han regresado.

El recuento anterior de restaurantes y comidas es relativo: se abren y se cierran constantemente restaurantes en la ciudad. Eso obedece a otro fenómeno económico: ante el desempleo, los dueños de casas en el centro deciden que pueden volver su casa hotel con restaurante, o simplemente restaurante, y lo abren en la temporada alta de turismo; con eso tienen algo o mucho de clientela, pero pasada la temporada comienza la cuesta arriba y muchos terminan por cerrar, otros logran llegar a las vacaciones de fin de año y vuelven a estar optimistas con el tiempo navideño. Son muy pocos los que después de marzo quedan de esa camada inicial: generalmente son aquellos que abrieron con hotel allí tienen el restaurante para los clientes del hotel pues para atraer clientela ofrecen cuarto con desayuno, descuentos en temporadas bajas en comidas, es decir, todo tipo de estrategias para el negocio. Algunos extranjeros que se quieren quedar un tiempo hacen lo mismo: abren algo pequeño que dura uno o dos años y lo traspasan o lo cierran; por ejemplo, en 2011 y 2012, fue notoria la cantidad de restaurantes italianos que abrieron para dar respuesta a una aumento del turismo proveniente de Italia, pero varios ya han desaparecido.

A pesar de que Tuxtla Gutiérrez le dobla la cantidad de población, en San Cristóbal hay una mayor oferta de restaurantes que en la ciudad capital del estado, y también con más variedad de comidas, esto se debe fundamentalmente al turismo, San Cristóbal de Las Casas es un destino turístico internacional, mientras que Tuxtla Gutiérrez no.

Muchos de los habitantes de San Cristóbal no dejan de aprovechar, cuando económicamente se lo permiten, de probar comidas diferentes, asistiendo a un restaurante de los del centro o los lugares de comida en alguna de las plazas de los centros comerciales y esto sucede a todos los niveles sociales; por ejemplo

fue interesante para nosotros el ver en varias ocasiones a grupos familiares indígenas de Chamula o de Zinacantán comiendo en Mac Donald's, en el local de comida china de la Plaza San Cristóbal o en Domino's Pizza. Salvo las franquicias que tiene el mismo tipo de menú y de recetas a lo largo y ancho del planeta, los diversos restaurantes presentan altibajos: la calidad de la comida es variable. Cuando se abre la calidad, tanto en lo que se sirve como en el servicio, es buena y, en ocasiones, excelente, pero después de algunos meses, todo decae, normalmente porque los dueños ya no están al frente.

Lo que es de notarse es que la comida regional casi no está presente en los restaurantes del centro, salvo el llamado "María Chamula" (antes María Cartones) que sirve platillos regionales como lengua en azafrán o cochito adobado. Por otra parte, en el restaurante del hotel "Cielo y tierra", una reconocida Chef local está tratando de ofrecer versiones innovadoras de platos emblemáticos regionales. En las afueras de la ciudad, tomando la carretera vieja a Tuxtla Gutiérrez entrando hacia el CEBETIS, encontramos un viejo restaurante llamado "El convento" con comida regional pero la dueña, que era quien cocinaba y dirigía, murió y el delicioso sabor de su comida desapareció con ella.

En el terreno de las bebidas que acompañan las comidas, también se ha estado gestando un gusto por el vino de uva. Sobre el Andador guadalupano, hay un local del llamado "Proyecto 125", proyecto vitivinícola cuya sede está en la zona de los viñedos de Baja California en el norte de la república, y cuya política es difundir entre los mexicanos la cultura del vino. Organizan catas de vinos, con degustaciones de alimentos de alguna escuela de gastronomía o encargados en algún restaurante. La cata consiste en probar vinos y anotar las características de cada uno en cuestionario impreso que previamente se le ha dado a cada cliente-catador, cada vino a catar es presentado con marca, tipo de uva o uvas que se utilizaron en su elaboración, año de la cosecha y, por su parte, el anfitrión al final de cada cata va enseñando y muestra que puede uno esperar del vino que se da, la marca (nacional), el año de cosecha y el tipo de uvas empleadas en su fabricación y espera a que cada quien califique el vino que se les sirvió.

Es decir en San Cristóbal asistimos en el transcurso de este siglo a la transformación de la ciudad medio rural y provinciana que era, a una ciudad que tiene un centro cosmopolita, con una vida nocturna cada vez más intensa, donde hay oferta de comidas y de bebidas para todos los gustos: hay cervecerías, posherías, tequilerías y esta plagado de cafés que aprovechan el boom de la venta de café de Chiapas, orgánico o no. Por supuesto también ha incrementado el número de tiendas para turistas: souvenirs, ropa típica regional, o de diseño con motivos étnicos locales, joyerías de ámbar y plata, etcétera.

5.2.2.2.1.2. Fondas y cenadurías

Las fondas, como lo vimos anteriormente, son los precursores de los restaurantes, pero la palabra, en la actualidad, se utiliza para lugares de precios accesibles a la gran mayoría de personas, por lo mismo su clientela es más popular, no queriendo decir con ello que no sea rica la comida. En general abren para el medio día y tienen pocos platillos en el menú y lo más común es lo que, en todo México se llama “comida corrida”, es decir se puede comer al mediodía una comida preparada sin mucha variedad; generalmente consiste en: sopa seca (arroz, pasta, etcétera) y sopa aguada (caldo de pollo, con verduras, cosas por el estilo), guisado, que puede ser uno sólo o a escoger entre dos o tres guisados diferentes, frijoles, postre y café. Las cenadurías, en cambio, como su nombre lo indica, son lugares que se abren por las noches para servir cenas. Tienen generalmente nombres femeninos en homenaje a su fundadora (La Lupita; Doña Chepi; doña Jovita, etc.). Esta denominación es más popular en todo Chiapas, aunque en San Cristóbal no conocemos ninguna bajo esa denominación; no por eso no las hay, ya que muchas veces funcionan sin anuncios: los parroquianos que las frecuentan saben dónde están. Allí se sirven sobre todo los “antojitos” y, aunque esta palabra evoca la idea de una cocina simple, callejera e informal, muchas de las preparaciones que podríamos considerar dentro de esta categoría de la vastísima cocina mexicana, distan de ser rápidas o simplonas en su hechura y estructura de sabores.

Este tipo de lugares son los más frecuentados por la población local, los precios son más accesibles y las comidas más de su gusto.

En este rubro, también se puede poner a las “meriendas”. Caso notable fue “el ‘Negro Luis’ que con tacos dorados, chalupitas, pan compuesto, patitas de cerdo, riñones, con pierna de cerdo horneada como botana y cerveza ‘Carta blanca’ deleitó por las noches a muchas generaciones de sancristobalenses (Víctor Esponda, comunicación personal). Falleció hace muchos años pero, por lo menos dos de sus hijos, tienen negocios similares con buena calidad y sabor en la comida que expenden. “Tía Lancha” de Santa Lucía fue otro personaje que daba meriendas y se quedaba hasta las seis de la mañana para ofrecer caldos de gallina y tacos con salsa picosísima a los que se habían ido de parranda; al parecer pensó su negocio para los trasnochados y los ‘crudos’. Fiaba anotando en su cuaderno a los que le quedaban a deber y aunque quizá no todos le pagaban ella seguía siempre su rutina (Víctor Esponda, comunicación personal).

5.2.2.2.1.3. Cocinas económicas

Bajo este rubro tenemos un concepto de venta de alimentos que se popularizó en la década de los años cincuenta del siglo XX y cuyo objetivo era la venta de comida tipo casera que compraran y se llevaran a sus casas las amas de casa que, por alguna razón, no pudieran cocinar. Hubo un programa gubernamental que proporcionaba instrumentos de trabajo y crédito para su funcionamiento inicial y dichas cocinas comenzaron en la ciudad de México y estaban instaladas, en un principio, en las inmediaciones de los mercados públicos, incluso algunas personas tenían locales dentro de dichos mercados. Al transcurrir los años han subsistido. Se caracterizan por tener en el mostrador los grandes peroles con los diferentes guisos del día. En algunas cocinas de estas hemos observado que adicionalmente tienen un par de mesas para que se consuma en ellas.

5.2.2.2.2. Informal

En San Cristóbal, como en todo el país hay diferentes tipos de lugares no formales para comer, algunos en locales comerciales, otros en una casa familiar, los más rústicos como venta de esquites o golosinas en las calles. Proliferan aún más con la crisis económica actual y el desempleo que lanza a mucha gente a la economía informal en la calle, donde no hay ni siquiera un mínimo control

sanitario. Aun así la gente consume los alimentos que venden: el mexicano es un comelón aventurero.

5.2.2.2.1. Taquerías

En esta categoría, encontramos expendios que son del gusto de todos los mexicanos, las taquerías, que pueden encontrarse en locales comerciales o no. Ofrecen carne de puerco o de res (y de broma, algunos dicen que de perro) cortada en pedazos y presentada en tortillas, y también es frecuente que haya empanadas con rellenos variados con o sin queso. El cerdo es el animal que más se aprovecha, pues hay tacos de oreja, de trompa, de buche, los hay hasta de ojo, de tripas, de sesos, de patitas, de maciza, de cuerito, de chicharrón, de pierna, etcétera. Es quizá el tipo de comida más popular y barata, y los más baratos están en el área del mercado Castillo Tielemans.

Una de las especialidades son los tacos “al pastor” que son de relativa reciente creación ya que aparecieron por la ciudad de México en los primeros años de la década de los años sesenta del siglo XX y proliferaron como epidemia por todo el país; son una versión mexicana con carne de cerdo adobada, de la carne de carnero asada y servida en pan de pita que desde mucho tiempo atrás antes de que la idea nos llegara, los países de Medio Oriente y África del norte consumen. Inclusive copiamos la forma de asar la carne en un “trompo” que hace girar con las manos el cocinero cuando la carne ya está cocinada del lado donde está el fuego. En San Cristóbal también se volvieron muy populares.

5.2.2.2.2. Puestos en las calles

El autoempleo lleva a las personas a la economía informal, y sobre todo a las mujeres. Dado que lo único que les enseñaron es a cocinar, hacen algún antojito de comida y lo salen a vender a la calle caminando o en puestos callejeros. Muchas personas están con un anafre en la esquina de una calle de un barrio no tan transitado vendiendo empanadas y tacos, o con una canasta caminando por la calle vendiendo pastelitos y pays hechos en casa, o un dulce regional (fig.75).



Figura 75: Golosinas callejeras

En San Cristóbal encontramos algo único en el país que a los fuereños les impacta: hay casas que desde el anochecer tienen afuera de ellas un foco rojo, y muchos preguntan porque hay tantas casas de citas pero la respuesta no es la que esperan, ya que, en esta ciudad, el foco rojo no anuncia casas de citas sino la venta de tamales, y es justo decir que hay muchísimas casas así en la ciudad. Hace mucho tiempo que existe esta tradición y es un negocio de las señoras que los preparan y los venden los viernes en la noche ya que es de costumbre desayunar, el sábado o el domingo, atole agrio y tamales.

5.2.2.2.3. Locales de comida en mercados y Centros comerciales.

Es sabido que, en todo México, uno de los mejores lugares para comer comida popular es en los mercados, y que esta comida por lo general es muy sabrosa. En muchos países, donde se expenden las carnes, las verduras y vegetales y los condimentos de las comidas también haya quien venda comida preparada para consumirla allí mismo. Hemos comido así en varios mercados de la ciudad de México, en el estado de Morelos, en el estado de México, en el estado de Puebla, en Tlaxcala, en Oaxaca, en Yucatán. En San Cristóbal desayunamos muchísimas veces en el mercado Castillo Tielemans tamales con atole o licuados; hay también varios puestos de tacos en los que muchas gentes desayunan o cenan cotidianamente y algunos de ellos llegan a tener barbacoa, que aunque no es propiamente local, tomó carta de naturalización en San Cristóbal. Inclusive, fuera de los mercados, se prepara por encargo en ciertas casas familiares y es una entrada económica bastante buena para estos hogares.

Los Centros comerciales han aprovechado esta tradición muy antigua de la venta de comida y han instalado, dentro de la tienda y/o en los pasillos de acceso, Pequeños locales de venta para el consumo *in situ* o para llevar. En el caso de la Plaza San Cristóbal, hay un espacio sólo destinado a locales para venta de comida, con algunas franquicias internacionales como Mac Donald's y Dóminos Pizza, o nacionales como Tortas Hipocampo o Quesadillas del Güero (fig. 76) y otros pertenecientes a extranjeros, en particular chinos como Hong Kong, etcétera.



Figura 76: Mac Donald's y Quesadillas del Güero en la Plaza San Cristóbal

5.2.2.2.4. Cantinas y centros botaneros

En Chiapas, como en muchos lugares de México, los hombres frecuentan más las cantinas¹⁹, hoy bares o “centros botaneros” en donde se ofrecen principalmente cervezas y botanas. La botana²⁰ es una costumbre muy mexicana y una rica tradición culinaria (similar y, a la vez diferente de la tapa española ni el aperitivo francés). Es el acompañante ideal de la cerveza o la copa del mediodía, con la singularidad de que entre más picante sea mejor, pues da pretexto para apurar un trago tras otro y refrescar la lengua, el paladar y la garganta.. Tradicionalmente en el norte del país no se acostumbraba, y del centro hasta la frontera con Guatemala varía según el estado; en Chiapas pueden ser prácticamente comidas completas que se ofrecen con el consumo de cervezas, por cada cerveza consumida hay una botana que la acompaña, y está puede ir variando según la modalidad del lugar y es por la calidad y el sabor de estas que se prefiere. La competencia entre este tipo de negocios se da en torno a quien

¹⁹ La palabra “cantina” viene del italiano e indica un establecimiento público en el cual se venden y consumen bebidas y comidas. Antiguamente estaba frecuentada únicamente por hombres.

²⁰ La palabra botana viene de bota (de vino) y de tapa y significa entonces el “tapón del vino” ya que era costumbre pedir la bebida con algo de comida que la tapaba. De allí viene también la voz usada en España.

ofrece la mejor botana y es referencia dar a los amigos la referencia de este lugar tan especial en el cual se dan tales o tales botanas. Tenemos marcados por el momento a estos lugares de comer como de preferencia masculina en donde se pueden encontrar desde los políticos de más alto nivel acordando el futuro del Estado, el grupo de ex compañeros que se reúne un día en especial para no dejar de verse o simplemente grupos de amigos. Desde hace varios años también son lugares “familiares”: puede entrar toda la familia, y se celebran allí compromisos, fiestas de graduación o de cumpleaños. Claro está que no se venden bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Mucha gente frecuenta la misma cantina desde hace varios años por lo que la mayoría de los clientes conocen a los meseros, a los dueños, a los cantantes y grupos así como a otros consumidores, lo que les da un ambiente cálido y casero.

Concluyendo este apartado observamos que a la pregunta inicial ¿dónde comer en San Cristóbal?, se puede contestar con una gran variedad de opciones donde escoger, creando por lo mismo otra tensión, la de la elección ¿Por qué variable me guio? Podemos citar, entre otros, el antojo, lo económico, lo social bien visto, la necesidad, el compromiso, o los referentes culturales internalizados. Ahondando en este último caso, por ejemplo, según nuestros orígenes y/o nuestros gustos decimos que la comida francesa es la mejor del mundo (aunque nunca la hayamos probado o el cocinero sea pésimo), que la comida china es riquísima y saludable (ya que, como el que atiende es chino así debe de ser, aunque no sepa cocinar y lo que vende tiene muchas veces poco que ver con la auténtica comida china), o que las hamburguesas de Mac Donald’s son excelentes (aunque según Pollan, no sean comida). Por otro lado nos sale una vena nacionalista y claro ¡cómo México no hay dos! y tenemos la mejor comida del mundo.

5.3. Tiempos.

La medida del tiempo social es diaria: somos seres diurnos y el día es para nosotros el momento que utilizamos para hacer nuestras actividades y el periodo nocturno es en general para entretenernos un poco y dormir. Como el tiempo es movimiento en el espacio, se mide por el movimiento de nuestro planeta sobre su

propio eje y alrededor del sol. El movimiento en sí no lo sentimos por encontrarnos viviendo sobre la superficie del planeta, la velocidad a la que éste se desplaza es enorme, al estar sobre la superficie lo que percibimos es el virtual y continuo movimiento del sol por el cielo, lo podemos ver cuando aparece por el oriente y como se va elevando hasta llegar al cénit y después comienza a descender hacia el poniente hasta perderse su resplandor y aparecer las estrellas. Esa es la rutina diaria del sol y siempre es igual.

5.3.1. Lo cotidiano

Los humanos, como todos los otros seres vivientes, también establecemos rutas y realizamos acciones similares durante el periodo diurno; pocas realizamos al amparo de las sombras. Ahora que dominamos técnicas para producir luz artificial, hemos extendido nuestras actividades diurnas durante un lapso más o menos largo de la noche, hasta que nos durmamos. Sin embargo, también existen necesidades de rutinas nocturnas (en particular de supervisión de instrumentos, experimentos o maquinaria) y algunos miembros del grupo social las tienen que realizar.

La suma de nuestras actos habituales en un día forma la cotidianeidad (del latín *quotidianus* que significa “de todos los días, familiar, habitual”); en este sentido, un día cotidiana suele implicar ciertos rituales que pueden variar de un individuo a otro: por lo general se contempla, entre otros, levantarse a una hora específica, desayunar o no, ir a trabajar o a estudiar, ir a comer, regresar a casa, cenar, ver televisión, acostarse en un horario dado, etc. Por lo general esta vida cotidiana está asociada con lo rutinario y cualquier cambio es un quiebre extraordinario. Una de las rutinas que tenemos es la de comer, necesidad fisiológica de nuestro cuerpo que nos indica, por medio de malestares físicos que llamamos hambre, cuando se le debe alimentar. Como ya lo hemos visto anteriormente, la forma en que se manifiestan estos malestares y se satisface dicha hambre es totalmente una cuestión cultural.

5.3.1.1. Episodios de las comidas

Existe una sucesión más o menos establecida de comidas que nosotros hemos llamado “episodios” y que son establecidos culturalmente: su número y su

horario dependen de cada país y hasta de cada región. Varían también según las clases sociales. También podemos añadir la edad ya que, cuando una persona depende de sus padres come a cierta hora una serie de alimentos específicos en un lugar acordado por otros, en particular su madre. Normalmente estas decisiones cotidianas, las toma la madre tomando en cuenta los gustos familiares y de acuerdo a los horarios familiares, siendo todavía el más importante, el del varón, jefe de familia; estas costumbres son las que van formando el sentido temporal de vida familiar y que generalmente reproducimos después cuando nosotros mismos iniciamos una nueva familia.

En San Cristóbal tenemos los mismos episodios que existieron y existen en todo México: con anterioridad en el país, que era bastante provinciano, había la posibilidad, en los hogares de clase alta y media, de hacer cinco comidas diarias: desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena. Cuando se realizaban la familia entera se sentaba a la mesa y todos ingerían los alimentos que la madre de la familia, sola o con las mujeres de la casa, había preparado con anterioridad en la cocina. El hecho de sentarse a la mesa y compartir los alimentos y las charlas en esos momentos desarrolladas constituyen lo que se llama comensalidad, fundamental para la reproducción social de la familia creada inicialmente para este fin: compartir los alimentos en grupo, lo que nos diferenció de los neandertales como lo vimos en el capítulo 1.

El desayuno, como su nombre lo indica, es el primer alimento ingerido en el día, antes de iniciar las labores, con el que se rompe el ayuno mantenido desde la noche anterior. El almuerzo es un alimento que se acostumbraba tener ya fuera en el campo, o regresando a casa, o en el trabajo, o en la escuela o como hoy día, en un restaurante o en un puesto callejero. La comida fuerte es a medio día en la casa, pero también se puede hacer fuera de ella si el horario de trabajo no permite regresar. Los niños y en ocasiones los adultos meriendan algo relativamente ligero entre 6 y 7, y la cena se realiza más tarde también en familia a menos que haya un evento social, por lo cual se cena afuera, sea en casa de otras personas sea en un restaurante.

La vida laboral ha transformado y sigue transformando los horarios de comida, entre más cosmopolita es la ciudad y más crece económicamente, más necesidades laborales diferentes: hay por ejemplo los que trabajan en los cines cuyo horario tiende a ser vespertino, pero que tienen días de matinee en días de descanso (sábados y domingos; los empleados de las compañías de telefonía móvil se turnan para los fines de semana, lo mismo que los empleados de los supermercados. Los empleados de una tienda departamental de una cadena nacional entran a trabajar hasta las 11 horas. Los estudiantes pueden entrar entre 7 y 9 de la mañana y salir entre 13 y 15 en la tarde. Los que se tienen que levantar muy temprano como los campesinos o los obreros, normalmente no desayunan pero si almuerzan como a las 9 o 10 de la mañana. Tenemos el ejemplo de tres albañiles entrevistados el dieciséis de mayo de 2012 de los cuales sólo uno, Cirilo, nos contestó:

Mauricio- ¿Ustedes desayunan en la mañana en su casa algo?

Cirilo- No, no nada

Mauricio- Ni café

Cirilo- No

...

Mauricio- Entonces hasta ahorita

Cirilo- hasta ahorita que son las nueve

Mauricio- las diez

Cirilo- nueve y diez

Mauricio- nueve o diez es que se ponen a almorzar ¿se traen guisado...?

Cirilo- sí, frijolitos, sopita

Mauricio- lo que les mande la señora

Cirilo- Exactamente eso es lo que almorzamos más que nada



Figura 77: Almuerzo de albañiles mayo de 2012 (foto M. Rosas)

Para calentar sus tortillas y su comida improvisaron un fogón con tabiques y varillas de acero (fig. 78).



Figura 78: Mesita y fuego para preparar la comida (foto. M. Rosas)

En este caso, siguiendo con la entrevista, nos enteramos de que toman solamente dos comidas al día cuando trabajan:

...

Mauricio- ¿y después hasta qué horas? ¿En la tarde cuando regresan comen algo?

Cirilo- Sí, hasta las cinco de la tarde ya comemos lo que es la comidita otra vez, sí.

...

Mauricio- Entonces son sólo dos veces al día

Cirilo- dos veces al día sí. Ya cuando esta uno en la casa ya es diferente, a medio día se toma uno un atolito, unas frutas se comen. Ya es diferente cuando no tenemos trabajo

Mauricio- Entonces esto es sólo cuando están trabajando

Cirilo- Sí

Con esos ejemplos vemos que no hay posibilidad de horarios de comida uniformes para toda la población, y que unos comen donde pueden y otros pueden regresar y comer en sus casas. Las tensiones culinarias se acrecientan, la comensalía familiar comienza a desvanecer, es decir uno de los factores de unión de lo familiar está en riesgo de desaparición.

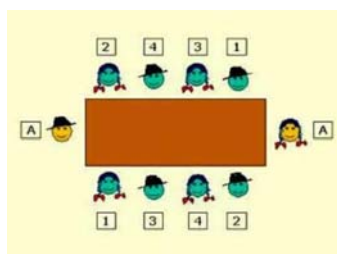
5.3.1.2. Formalidades en la comida.

La comensalidad sigue un protocolo, es decir todas las costumbres que se dan en cada casa relacionadas con la ingestión de los alimentos. En cualquier parte del mundo, hay normas que rigen el cómo comer, y en seguida damos algunas.

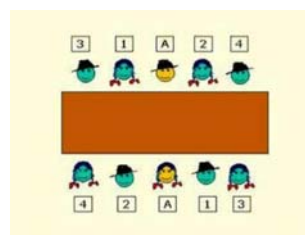
¿Dónde se come: en el comedor, en la cocina o en otra parte? Como lo vimos anteriormente, los espacios destinados a la comida pueden ser distintos según las culturas.

¿Cuál es la distribución de los comensales? En este caso en particular, existen dos sistemas, el “anglosajón” en donde, el padre se sienta en la cabecera de la mesa más alejada de la cocina, el hijo mayor a su derecha y así sucesivamente todos los varones y después las mujeres, hasta situar a la madre en la otra cabecera de la mesa, más cerca de la cocina, para poderse levantar a traer los platos conforme al orden establecido o llamar a la muchacha de servicio. El segundo es el francés en el cual los anfitriones se sientan en la parte central de la mesa uno enfrente del otro, El invitado de honor se sienta a la derecha de la anfitriona y su mujer a la derecha del anfitrión y el segundo invitado en importancia se sienta a la izquierda de la anfitriona y su mujer a la izquierda del anfitrión y así sucesivamente. En la figura 79 podemos ambos esquemas.

Figura 79: Cómo sentarse en la mesa



a) sistema anglosajón



b) sistema francés

Estos dos esquemas fueron tomados de “Modales en la mesa”²¹.

¿Cuál es el orden de servicio? Primero el marido, después el hijo mayor y así sucesivamente ¿o de otra manera? Muchas veces la madre sirve a todos y ella no come a la mesa sino en la cocina después de que todos comieron, otras veces son la mamá y las hijas quienes sirven a los varones y ellas comen después ya sea a la mesa ya sea en la cocina. También existe el orden inverso: se sirve primero a la mujer de mayor categoría (por edad o por estatus social) que normalmente estará sentada a la derecha del anfitrión, luego las demás mujeres según el sentido contrario a las agujas del reloj, siendo la anfitriona la última en ser servida y después se sirven a los señores siguiendo el mismo esquema²².

¿Existe un orden para servir los platillos?

²¹ <http://viajes.elpais.com.uy/2012/12/19/modales-en-la-mesa-segun-leonardo-da-vinci/>

²² <http://viajes.elpais.com.uy/2012/12/19/modales-en-la-mesa-segun-leonardo-da-vinci/>

Si se trata de una comida informal no necesariamente, pero si es formal existen dos tipos principalmente: uno sincrónico o “servicio a la francesa” en donde el ordenamiento es espacial ya que todos los platillos de un servicio están puestos en la mesa al mismo tiempo, y uno diacrónico, o “servicio a la rusa” compuesta por una sucesión rigurosa de platillos. El primero tiene una larga tradición en Europa pero se codificó en el siglo XVII y el segundo hace su aparición en el siglo XIX. Existe también una categoría mixta que utiliza el servicio a la francesa para los platillos fríos y el ruso para los calientes. Mientras el servicio a la francesa dejaba poco lugar a la vajilla, el servicio mixto permite lucir cristalería, cubiertos y platos.

Por otra parte, no hay que confundir el servicio a la francesa que se refiere al orden de los platillos, con el más reciente “servicio a la francesa” por oposición al “servicio a la inglesa”: en el primero, cada comensal se sirve de un plato único traído desde la cocina, mientras que, en el segundo, los meseros sirven el platillo en el plato de cada uno de las personas.

¿Los comensales comen con las manos o usan cubiertos? Desde el inicio de su aventura, el hombre ha utilizado sus manos para comer. Ignoramos cuales eran las maneras para comer en la prehistoria pero en la antigüedad occidental (egipcios, griegos y romanos) tenemos múltiples ejemplos de ello pintados en vasijas o en murales y ello implica que las porciones tenían que estar cortadas de cierta manera. Al parecer los primeros instrumentos utilizados para comer fueron el cuchillo y la cuchara. En el primer caso se utilizaba tanto como arma como para “cubierto”; durante la Edad Media cada quien tenía su cuchillo con el cual cortaba lo que le apetecía y había tazones de agua para limpiarse las manos o, en algunos casos, para ello, los comensales se frotaban con el pelo de los perros. En el segundo caso es probable que las primeras cucharas fueran conchas y después herramientas de madera o de hueso. Hay ejemplos de cucharas de madera tallada en Mesopotamia y Egipto. El nombre viene del latín *cochleare*, cuchara, que a su vez deriva de *cochlea*: caracol). En Mesoamérica, se utilizaban los frutos de la calabaza (guajes). En cuanto al tenedor no se generaliza en Europa hasta el siglo XVIII. Sin embargo, al parecer

El primer tenedor sería más parecido a un pincho, de un solo diente. Fue mandado fabricar por una Princesa Bizantina llamada Teodora... Inicialmente la Iglesia lo consideró como instrumento diabólico²³.

A partir de estos instrumentos básicos, se ha creado una multiplicidad de variantes, cucharitas para postre, para té o para café, cuchillos y tenedores para carne, pala para mantequilla o pescados, pinzas para algunos mariscos y sus correspondiente tenedores especiales, etc.

Como corolario de esta pregunta, podemos pensar en las siguientes ¿Cuándo se usan cubiertos también se usan servilletas? Antiguamente las servilletas estaban hechas de tela pero en la actualidad, obedeciendo a la rapidez de la vida, hay una nueva modalidad, las servilletas de papel desechable.

¿Cómo usar la vajilla?

La vajilla, antiguamente *vaxilla* (del latín *vascella*, pequeños vasos) es el “conjunto de platos, fuentes, vasos, tazas, jarros, etc. que se destinan al servicio y ministerio de mesa, que por ostentación y grandeza se hacen de oro y plata” (Diccionario de Autoridades). Por otra parte, se utilizaba también la voz *aparador* que designaba al “conjunto de alhajas, fuentes, vasos, y otras piezas ricas, que se ponen sobre una mesa con sus gradillas, assi para servirse de ellas quando sea necesario, como para que sirvan de adorno no solo en las mesas de los príncipes, sino también en los colaterales de los altares de las Iglesias en funciones solemnes.” (*id.*). Es interesante hacer notar que ambas palabras se refieren a algo lujoso que no se utilizaba todos los días: en el DRAE se omitió la última parte de la primera definición “que por ostentación y grandeza se hacen de oro y plata”, y desapareció completamente la segunda para quedar como “mueble donde se guarda o contiene lo necesario para el servicio de la mesa”.

A parte de los metales preciosos, la cerámica cocida ha sido uno de los materiales más utilizados para ello desde la antigüedad; en China se descubrió la porcelana y en América se utilizaban también las jícaras. La vajilla de porcelana se introdujo en Europa en el siglo XVII desde China a través de los ingleses que

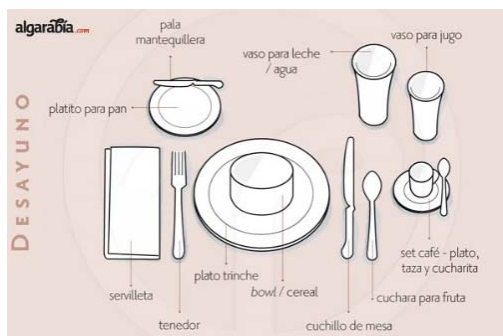
²³ <http://adictamente.blogspot.mx/2013/02/la-curiosa-historia-de-los-cubiertos-y.html>

tenían la exclusiva de su importación. A partir del siglo XIX y sobre todo del XX, materiales diversos (loza, vidrio, plástico, peltre, acero inoxidable) han sido utilizados para su elaboración haciendo así de un artículo de uso suntuario, un artículo de consumo al alcance de todos.

Consta básicamente de platos llanos, planos, de trinche para servir sólidos; hondos o soperos para líquidos; de postre para porciones pequeñas, a los cuales se pueden añadir tazas (de café o de té), fuentes, salseras, soperas, platos para pan, para tazas, y muchos más, aunque no se suelen utilizar salvo en contadas ocasiones. Los cambios de vajilla son, desde siempre, un indicador arqueológico fuerte de cambios tecnológicos o de estatus pero desgraciadamente poco se ha estudiado estos cambios después de la Conquista y sobre todo en los últimos cincuenta años. En San Cristóbal, por ejemplo la loza de barro fabricada en San Ramón tuvo un gran auge en los años cuarenta y cincuenta, pero hoy en día se prefiere vajillas de cerámica, de vidrio o de plástico, fabricada en serie, porque es más barato. A parte de los materiales, las formas también cambian; por ejemplo en vez de platos hondos se encuentran cada vez más frecuentemente los bowls (cuencos), parecidos e inclusive iguales a aquellos en que se acostumbraba servir el pozole en el centro del país, hechos éstos con jícaras.

El material, la calidad y el número y la complejidad de las piezas de la vajilla muestran, inclusive hoy, un diferencial obvio entre población con mayor y menor riqueza y refinamiento. Las maneras de poner la mesa dependen también de la situación social pero, sobre todo, de la ocasión. A pesar de que la forma en que agasajamos a nuestros huéspedes se ha tornado más y más casual en las últimas décadas, cuando tenemos invitados, no ponemos la mesa como lo hacemos a diario; normalmente ponemos nuestra mejor vajilla para hacer nuestra mesa más elegante. Utilizamos, por ejemplo, un mantel limpio, flores o adornos y cierto orden para los cubiertos. En las siguientes figuras (fig. 80 y 81 a y b) podemos ver cuáles son los protocolos formales en Occidente para poner la mesa en las diferentes comidas.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias



Protocolo para poner la mesa para el desayuno.



Protocolo para poner la mesa para la comida.



Protocolo para poner la mesa para la cena.

Figura 80: Protocolo para poner la mesa para los alimentos diarios
Fuente: Algarabia

Al analizar estas imágenes nos damos cuenta que la comida más importante para este tipo de servicio es la cena (hay más cubiertos y cristalería), le sigue el desayuno para terminar con la comida. Por otro lado, varios ítems indican que estamos en presencia de un protocolo europeo: al plato para pan, el cuchillo para mantequilla, el vaso para la leche y las copas para vino (una para tinto y otra para blanco) no pertenecen al ámbito indígena. Por otro lado estas disposiciones implican una visión de la comida que es diferente de la utilizada en nuestro país por ejemplo, en dónde se sigue más la regla “*Desayuna como un Rey, almuerza como un Príncipe y cena como un Mendigo*”. Retomando este dicho podríamos decir, por ejemplo, que la mayoría de los europeos siguen la tradición romana: el *jentaculum*, o desayuno, muy frugal se componía de pan y queso; el *prandium*, a medio día con carne fría, frutas y un poco de vino y la *cena*, verdadera comida como a las tres de la tarde después de terminar los labores del día que terminaba normalmente al anochecer pero que se podía prolongar en la noche. Es decir desayunan y comen como méndigos y cenar como príncipes o reyes.

Otras reglas se refieren más específicamente a los modales que juegan un importante papel a la hora de hacernos una idea sobre el nivel de educación de las personas y de causar una buena impresión en una comida y podemos citar por ejemplo los siguientes:

¿Los comensales pueden pedir más si quieren o sólo si les ofrecen?

¿Piden las cosas por favor o no es necesaria tanta formalidad?

¿Comen masticando con la boca abierta y haciendo los ruidos naturales del masticar o con la boca cerrada y sin hacer ningún ruido?

¿Es de buena educación eructar después de la comida para mostrar que uno está satisfecho como lo hacen los árabes o es una total falta de educación como lo es para Occidente?

Hasta donde hemos observado según es el nivel social de las personas son sus protocolos, y van desde los menos complicados hasta los más refinados y, obviamente a mayor protocolo, mayor formalidad: no es lo mismo comer con amigos que con el presidente de la compañía en donde trabajamos. Hay tensiones entre como comen, por ejemplo, los albañiles y como lo hacen los dueños de los negocios importantes, o entre albañiles y arquitectos o ingenieros. Sin embargo, por los cambios sociales y de producción, se tiende hacia una estandarización de los protocolos de la comensalidad tipo occidental.

Puede haber cambios en los protocolos en función de ciertas circunstancias: por lo general se usan cubiertos para comer, pero cuando se come en taquerías, el protocolo cambia ya que existen reglas no habladas: los tacos se comen con las manos, no se parten en pedazos en el plato y estos se pinchan con el tenedor para llevárselos a la boca, tampoco se envuelven en la servilleta de papel para comerlos, etcétera. Así mismo, hay maneras de utilizar la tortilla como cuchara para tomar sopa que no están consideradas como buenas maneras pero que son indispensables conocer para los casos en los cuales no hay cubiertos.

En fin, las tensiones con el protocolo culinario son múltiples: se consideran parte de la educación familiar y entran en juego cuando, en comidas formales con diversos invitados, las personas comienzan a ver que hay protocolos diferentes a los suyos, y, por lo tanto entran en tensiones.

5.3.1.3. La dieta diaria

Para obtener datos sobre la dieta diaria de sancritobalenses, creamos un formato (fig. 81) en el cual cada familia encuestada debía de anotar la comida consumida cada día durante dos semanas. El objetivo era saber que se consumía como comida diaria por lo que hicimos el estudio en periodos en que no se atravesara ninguna fiesta para no cambiara la información.

Familia:		Fecha:	
Desayuno			
Bebida			
Alimento # personas:			
Almuerzo			
Bebida			
Alimento # personas:			
Comida			
Bebida			
Alimento # personas:			
Merienda			
Bebida			
Alimento # personas:			
Cena			
Bebida			
Alimento # personas:			

Figura 81: Cuestionario diario de alimentos ingeridos familiarmente

Aplicamos el cuestionario en varias casas de diversos tipos; en una de ellas tuvimos que tomar los resultados como si fueran dos familias ya que los alimentos eran separados en dos momentos, por cuestiones de horario en los episodios y de quien los preparaba, es decir la señora preparaba alimento para ella y su hija, y el papá de la señora se preparaba por aparte sus alimentos. Otro caso fue el de una casa familiar que funciona como casa de huéspedes, quienes generalmente son señoritas de otros municipios que estudian en San Cristóbal, por lo que obtuvimos datos más amplios. También entran lo consumido diario por dos gentes solas.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Para otro formulario escogimos una familia más tradicional y de las que participan en la vida del barrio, tanto en las asambleas para resolver problemas comunes, como en las fiestas patronales de la iglesia.

En el formato presentado, teníamos, como episodios de comida, desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena. Sin embargo, no todas las casas que lo llenaron tienen dichos episodios, por lo que, para que fuera similar en todos los casos, suprimimos del análisis las comidas intermedias, es decir almuerzos y meriendas, quedándonos con los tres principales.

Con anterioridad habíamos realizado el ejercicio con alumnos de la Facultad de Ciencias Sociales y con alumnos de la Facultad de Derecho (ambas de la UNACH), pero no incluimos aquí los resultados ya que fue obvio que la gran mayoría de los alumnos falseó la información y cuando los confrontamos nos dimos cuenta de que, no contestaban lo que comían en realidad, por pena.

Las anotaciones son para cada día de la semana, dividido cada episodio de comida en comida y bebida; de esa forma nos hacemos una idea de lo que cotidianamente se come para mantener el organismo, dado que ya hemos visto cuales son las comidas que se hacen durante las fiestas, los agasajos a personalidades o en reuniones.

Un ejemplo de los resultados los vemos en el cuadro siguiente (fig. 82) que es un concentrado de lo que nos entregaron las personas que viven en la casa de huéspedes:

Desayuno	Intermedio	Comida	Cena
Huevos revueltos con tortillas fritas, quesadillas, fruta con yogurt, Punta de chayote hervido guisada con tomate y cebolla, café y pan, o atole de masa. Tortillas	Piña en rebanada	botana queso, chicharrón y cacahuates, cervezas. Crema de jitomate con tortilla dorada y queso doble crema. Enchiladas de mole con pollo, ensalada de lechuga, arroz blanco y tortillas. higos en almíbar, café o té, pan.	Quesadillas, café. Hot cakes con miel de durazno, café y pan.
Papaya con yogurt, quesadillas, huevos revueltos con mole, una verdura que en la casa se conoce como "nabito", frijoles, tortillas, café y pan.	Fruta. Se tomó agua de piña, convertida en tepache.	Sopa caldosa de verduras (calabaza, zanahoria, chícharos, chayote). Croquetas de atún empanizadas, arroz blanco, ensalada de zanahoria rayada,	Plátanos refritos con queso y crema, frijoles molidos, café y pan. Quesadillas, café y pan.
	Fruta melón, y agua de		

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

<p>Tamales de coco, hierba santa o múmo y de frijol molido, café y pan.</p> <p>Tamales untados de mole y de coco, fruta con yogurt, quesadillas, atole de masa, café, avena hervida, tortillas y tostadas.</p> <p>Huevos con jamón, frijoles refritos, quesadillas, papaya con yogurt, avena, café.</p> <p>Caldo de pollo con arroz blanco, café y pan.</p> <p>Tamales de múmo, y de frijol molido, punta de chayote preparada con tomate y cebolla, café y pan.</p> <p>Huevos revueltos con jamón, huevos estrellados, fruta (papaya, kiwi, melón) con yogurt, café, jugo de naranja, pan. También se comieron los últimos tamales que quedaban, de untado, y algunos de coco.</p>	<p>piña.</p>	<p>agua de piña.</p> <p>Sopa de habas con zanahoria. Baldados de papa con jamón y queso, arroz con verduras, ensalada de zanahoria rayada. Agua de Jamaica.</p> <p>Cocido de res con verduras (ejotes, calabaza, zanahoria, chayote, repollo, plátano), arroz blanco y horchata (en el caso de mi hermano y yo, cervezas)</p> <p>Sopa de pasta caldosa. Rollos de pechuga, rellenos de jamón y queso, empanizados (estilo cordon bleu), arroz blanco y ensalada de verduras cocidas al vapor (zanahoria, chayote, calabaza y brócoli)</p> <p>Espagueti con salsa de tomate, jamón y queso. Milanesas de puerco empanizadas, arroz con verduras, ensalada de lechuga y rábanos, agua de piña.</p> <p>Sopa de Verduras, sardinas en salsa de tomate y arroz blanco, la ensalada fueron rebanadas de tomate rojo, refresco</p> <p>Sopa de fideos, pollo en jugo con papas y zanahorias; ensalada de zanahoria y lechuga, arroz blanco,</p>	<p>Club sándwich de pollo, pan dulce de caja, y chocolate. El café fue opcional.</p> <p>Tortas de milanesas de puerco, con lechuga, café y pan.</p> <p>Quesadillas, café.</p> <p>Café y pan.</p>
---	--------------	---	--

Figura 82: Resultados del cuestionario en la casa de huéspedes

En este lugar, la comida debe de ser satisfactoria para todos, sobre todo porque los huéspedes son foráneos; generalmente son estudiantes de alguna de las escuelas profesionales que hay en la ciudad, y, en su mayoría también son chiapanecos. Notamos que las opciones para el desayuno son mayores que para las comidas y cenas. Las comidas intermedias son prácticamente inexistentes, lo que se explica dado que son huéspedes estudiantiles que rara vez se quedan en casa durante el día ya que van a clases.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

En el cuadro siguiente (fig. 83) anotamos las respuestas de otros encuestados provenientes de diferentes estratos sociales (estudiante, madres solteras, persona de la tercera edad, profesionistas...):

	Desayuno	Comida	Cena
Claudia	<p>Bebidas: agua con vinagre de manzana, té, licuado de avena</p> <p>Alimentos: Frutas (melón, plátano, manzana, uvas) Avena con leche, huevos, jamón, tamal de frijol y verduritas</p>	<p>Bebidas: Agua, horchata</p> <p>Alimentos: Arroz, vegetales (crudos: lechuga, jitomate, pepino, aguacate, cocidos: calabacitas, papas, repollo) Pollo con caldo, res, pescado</p>	<p>Bebidas: Licuado, té, leche, refresco</p> <p>Alimentos: sándwiches, quesadillas, cereal con yogurt y fruta, tamales, huaraches de res y quesillo, chalupas, tortita de pollo,</p>
Oscar	<p>Bebidas: jugo fruta, té, yogurt sabor</p> <p>Alimento: Cereales diferentes con fruta y gelatina, huevos</p>	<p>Bebida: Agua de frutas,</p> <p>Alimentos: Arroz, verduras cocidas, pollo, pescado, vegetales frescos, pasta, fruta</p>	<p>Bebidas: Té de tila</p> <p>Alimentos: Quesadillas, Sándwich, Omelet de queso, pescado, verduras al vapor</p>
Laura	<p>Bebidas: agua, avena licuada, arroz con leche</p> <p>Alimento: Empanada, fruta, huevos, frijoles, pan, tortilla, verduras,</p>	<p>Bebidas: Avena licuada, agua, jugo de frutas</p> <p>Alimentos: Tomate y zanahoria, tortaditas de arroz, Pollo, caldo de pollo, verduras, arroz, Lengua, puré de papa, verduras al vapor</p>	<p>Bebidas: Agua, avena licuada,</p> <p>Alimentos: Pan dulce, Quesadillas, Tacos de pollo y tomate, pan, Ensalada con vegetales, frutas, carne, agua, cerveza, Puré de papa, pico de gallo, roles de canela</p>
Jesús	<p>Bebidas: café con leche, leche con chocolate, licuado de plátano</p> <p>Alimentos: Quesadillas, Huevos, frijol, pan, Sandwich, carne,</p>	<p>Bebidas: Café con leche, agua de jamaica, refresco,</p> <p>Alimento: Costilla frita, ensalada, frijoles, Arroz, Sopa, acelgas, milanesa, cocido de res, Consomé de camarón, pollo asado, salsa, brócoli, bistec, frijol, queso, Milanesa, papas y ensalada,</p>	<p>Bebidas: Café con leche, café</p> <p>Alimentos: Quesadillas, panuchos, pan, tacos pastor, queso fundido, cereal yogurt</p>
Mercedes	<p>Bebidas: Café con leche</p> <p>Alimentos: Cereal con leche. Quesadillas, huevos revueltos, tortillas</p>	<p>Bebidas: Agua de limón, agua, agua de piña, agua de papaya, limonada, Refresco</p> <p>Alimentos: Frijoles con carne, quesadillas, tamales, longaniza, chorizo, tortillas, caldo</p>	<p>Bebidas: Café con leche</p> <p>Alimentos: Quesadillas (tortilla de maíz), Crepas, Galletas, pan de San Cristóbal</p>

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

		de pata y panza, tortillas, pollo entomatado, pollo dorado, lentejas y pata, panza, pasta con jitomate, Picadillo con arroz, zanahoria y caldo de pollo, mole con pollo,	
Gloria	<p>Bebidas: Café, atole de masa, jugo de naranja</p> <p>Alimentos: Huevos, tortillas, quesadillas, fruta con yogurt, Punta de chayote hervido con jitomate y cebolla, pan, frijoles, tamales untados, de bola y de coco, avena, jamón, Caldo de pollo con arroz blanco</p>	<p>Bebidas: Cerveza, agua de piña, Agua de Jamaica, refresco.</p> <p>Alimentos: Queso, chicharrón y cacahuates, crema de jitomate, enchiladas de mole con pollo, ensalada de lechuga, arroz blanco y tortillas. Higos en almíbar, sopa caldosa de verduras, croquetas de atún, zanahoria rayada, sopa de habas con zanahoria. Baldados de papa con jamón y queso, cocido de res con verduras, sopa de pasta caldosa. Rollos de pechuga, rellenos de jamón y queso, verduras cocidas al vapor, pollo en jugo con papas y zanahorias; ensalada de lechuga y tomate rojo, espagueti con salsa de tomate, jamón y queso, milanesas de puerco, rábanos, sardinas en salsa de tomate.</p>	<p>Bebidas: Café, y chocolate, café con leche</p> <p>Alimentos: Quesadillas, Hot cakes, pan, plátanos fritos con queso y crema, frijoles molidos, club sándwich de pollo, pan dulce de caja, tortas de milanesas de puerco.</p>

Figura 83: Concentrado de comidas diarias según la encuesta

Las diversas respuestas obtenidas fueron sorteadas por tipo de comida con los resultados que vienen a continuación.

Desayuno

Retomamos la primera parte del dicho visto anteriormente: “desayunar como rey”. Después de un periodo de 8-12 horas sin comer debemos reponer energía y suministrar a nuestro cuerpo la “gasolina” que lo mantiene en condición. Hay estudios que demuestran que los niños que no desayunan o mal desayunan rinden menos. Y es que no desayunar provoca mal humor, falta de concentración y bajo rendimiento físico y mental por falta de glucosa en sangre (el cerebro se

alimenta de glucosa). No sólo es importante desayunar sino que también es importante desayunar bien. La mayoría de los nutriólogos en la actualidad están de acuerdo que el desayuno debería ser la comida más importante del día, pero la sabiduría popular mexicana y en esta ciudad los había adelantado: como en todo el país, en San Cristóbal les gusta desayunar bien. Para el estudio comenzamos primero con las bebidas tomadas y después con los alimentos.

Las bebidas anotadas son: café (11), licuado (3), leche (2), té (2), jugo (3), atole (3), agua con vinagre de manzana (1). Se puede consumir una sola de ellas o bien dos o más; la leche suele ser mezclada con café o ser la base de licuados generalmente de avena aunque hay una mención de uno de plátano con chocolate; solamente hay dos menciones específicas al jugo de naranja, la otra solamente anotó “de fruta”; el té es poco socorrido. La avena y el maíz son base para atole y licuados y se consumen con agua o leche.

En cuanto a los alimentos tenemos:

Alimentos principales: Huevos (9), Tamales (6), Quesadillas (6), Frijoles (5), Cereal (2), Caldo de pollo con arroz (2), Empanada (1), Verduras (1), Sándwich (1), Carne (1).

Alimentos complementarios: Frutas (9), Pan (9), Tortillas (6), Puntas de chayote (2), Jamón (1), Gelatina (1), Yogurt (1).

El alimento preferido para el desayuno es sin duda el huevo (de 13 desayunos, 9 tienen este ingrediente) que puede servirse sólo (estrellado o revuelto con mole) o con otros alimentos como jamón, puntas de chayote o frijoles y para su consumo se complementa con tortilla o pan. En segunda posición vienen los tamales que pueden ser salados (untados, de bola, de frijol, de momo) o dulce (de coco). Cabe reconocer que los desayunos con tamales se encuentran principalmente en la casa de huéspedes ya que aquí hay una cocinera que tiene tiempo para hacerlos. Es probable que no aparezcan en las demás respuestas por ser de preparación lenta. En cambio, las quesadillas son un comodín de la alimentación en todo el país, ya que es un platillo muy sencillo que se puede hacer con las tortillas del día anterior, aunque surgen dudas sobre qué es exactamente una quesadilla y cómo se diferencia de una empanada. Aquí debemos de precisar que la quesadilla se hace con tortilla de maíz o de trigo con un relleno normalmente de queso (de allí el

nombre) aunque existan diferentes rellenos que pueden inclusive ir o no acompañados de queso; en otras partes se llaman “dobladas”. Este platillo se puede hacer también directamente con la masa de maíz rellenándola y poniéndola a cocer en el comal o también friéndola. En Chiapas, al igual que en otras partes, esta última preparación se llama empanada (masa frita).

En una siguiente posición situamos a los frijoles, los cuales pueden ser alimento principal, parte de otro o acompañante. Aunque en nuestras encuestas no hay indicación de ello, la forma de consumirlos puede estar asociada a la clase social: por ejemplo, para un albañil los frijoles juntos con las tortillas pueden ser su único alimento, mientras que en la casa del arquitecto que lleva la obra, unos frijoles refritos espolvoreados con queso junto con plátanos fritos sirvan para acompañar un filete de carne.

También la fruta es importante para nuestros informantes bajo diferentes formas de uso: como fruta complementaria del desayuno, fresca o mezclada con yogurt, o como alimento principal del mismo. Sin embargo, los casos que no tienen fruta corresponden a empleados de casa o a obreros. Al aparecer la ingesta de frutas sea como tal, sea en jugos se da más en personas con educación más allá de la secundaria.

Nuestros encuestados entran, con algunas variantes, en el tradicional desayuno mexicano, que para otros es una verdadera comida y algo pesado. A las tortillas, frijoles, huevos y atole se han añadido, en los últimos años, el café (hoy parte indispensable), las frutas y los cereales. En México el desayunar huevos en cualquier modalidad es tradicional, estos pueden ir desde huevos “tibios”, es decir sumergidos en agua hirviendo por uno, tres o cuatro minutos y servidos después de sacarlos del cascarón, huevos “estrellados” con tocino como complemento, hasta huevos “revueltos” con uno o varios complementos; chorizo, jamón, verduras, etcétera. Una forma de preparación que en los formularios no mencionaron porque quizá es de otros niveles sociales no abarcados, son los huevos “asados”: estos son como los “estrellados” solo que en vez de freírse en aceite con una sartén, se ponen en un comal de barro como las tortillas para que se cuezan, esta forma la he observado durante la investigación, con una señora

que así se los hizo a su familia cuando me dejó observando la fabricación de los confites.

Los tamales son un desayuno tradicional en Chiapas, como lo fueron antes en el centro y norte del país, ya sea como plato principal o como complementario, pues hay tamales que genéricamente decimos de sal y de dulce, comiendo generalmente los de dulce como un postre.

Así la mayoría de los entrevistados que tienen tiempo desayunan fuerte, como reyes. Sin embargo, como lo hemos visto con anterioridad algunas personas, por su trabajo, no desayunan pero si almuerzan (ver entrevista a Cirilo y figuras 77 y 78).

A fines comparativos escogimos los dos hogares que se prestan más para ello: el de doña Gloria y el de la familia de Mercedes ya que prácticamente viven el mismo número de gentes (10) aunque en casa de Mercedes hay un bebé de 5 meses, con el cual no contamos para las comidas. Estamos comparando un hogar de una viuda de 86 años de clase media alta quien tiene de personal fijo una cocinera y un ama de llaves, en dónde viven también dos ahijados y huéspedes (cinco en el momento de la encuesta), con uno de clase trabajadora, cuyo jefe de familia es chofer de camión foráneo, su esposa trabaja en las labores domésticas de su hogar (incluyendo la alimentación y cuidados de animales domésticos, gallinas, guajolotes y un marrano), dos de sus hijos y dos hijas, una soltera con un niño y otra con su esposo y tres hijos (un niño, una niña y un bebé). Así, para los desayunos pusimos en la tabla siguiente (fig. 84) los alimentos en ambas casas durante el mismo periodo.

Mercedes	Doña Gloria
1.-Cereal con leche. Quesadillas (tortilla de maíz). Tamales, taquitos de pollo. Café con leche	1.-Papaya con yogurt, quesadillas, huevos revueltos con mole, una verdura que en la casa se conoce como "nabito", frijoles, tortillas, café y pan.
2.-Cereal con leche, huevos revueltos, Frijoles rancheros, tortillas. Café. Café con leche	2.- Tamales de coco, hierba santa o múmo y de frijol molido, café y pan.
3.-Quesadillas (tortilla de maíz), cereal con leche, Huevos, tortillas. Café. Leche, café con leche	3.-Tamales untados de mole y de coco, fruta con yogurt, quesadillas, atole de masa, café, avena hervida, tortillas y tostadas.
4.-Cereal con leche, y huevos, tortillas, pollo y	

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

quesadillas (tortilla de maíz). Leche, café con leche, Café	4.-Huevos con jamón, frijoles refritos, quesadillas, papaya con yogurt, avena, café.
5.-Cereal con leche. Quesadillas, huevos, tortillas. Café con leche, leche	5.-Caldo de pollo con arroz blanco, café y pan.
6.-Huevos con Jitomate, tortillas. Café con leche, leche	6.-Tamales de múmu, y de frijol molido, punta de chayote preparada con tomate y cebolla, café y pan.
7.-Caldo de pollo, tortillas. Leche, café	7.-Huevos revueltos con jamón, huevos estrellados, fruta (papaya, kiwi, melón) con yogurt, café, jugo de naranja, pan. También se comieron los últimos tamales que quedaban, de untado, y algunos de coco.

Figura 84: Comparación de dos hogares en los desayunos

Podemos así decir que en ambas se desayunan huevos, aunque no en la misma proporción (cinco días para el caso de Mercedes y cuatro en el de doña Gloria). En el primer caso se precisó que los niños solamente comían este platillo tres veces en la semana (dos cuando iban a clases y una en sábado). Por otro lado, no hay otras opciones mientras que en el segundo caso, existen otras posibilidades. También ambos hogares comen con tortillas (casi toda la semana en el primer caso y solamente tres días en el segundo). Las dos casas tomaron tamales (solamente un día para el caso de Mercedes y cuatro en el de doña Gloria) mientras que la proporción se invierte para las quesadillas (cuatro días en el primer caso, tres en el segundo). Contrariamente a lo que podríamos pensar ninguna de las dos casas come muchos frijoles: una vez con Mercedes y como plato principal (frijoles rancheros con jitomate, cebollas, papas y ajo) y dos veces en casa de doña Gloria (una solos y otra como acompañamiento). En casa de doña Gloria el pan se toma con café negro, es decir que es pan dulce o de San Cristóbal, casi todos los días, pero este alimento no aparece en la familia de Mercedes, aunque sí toman café con leche y leche sola, que no aparece en los menús de doña Gloria.

Comida

La comida o almuerzo, según las regiones, se sirve a medio día. Se acostumbra servir platillo por platillo, y se llama tiempo el lapso en que se consume el plato; así se suele utilizar la nomenclatura siguiente, en tres tiempos:

Primer tiempo: primer plato o entrada, liviano puede ser frío o caliente (ensalada, carnes frías, sopa)

Segundo tiempo: plato principal generalmente caliente y con mayor contenido (guisado, carne con verduras...)

Tercer tiempo: postre (fruta o algo dulce elaborado como pastel, natillas,...)

Las diferencias sociales, las presiones de carga de trabajo y los recursos económicos hacen que puedan darse diferentes tiempos de comidas, sobre todo en las formales, que pueden tener más tiempos, hasta llegar a los opíparos banquetes de la Antigüedad o de algunos eventos sociales relacionados con las realezas, los jefes de estado o las celebridades de todo tipo. Sin llegar a los 180 días que duró el banquete que ofreció el rey Asuero²⁴ a todos los que importaban en su reino, ministros, generales, gobernadores, etc. (Ester, 1:3-4) ni a los siete para la población de Susa (Ester, 1:5), podemos hablar de los 30 platillos servidos en la mesa de Moctezuma, de los doce tiempos de los dos banquetes que ofrecieron el marqués del Valle y el virrey Mendoza en honor a la paz que se firmó entre el emperador y Francisco I de Francia (Díaz del Castillo, 1970, págs. 546-547), tiempos que han tenido tendencia a reducirse con el paso de los siglos. Hoy en día, para los banquetes de boda, por ejemplo se puede ofrecer hasta 5 tiempos.

Como en el anterior apartado empezaremos con las bebidas:

Bebidas: Agua de frutas (5), refresco (3), agua (2), agua de Jamaica (2), horchata (1), avena licuada (1), café con leche (1), cerveza (1)

Beber agua de frutas incluyendo la jamaica que es una flor y la horchata que es hecha con harina de arroz y coco o semillas de melón molidas y coladas, es lo más frecuente en la comida, y el refresco es lo siguiente más bebido. La avena licuada es un caso aislado, lo mismo que la cerveza ya que se tomó por ocasión especial del día del padre, el café con leche también es ocasional sólo en una casa en un día lo tomaron.

Sopas: Arroz (5), sopa (6): de acelgas, crema de jitomate, sopa de verduras, sopa de habas con zanahoria, sopa de pasta, caldo de pollo

Ensalada: vegetales crudos (9), cocidos (4), papas

²⁴ Jerjés I (Xerxes) rey persa (519-465 a.C.)

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Guisado: Pollo (9): Pollo sin precisar (2); con caldo (2), enchiladas mole con pollo, mole con pollo, rollos de pechuga rellenos de jamón y queso, pollo en jugo con papas y zanahorias, pollo dorado

Puerco (7): costilla frita, milanesas de puerco (2), longaniza y chorizo, caldo de pata y panza, lentejas y pata y panza, baldados de papa con jamón y queso

Res (5), asada, cocido de res con verduras, picadillo con arroz, frijoles con carne, lengua

Pescado (4): pescado sin precisar (2), croquetas de atún, sardinas en salsa de tomate

Pasta (3): espagueti con salsa de tomate, jamón y queso, pasta con jitomate

Quesadillas (1)

Tamales (1)

Alimentos complementarios: tortillas (3), frijoles (1)

Postre: fruta (1), higos en almíbar (1),

Los alimentos de la comida presentan una dificultad mayor para la comparación y estudio, aun así vemos que las sopas tanto secas como la del arroz como líquidas son parte importante de las comidas ya que aparecen en todas las encuestas.

Los vegetales crudos se muestran como ensaladas en el estudio y se consumen como plato en sí o como acompañante: por ejemplo puede haber un plato de ensalada de diversas lechugas con jitomate, pepino y cebolla solo, o un filete de res asado con lechugas, jitomate, pepino y cebolla como guarnición. Indudablemente los vegetales crudos son frecuentes y comidos en todos los casos. También tenemos un caso de verduras cocidas y un puré de papa.

El pollo es la carne que más se consume (9) y se presenta de diversas maneras: solo, con caldo, con mole, rollos de pechuga rellenos, en jugo con papas y zanahorias o dorado. Sigue el puerco (6) bajo forma de costilla frita, milanesas, longaniza y chorizo, menudencias (patas y panza) en caldo o con lentejas. A ellos podemos sumar el jamón que se encuentra en los baldados de papa (papas capeadas) con jamón y queso. De res tenemos varios tipos de cocción de la carne como el asado, el cocido de res con verduras, el picadillo con arroz, los frijoles con carne así como la mención de lengua. El pescado apareció en cuatro ocasiones: pescado (sin precisar cuál o su preparación), sardinas en salsa de tomate y croquetas de atún. Tres guisos de pasta de los cuales solamente uno especifica el

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

tipo (espagueti con salsa de tomate) mientras las otras se limitan a enunciar lo que les acompaña, jamón y queso en un caso y jitomate en el otro. Quesadillas y tamales son también comida completas aunque muy de vez en cuando (están mencionadas una vez cada una).

Para acompañar estos platos hay tortillas (que solo aparecen en tres ocasiones) y frijoles. Los postres no son muy comunes y constan de son de fruta natural (1) o procesada como los higos en almíbar.

Al igual que lo hicimos para los desayunos presentamos la comparación de las casas de Mercedes y doña Gloria para las comidas (fig. 85).

Mercedes	Doña Gloria
1.- Agua de limón. Frijoles con carne, quesadillas, tamales, longaniza, chorizo, tortillas.	1.- Agua de piña. Sopa caldosa de verduras (calabaza, zanahoria, chícharos, chayote). Croquetas de atún empanizadas, arroz blanco, ensalada de zanahoria rayada.
2.- Agua. Caldo de pata y panza, tortillas.	2.- Agua de Jamaica. Sopa de habas con zanahoria. Baldados de papa con jamón y queso, arroz con verduras, ensalada de zanahoria rayada.
3.- Agua de piña. Pollo entomatado. Pollo dorado, tortillas.	3.- Horchata y cervezas. Cocido de res con verduras (ejotes, calabaza, zanahoria, chayote, repollo, plátano) arroz blanco.
4.- Agua. Lentejas y pata, panza, tortillas	4.- Sopa de pasta caldosa. Rollos de pechuga, rellenos de jamón y queso, empanizados, arroz blanco y ensalada de verduras cocidas al vapor.
5.- Agua de papaya. Pasta con jitomate.	5.- Agua de piña. Espagueti con salsa de tomate, jamón y queso. Milanesas de puerco empanizadas, arroz con verduras, ensalada de lechuga y rábanos.
6.- Agua. Picadillo con arroz, zanahoria y caldo de pollo, tortillas.	6.- Sopa de verduras, sardinas en salsa de tomate y arroz blanco, la ensalada fueron rebanadas de tomate rojo, refresco
7.- Refresco, limonada. Mole con pollo, tortillas.	7.- Sopa de fideos, pollo en jugo con papas y zanahorias; ensalada de zanahoria y lechuga, arroz blanco.

Figura 85: Comparación de dos hogares en las comidas

En casa de doña Gloria se sirven a diario más de un plato, cinco días cuatro tiempos, un día tres tiempos, otro día dos tiempos, todos con arroz blanco y, cuatro veces con sopa aguada; en la de Mercedes normalmente hay solo un plato, y dos días con caldo. En ambas casas se sirven proteínas animales: todos los días en casa de doña Gloria, variado en tipos de carne y en preparación (pollo, puerco,

pescado y res) mientras que en la casa de Mercedes se encuentra principalmente pollo y puerco, aunque un día hubo picadillo de res. En este último caso, no se comen verduras frescas en ensaladas a diferencia de la otra casa que muestra cinco días de vegetales frescos y dos de cocidos. Para beber ambas toman generalmente agua de frutas o agua simple y solamente hubo un día con refresco.

Cena

Dado que, muchas veces, el jefe de familia no puede llegar durante la comida por el trabajo, o que algún miembro de la familia tiene también algún impedimento en el día, la cena es normalmente el momento de reunión familiar, si la televisión se los permite. Normalmente son los últimos alimentos y bebidas ingeridas antes de ir a dormir.

Bebidas: Café con leche (3), café (2), Agua (2), Licuado, Avena licuada, té, té de tila, leche, refresco, cerveza, chocolate,

Dentro de las bebidas vemos que el café con leche es preferido para tomar durante la cena, le sigue el café solo y la avena licuada, ocasionalmente toman chocolate, licuado, té o la infusión de tila y hasta una cerveza.

Alimentos: Quesadillas (6), Sándwiches (4), pan (3), pan dulce (2), pan de San Cristóbal, roles de canela, galletas, hot cakes, tamales, huaraches de res y quesillo, chalupas, tacos de pollo y tomate, panuchos, tacos pastor, tortita de pollo, tortas de milanesas de puerco, plátanos fritos con queso y crema, queso fundido, omelet de queso, pescado, verduras al vapor, ensalada de vegetales, carne, puré de papa, frijoles molidos, pico de gallo, cereal, cereal con yogurt y fruta, yogurt, frutas, crepas.

Los alimentos sólidos ingeridos durante la cena parece ser que las quesadillas son lo más socorrido por su enorme versatilidad, le siguen los sándwiches que lo mismo se les puede poner cualquier relleno. Tenemos una gran variedad de antojitos, que van de cosas tradicionales como chalupas, tamales, plátanos fritos con queso y crema, y tacos, pasando por tortas, huaraches, queso fundido, tacos al pastor, pico de gallo y panuchos, de varias partes de México, hasta cosas realmente de fuera del país como omelet de queso, crepas, hot cakes. Es de notar que platillos más fuertes como carne o pescado, con puré de papas o verduras cocidas, así como ensalada de vegetales y frutas son pocos

mientras que el pan, bajo varias formas (pan dulce de San Cristóbal, galletas, roles de canela, etc.) es también importante ya que se toma junto con el café.

Al igual que para las anteriores comidas presentamos la comparación entre los dos hogares para la cena (fig. 86).

Mercedes	Doña Gloria
1.- Quesadillas (tortilla de maíz) Café con leche	1.- Quesadillas, café.
2.- Crepas y quesadillas (tortilla de maíz) Café con leche.	2.- Hot cakes con miel de durazno, café y pan.
3.- Galletas, pan de San Cristóbal. Café con leche.	3.- Plátanos refritos con queso y crema, frijoles molidos, café y pan.
4.- Galletas y pan de San Cristóbal. Café con leche	4.- Quesadillas, café y pan.
5.- Pan de San Cristóbal y galletas. Café con leche.	5.- Club sándwich de pollo, pan dulce de caja, y chocolate. El café fue opcional.
6.- Galletas. Leche, café	6.- Tortas de milanesas de puerco, con lechuga, café con leche, café y pan.
7.- Galletas. Café con leche	7.- Quesadillas, café.

Fig. 86: Comparación de dos hogares en las cenas

Ambos toman café aunque en casa de Mercedes normalmente es café con leche y leche mientras con doña Gloria, también hay un día con chocolate. Acompañando al café o al chocolate encontramos panes dulces tradicionales de San Cristóbal (tres veces en el primer caso, cuatro en el otro). Se tomaron quesadillas en dos ocasiones en casa de Mercedes o en tres en la de doña Gloria. A parte de estos alimentos tradicionales, se presentaron *hot cakes* y crepas que provienen de otros países. En este caso es de notar que en una familia como la de Mercedes, típica y ya vieja en el barrio de San Martín La Quinta, se incluya para la cena crepas, propias de la cocina francesa; lo que sucedió es que las probó, aprendió a hacerlas y las hizo para que en su familia las degustaran, podemos imaginar la tensión familiar ante el hecho de probar un platillo nuevo. Al igual que en la casa de doña Gloria, es relativamente raro que preparen *hot cakes* para cenar, platillo estadounidense por excelencia, que en México sólo se come con acompañamientos duces. Para Mercedes esto es todo lo que se cenó en una semana mientras en casa de doña Gloria hubo, además, plátanos refritos con queso y crema, frijoles molidos, club sándwich de pollo, pan dulce de caja, tortas de milanesas de puerco, con lechuga.

El primer corolario que sacamos de estas comparaciones, es que la clase social, por razones económicas, es muy determinante en la cantidad y la calidad

de los alimentos que se consumen. *Hot cakes* y cereal, por ejemplo, nos habla de cómo se permean los gustos culinarios y como la mercadotecnia logra convencer a las personas de consumir un producto y este llega a fusionarse con la culinaria local.

De los siete días, tenemos que el domingo en casa de Mercedes hay mole con receta local, otro mole más que añadir al concierto de moles tradicionales en el país; generalmente es un platillo de celebración, pero se pueden considerar los domingos como de celebración. Sí prestamos atención nos daremos cuenta que en la casa de doña Gloria en el desayuno se ofrecían huevos revueltos con mole, lo que nos habla del uso de mole sobrante de una celebración en la anterior semana.

Para ilustrar lo que planteamos al inicio acerca de clase social y los recursos económicos, en la comida del quinto día en la casa de Mercedes se consumió como plato único principal pasta con jitomate, mientras que en la otra casa se consumió Espagueti con salsa de jitomate, jamón y queso. La diferencia del plato está en el jamón y el queso, dos ingredientes extra al mismo plato, pero aparte sirvieron milanesa de cerdo empanizada, arroz con verduras, ensalada de lechuga y rábanos.

Es notoria la diferencia de una a otra casa en cuanto a los vegetales crudos, en una se comen casi a diario en la otra casi nunca, pudiendo existir una deficiencia nutricional de vitaminas, minerales y fibra para mantener ágiles a los intestinos.

En estas comidas diarias, no han salido a relucir muchos platos típicos de San Cristóbal por lo que nos pareció interesante pasar a ver el conjunto de estos alimentos en contraste con las recetas tradicionales que encontramos en los recetarios de Dolores Sánchez de Pineda, 2003 *Comida tradicional de San Cristóbal de Las Casas* y Francisco Mayorga Mayorga, 2000 *Recetario popular coieto*. Dado que el segundo es casi una copia de las recetas del primero con pocos añadidos seguiremos el orden de apartados del de Sánchez de Pineda que son ocho: I Antojitos, II Embutidos y carnes frías, III Sopas y caldos, IV Ensaladas y salsas, V Guisados, VI Postres y dulces, VII Panes y VIII Bebidas y encurtidos.

Para el Apartado I notamos que el atole de masa que toma doña Gloria en el desayuno es el llamado atole de granillo, una masa de maíz que es molida una parte gruesa y otra más fina; ambas se disuelven en agua que se pone a hervir a fuego suave, se revuelve constantemente cuando espese se le agregan la canela y el azúcar y se retira del fuego para servirlo.

En lo que toca a las chalupas, las que se hacen localmente son un poco diferentes del resto del país: sobre una tostada mediana frita, untada con frijoles refritos, se ponen tiras de lechuga junto con zanahoria y betabel cocido y rallado, encima de eso una rebanadita de carne de lomo de cerdo cocido y se espolvorea con queso de Chiapas (Sánchez 2003 pág. 21).

Vimos que en tres casas se consumieron tamales: de múmu, untados, de frijol y verduritas, de mole y de coco (Sánchez *op. cit.* págs. 27, 29, 32; Mayorga 2000 págs. 105, 107, 108, 110) los cuales son muy de San Cristóbal, aunque se hagan también en otras partes del estado.

Los tacos de pollo y tomate también están en los recetarios, como tacos coletos en el de Sánchez (*op. cit.*, pág. 26) y como tacos fritos en el de Mayorga (*op. cit.*, pág. 99); son muy populares, los hacen en puestos callejeros, e inclusive en las cafeterías de muchas escuelas.

En lo que concierne al apartado III tenemos lo siguiente:

La sopa de habas es popular, ya que, como está caliente es bien recibida en los días lluviosos y en los fríos de montaña; encontramos su receta en Sánchez (*op. cit.* pág. 61) y en Mayorga (*op. cit.* pág. 53).

La sopa de pasta caldosa es un término muy genérico ya que puede ser la sopa de fideos, la de ravioles caldosa, la de letras, etcétera, siendo las más comunes las dos primeras (Sánchez *op. cit.* págs. 55 y 58; Mayorga *op. cit.* págs. 51 y 52).

Los caldos que utilizan menudeos son también mencionados por nuestros informantes. Un caldo de cola y pata, es una combinación de caldos que se hacen por acá; el caldo “levanta muertos” que lleva lengua, sesos, cola de res y gallina y el de “pata con mondongo” que lleva panza y pata, un recado de jitomates, ajo,

epazote, chile de Simojovel o verde y manteca para freír y agua suficiente. (Mayorga *op. cit.* págs. 57 y 59, Sánchez *op. cit.* pág. 52).

En el apartado V:

El arroz blanco que se hace con verduritas tradicionalmente es conocido fuera de la ciudad como “arroz coletó”: lleva arroz, ajo, tomillo, canela, cebolla, ejote, zanahoria, chícharo y manteca para freír. (Sánchez *op. cit.* pág. 48; Mayorga *op. cit.* pág. 49)

Los “baldados de papa con jamón y queso” son una versión de un guiso de cueza²⁵, cueza baldada o cueza capeada, en el cual se usa papa en vez de cueza y se le añade jamón (Mayorga *op. cit.* pág. 78, Sánchez *op. cit.* pág. 88).

El cocido de res lo hay en muchas partes, acá lleva: tortilla, cilantro, achiote, cebolla, repollo, plátano macho, jitomate, ajo, tomate, calabacitas, carne de res, espinazo, papa, zanahoria elote, chayote (Sánchez *op. cit.* pág. 86; Mayorga *op. cit.* pág. 65).

Hay tres formas de preparar la lengua guisada que se acostumbra comer en San Cristóbal: lengua almendrada, en estofado y en azafrán. Almendrada como su denominación indica la distingue el llevar almendras (Sánchez *op. cit.* pág. 91); para la lengua en estofado, primero se cuece la lengua, se pela y se rebana y se agrega a un recado que se fríe al cual se agregan verduras (Mayorga *op. cit.* pág. 79) y la lengua azafranada, por supuesto va con azafrán y lleva otros procedimientos e ingredientes (Mayorga *op. cit.* pág. 80; Sánchez *op. cit.* pág. 92).

En el apartado VI que habla de los dulces, encontramos los chimbos. Son hechos a base de harina, huevos enteros y yemas que se baten juntos y se ponen a hornear, resultando una especie de pan que se corta en cuadros y se deja reposar un día para posteriormente hacer un almíbar con agua, azúcar y canela, al cual se incorpora el pan cortado en cuadros; se deja hervir por unos diez minutos, y se retira todo del fuego cuando los chimbos están bien impregnados del almíbar (Mayorga *op. cit.* pág. 157 y 158; Sánchez *op. cit.* pág. 118).

Los gazzates son otro dulce que podemos encontrar en casi todo México, pero que localmente tienen tan buena aceptación y demanda que los incluyen

²⁵ La raíz del chayote que se usa como verdura; tubérculo parecido a la papa o al camote; también conocido como chinchayote” (Sánchez 2003 pág. 167)

dentro de la comida tradicional: se hace una masa de harina y yemas de huevo con polvo de hornear que se extiende hasta quedar delgada; se corta en rectángulos a los que se unen las punta para formar tubos los cuales se fríen, cuando doran se retiran, se escurren en papel absorbente y se revuelcan en azúcar y se rellenan con un turrón hecho a fuego lento (Sánchez *op. cit.* pág. 123; Mayorga *op. cit.* pág. 161)

Encontramos en el recetario popular coleteo de Mayorga (*op. cit.* pág. 114) un plato de “huevos con chícharos” que son unos huevos revueltos con los guisantes y que no aparece en el de Sánchez de Pineda.

Podemos decir que la gran mayoría de los sancristobalenses conocen platos como los mencionados pero poco los preparan en casa y esto se va acentuando a medida que pasan los años sobre todo por el tiempo de preparación. Así, el “tachilhuil” o la “chanfaina” han pasado de ser platos del diario para convertirse en especialidad local y, más específicamente en “especialidad” de un barrio de la ciudad. Nosotros observamos, por ejemplo, una serie de encuentros gastronómicos y de otras actividades, organizados en el Barrio de Cuxtitali durante varios domingos de agosto del 2013: en el primero a menos de una hora de haber iniciado, en todos los puestos se habían acabado los platos de tachilhuil y por el micrófono solicitaban a quienes en su casa tuviesen lo trajeran a vender. Los asistentes a la feria eran sancristobalenses de diversos barrios, a parte de los de Cuxtitali.

La tradición y la innovación entran en la actualidad en fuerte tensión: hay grandes cambios ideológicos, educativos, sociales, etcétera. Es hasta 1994 que, por el levantamiento armado zapatista, que San Cristóbal fue un foco de atención internacional; antes, lo que pasaba en este estado tan lejano del centro del país, a los mexicanos les interesaba muy poco. Un hecho de racismo muy cotidiano con anterioridad, veinte años después se convierte en una noticia que llega a los diarios nacionales: a una mujer vestida de indígena le impidieron la entrada a un local de venta y consumo de pastelería francesa que sirven café, chocolate, té etcétera; era en realidad, una joven indígena guatemalteca vestida con su traje regional, pero profesionalista y estudiante de un doctorado en un centro educativo

de San Cristóbal por lo que ella y sus amigas compañeras de estudios, se quejaron y llamaron a un reportero local y la noticia le dio la vuelta a México para vergüenza de la ciudad que vive del turismo. Los tiempos cambian.

Otro signo de los tiempos: los indígenas expulsados de sus comunidades o simplemente que invadieron terrenos en la zona norte o sur de la ciudad se han vuelto sancristobalenses y sus hijos también, mas no son “coletos”, y aunque inicialmente tenían tradiciones culinarias diferentes, éstas han cambiado por la influencia del prestigio social y de los medios masivos de comunicación. Por ejemplo en Chamula hace ya muchas décadas que los *i'loles* incorporaron refrescos de cola a sus rituales de curación en la iglesia. También se ha observado que hombres que andaban caminando por ahí o mujeres y niños que andaban vendiendo artesanías, estuvieron mirando en diferentes lugares de la ciudad comer a los *caxlanes*²⁶ en taquerías, novedad por como preparaban la carne y les gustó comer tacos al pastor; lo mismo pasó con los esquites que no estaban en su tradición culinaria. En los últimos años, han adoptado otras costumbres como hamburguesas, comida china o pizza que venden en la plaza comercial donde ni son discriminados ni tienen pena de entrar y consumir (fig. 87).



Figura 87: Joven chamula comiendo en la Plaza San Cristóbal
Foto. M. Rosas

Así, como muy pocos conocen la comida tradicional coleta y sobre todo sus platos emblemáticos que no están aún a su alcance social por cuestiones racistas, los niños asimilarán una cultura culinaria globalizada que poco tendrá que ver con

²⁶ Designación en tsotsil de los que no son indios, literalmente quiere decir gallo.

la comida regional de la ciudad. El proceso será diferente con los musulmanes indígenas asentados al norte y nororiente de la ciudad, ya que, no pueden comer, por disposiciones religiosas del islam, parte de las comidas tradicionales de la región por tener cerdo o mariscos. A ello se añade el hecho de que, al igual que sucede con los judíos, el sacrificio del animal del que salga la carne debe ser hecho según un ritual con ciertos utensilios y por personas determinadas.

5.3.2. Las fiestas

La vida social de una ciudad tiene actividades fijas en el año que son, por lo regular, de interés colectivo y San Cristóbal de Las Casas no es excepción.

5.3.2.1. Ciclo de celebraciones anuales

Dado el carácter eminentemente católico de la población²⁷ (aunque si hoy en día esto ha variado) existen muchas fiestas religiosas que se celebran popularmente a lo largo del año y que conforman dos ciclos según lo que comenta Paniagua (2002, pág.141-143), texto a partir del cual elaboramos el cuadro siguiente (fig.88).

Fecha	Ciclo antiguo	Ciclo nuevo	Barrio
2 enero	El Dulce nombre de Jesús		Cuxtitali
6 enero		Epifanía o Reyes	Casas
2 febrero		Virgen Candelaria	Comaleras
7 febrero		Virgen de Ocotlán	Tlaxcala
11 febrero		Virgen de Lourdes	La Garita
15 febrero		Señor del Santuario	El Santuario
18 febrero		Santo Niño de Atocha	El Relicario Santo Domingo
8 marzo		San Juan de Dios	31 de Marzo
19 marzo		San José	Santo Domingo, San Francisco, Catedral
tercer viernes cuaresma		Jesús de Nazareno	San Francisco
lunes santo (movible)		El Justo Juez	La Merced
1 mayo		San José Obrero	Revolución Mexicana
3 mayo		La Santa Cruz	La Garita, El Ojo de Agua, Santa Cruz
13 mayo		Virgen de Fátima	Fátima

²⁷ Podemos citar dos ejemplos de ello: después de la constitución de 1857 en lo posible siguió respetando los fueros eclesiásticos y, en la década de los años 30 del siglo XX, a pesar de haberse cerrado las iglesias, las familias alojaban clandestinamente a los curas y celebraban misas en sus casas.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

24 Mayo		María Auxiliadora	María Auxiliadora, Catedral
1 junio		Santísima Trinidad	Santo Domingo
13 junio		San Antonio de Padua	San Antonio
14 junio		Sagrado Corazón de Jesús	Ciudad Real, San Francisco, Catedral, Santo Domingo, San Antonio
24 junio		San Juan	Chamula
27 junio		El Perpetuo Socorro	San Francisco, Catedral, Santo Domingo,
29 junio		San Pedro y San Pablo	Catedral
4 julio		Virgen del Refugio	San Francisco, Santo Domingo
16 julio	Virgen del Carmen	El Carmen	
25 julio	San Cristóbal Mártir		San Cristóbal
26 julio	Señora Santa Ana		San Francisco
6 agosto	Jesús de la Buena Esperanza		Santo Domingo
8 agosto		Santo Domingo de Guzmán	Santo Domingo
13 agosto	Virgen del Tránsito		Mexicanos
15 agosto	Virgen de la Asunción		Mexicanos
18 agosto	Virgen del rayo		Catedral
21 agosto (movible)	Virgen de la coronación de María		Mexicanos
31 agosto	San Ramón Nonato		San Ramón
8 septiembre	Natividad de María		Todos los templos
10 septiembre	San Nicolás		San Nicolás
24 septiembre	Virgen de La Merced		La Merced
4 octubre	San Francisco		San Francisco
28 octubre	San Judas Tadeo		14 de Septiembre
1 noviembre	Todos los santos		Panteones
2 noviembre	Difuntos		Panteones
5 noviembre	San Martín de Porres		La Quinta/Santo Domingo
13 noviembre	San Diego		San Diego
21 noviembre	Virgen de Caridad		Caridad
22 noviembre	Virgen de Santa Cecilia		Santa Cecilia
27 noviembre	Virgen de la Medalla Milagrosa		San Antonio
8 diciembre	La Inmaculada Concepción		Altejar / Catedral
12 diciembre	Virgen de Guadalupe		Guadalupe
13 diciembre	Santa Lucía		Santa Lucía
25 diciembre	Navidad		
28 diciembre	La Sagrada Familia		Los Pinos

Figura 88: Ciclos festivos públicos en San Cristóbal. Cuadro elaborado a partir de Paniagua Mijangos, págs. 141-143)

En estas fiestas, existen varias tradiciones directamente relacionadas con la comida:

6 de enero: Epifanía o día de Reyes, rosca de reyes (tradicional envinada). Los que encuentran los muñecos en las roscas, se tienen que preparar para invitar a atole y tamales el 2 de febrero, día de la Candelaria.

Durante la Cuaresma, movable, los católicos hacen vigilia, por lo que aumenta la demanda de mariscos y pescados.

En la Feria de La Primavera y de La Paz que se celebra la semana después de semana santa, tenemos la comida del recuerdo y la muestra gastronómica.

Alrededor del jueves de Corpus Christi, (movible), hay una exposición de dulces regionales y chocolates, que dura desde tres días a una semana.

1 y 2 de noviembre: Se hacen altares de muertos grandes y chiquitos con ofrendas de comida (chocolate, aguardiente, frutas, panes, etc.)

24 de diciembre: cena de Nochebuena. Según Margarita Poo (2009, pág. 54) con “las nacidas de niños”, se comían hojuelas acompañadas de mistela y horchata de pepita de melón.

25 de diciembre: comida de navidad

31 de diciembre: cena de año nuevo

5.3.2.2. El ciclo vital católico coleto.

Por otro lado, el ser coleto implica que ser católico y cumplir con la recepción de los sacramentos que acompañan a su ciclo vital: nacimiento, bautismo, primera comunión, confirmación, matrimonio, y muerte. La imposición de estos sacramentos se da mediante un ritual tanto religioso como social, y es notorio que se aprovecha la ocasión para estrechar los lazos sociales de las familias, para pedir a amistades o parientes que sean padrinos del ritual (padrinos de bautizo, de comunión o de matrimonio). Hay otros rituales sociales, como los XV años, el paso al orden sacerdotal o la unción de los enfermos, que se dan en el transcurso de la vida, de los cuales muchos se dan acompañados del rito de la misa y de la comida ofrecida.

5.3.2.2.1. Nacimiento y bautismo

En el nacimiento de un nuevo ser humano, al igual que en el de cualquier otro animal, el hijo es separado físicamente de la madre cuando se corta el cordón umbilical; se interrumpe así la posibilidad de que la cría humana siga recibiendo

por esta vía la alimentación que lo mantuvo con vida y le permitió el desarrollo corporal. Como somos una especie mamífera, a partir de ese momento y hasta la edad de la ablactación, el recién nacido, para seguir creciendo y desarrollándose, consumirá la leche materna que mamará de los pechos de su madre, en su defecto de una nodriza o, desde hace más de medio siglo, de un biberón con fórmula o leche de vaca. Como una costumbre singular por estos lares se le suele ofrecer una comida a la mamá y al recién nacido.

Para los niños católicos, el primer rito de su vida es el bautismo, ceremonia que simboliza su iniciación y pertenencia en la iglesia católica apostólica romana. Este rito religioso generalmente va acompañado después con una celebración familiar en la que los padres del niño invitan en casa o en un lugar escogido a una comida o cena con los padrinos del bautizado, familiares e invitados. Una de nuestras entrevistadas, de familia modesta, nos cuenta que, para un bautizo se ofrecen diferentes platillos según la hora de la fiesta:

Mauricio – Oye Mercedes cuando bautizan a un niño ¿qué hacen de comida?

Mercedes – Mole, este... azafrán, si es comida, azafrán, mole, pollo con muchas verduras, barbacoa, y este... que otro, normalmente eso es lo que hacen.

Mauricio – ¿Si es comida?

Mercedes – Si es comida. Si es en la noche, tamales

Mauricio – Igual en la mañana, oh... ¿no hacen en la mañana?

Mercedes – No

Mauricio – Sólo a medio día o en la noche

Mercedes – Si es en la noche se pasan unas botanas, pues el pan, si es café o chocolate se pasa y al último los tamales, sean untado o de pollo.

Es lo que se da

[...]

Mauricio – ¿Azafrán? ¿Qué es?

Mercedes – Pollo en azafrán

Mauricio – ¡Pollo en azafrán! OK gracias

(Fragmento de la entrevista hecha a Mercedes Pérez López, 12 febrero de 2013)

Si es comida se da pollo en azafrán o mole con pollo o pollo con muchas verduras o barbacoa, mientras que en la noche se sirven botanas, pan dulce y tamales.

5.3.2.2.2. Eucaristía

La comunión o Eucaristía, consiste en la participación por el católico en un rito de paso instituido por Jesús durante la llamada Última Cena: repartió pan y vino a sus discípulos diciéndoles que coman y beban que ese era su cuerpo y su sangre. Es así que en el eterno retorno del rito al mito fundador, el sacerdote le entrega al católico una hostia (una oblea de color blanco en forma circular, hecha de agua y harina de trigo) que ha sido consagrada durante el ritual de la misa, en la parte llamada Consagración, en el que la iglesia afirma que se da la transubstanciación de las obleas en la carne y sangre de Cristo y que el creyente al comulgar deglute. Es condición necesaria impuesta por la iglesia que el católico que comulga se encuentre en lo que llaman estado de gracia, es decir que sólo puede tomar la hostia si está en ayunas y libre de pecados.

La primera comunión es la primera que un cristiano católico realiza: generalmente se efectúa después de que el niño ha sido Confirmado, es decir que ha crecido en un ambiente familiar católico y ha asistido a las enseñanzas del catecismo que lo va adoctrinando en las cuestiones de su religión.

Después de este rito de paso de la primera comunión, la familia del niño coleteo que comulga hace una celebración en la que se comparten alimentos que generalmente incluyen tamales y atole o chocolate. Como en toda celebración, depende de su medio: si es modesto, estos alimentos pueden ser lo único que se sirva mientras que, si se pertenece a la élite social, pueden ir con más. Por ejemplo, en la recepción por la primera comunión de la niña Margarita Poo, el agasajo fue muy espléndido: ella misma cuenta que todo estaba adornado de blanco:

Los pilares del patio lucían adornados con dos palmas cruzadas y ramos de flores blancas, la juncia invadía con su olor resinoso de pino toda la casa y en medio del corredor central, la mesa para nuestro desayuno por la Primera Comunión, con mantel blanco y un camino de velo de novia en el centro, claveles blancos, algunos floreros y otros sobre la mesa. El desayuno estaba imbuido por la gracia que había yo recibido en la comunión en Cristo. (Poo, 2009, pág. 24)

En cuanto a los alimentos describe los siguientes

A lo largo de la mesa se pusieron platos con bizcochitos de zumo de limón, galletas de almidón, bizcotelas, pan de mantequilla y platones con

rebanadas de pan de caja con jamón planchado y otros con ensalada de pollo. Sobre cada plato de servicio destacaba la Copa dorada²⁸ y en grandes platonos se ofrecían tamales de bola, de azafrán y untados (claro que se puede repetir). Después, tazas de humeante chocolate para mojar el pan y pasteles. (*id.*)

Por supuesto, no podía faltar la música, así que “la marimba del maestro Chus Penagos ubicada en el fondo del corredor, sobre un manto de juncia, tocaba una diana alegrísima.” (*ibid.*)

El núcleo duro tradicional de los tamales, y, en este caso, de los especiales de San Cristóbal (de bola, azafrán y untados) está acompañado de alimentos salados (pan de caja con jamón planchado o ensalada de pollo) y dulces hechos de pan (bizcochitos de zumo de limón, galletas de almidón, bizcotelas) o de leche como la famosa “copa dorada”. La abundancia de alimentos, los adornos florales y demás parafernalia hablan de una familia con los recursos económicos suficientes para semejante gasto.

5.3.2.2.3. Quince años

Es común que los padres hagan una celebración a las muchachas adolescentes cuando cumplen quince años: después de una misa en la que la quinceañera comulgue, se celebra el ritual social en el que hay comida, bebida y baile. En muchas ocasiones hay la presentación de unailable, un vals donde la joven es el centro de la coreografía con su chambelán y va acompañada por damas de compañía, ellas también con su respectivo chambelán. El vestido está comprado o mandado hacer para la ocasión, lo mismo que lo hacen sus damas. Por demás decirlo que para tan importante ocasión social de la familia que presenta a su quinceañera, se sirve una cena durante la fiesta. Y como en toda situación social el calibre y costo de la misma varía según el estrato social de la quinceañera y sus padrinos. A nivel popular seguramente a la quinceañera le hicieron el vestido en casa o se encargó a una costurera conocida de la familia, difícilmente tendrán quien les haga una coreografía para ella y sus damas, lo más

²⁸ La Copa dorada es un dulce de leche, azúcar y yemas de huevo, servido en una copa adornado con almendras doradas y pasas.

seguro es que baile el vals inaugural de la fiesta con su papá y después le sigan a bailar los invitados. En cuanto a la comida de familia de pocos recursos:

Mauricio – ¿Y 15 años?

Mercedes –Normalmente es en la noche, Igual tamales

Mauricio – ¿Igual tamales?

Mercedes –Pan, chocolate o café, lo que se vaya a dar y botanas, refresco, tequila o lo que se vaya a dar

Mientras hay a quien le pagan una misa de Te Deum; la fiesta y la cena se contratan en un salón elegante con mesas reservadas y meseros. Previamente hubo ensayos y puesta en escena del baile hechos por un especialista en coreografía. En algunos casos, como parte de la celebración de ese aniversario, posteriormente mandan a la joven de viaje en un grupo con otras quinceañeras a Europa y como parte del tour hay generalmente, una visita en el Vaticano con el Papa para el grupo.

5.3.2.2.4. Matrimonio

El matrimonio es otra celebración social de gran importancia en el devenir de una sociedad, este acontecimiento lleva a una pareja al inicio de una vida cotidiana diferente. Aparte del ritual religioso y/o civil donde un sacerdote une legalmente para la iglesia y/o un juez de paz une legalmente para el Estado a una pareja, se realiza un convite de comida en el que se departe con los invitados a la boda. Tomaremos como ejemplo de antiguas tradiciones la serie de festejos que se hicieron para la boda de una hija de la familia del ingeniero Carlos Z. Flores, una de las familias más reconocidas durante años en San Cristóbal de Las Casas, según Margarita Poo (2009, págs. 63-69). El día anterior a la boda, después de la misa hay dos momentos durante los cuales se comparten alimentos: el primero en “el frío de las ocho de la mañana y el rocío sobre las tejas y árboles” se da en la casa de la novia:

En un corredor de la casa estaba preparada la larga mesa con manteles blancos, adornada con flores también blancas. En el centro de la mesa lucen pequeños pastelitos, pan de comunión, gelatinas, cazuelejas, rebanadas de jamón planchado y sobre cada plato un apetitoso cóctel de frutas, después se sirven tamales, café y chocolate. (Poo, 2008, págs. 64-65).

El segundo evento es a medio día, también en casa de la novia pero solamente con los miembros de las dos familias (id. pág. 65)

Poco más tarde se retiran los invitados y la comida del medio día se sirve sólo a los miembros de las dos familias, como un inicio de la unidad que siempre reinará entre ellas, ya que al día siguiente contraerán un parentesco espiritual y los padres del novio y la novia se llamarán con todo respeto “compadres”.

Sólo las familias adineradas se podían dar este lujo; una pre boda con invitados a comer bocadillos, y por aparte una comida ritual con la nueva familia política.

El día mismo de la boda, el cortejo sale de la casa de los padres de la novia (La Enseñanza²⁹. y atraviesa las calles cubiertas de juncias con un “manteado blanco” en el medio para llegar a la Catedral en donde se celebró la misa y de allí regresaron a “la gran casa del Colegio”:

Ya entradas las tres de la tarde se anunció que daría principio el banquete y todos los invitados buscaron acomodo a lo largo de la enorme mesa que había sido cuidadosamente puesta en los corredores de la casa. Los novios se sentaron en la cabecera y aquello fue la señal para que iniciara la entrada de las viandas. Se pusieron primero platones con carnes frías típicas de la ciudad: jamón planchado, butifarra, rebanadas de mortadela, acompañadas de queso de Ocosingo y pan francés. Después se sirvió la sopa goteada que en San Cristóbal tiene muchos adeptos, luego sopa de pan coleta que es quizá uno de los emblemas de la cocina sancristobalense, enseguida lengua en azafrán, que todavía se hace en Chiapas como en España, con alcaparras, aceitunas y ramas de yerbas de olor, al mismo tiempo se ofreció pollo aderezado con jerez, que se tiene en alta estima, y simultáneamente se pusieron a lo largo de la mesa platones con frijoles refritos para acompañar, y finalmente se sirvieron, junto a una gran copa de coñac, postres de flan de ciruelas y ante de coco y piña. Los vinos fueron seleccionados para la ocasión y al final de la fiesta, a los señores se les sirvió una copita de crema de Comiteco y a las damas una copita de vino de mora. A los niños nos tocó horchata de pepita de melón. (id. págs. 67-68)

A partir de este relato podemos recrear el menú del día de la boda de Margarita Flores Morales:

²⁹ La Enseñanza es como se conoce la casa construida por el Ing. Flores donde vivió él y su familia. Una de sus hijas (María Adelina) puso una escuela que llamó La Enseñanza, de allí el nombre.

Carnes frías (jamón planchado, butifarras, mortadela) y queso de Ocosingo
Sopa goteada
Sopa de pan
Lengua en azafrán
Pollo aderezado con jerez
Frijoles refritos
Flan de ciruelas
Ante de coco y piña

La comida de esta boda está compuesta principalmente por platos tradicionales de San Cristóbal y se notan pocas influencias extranjeras, lo que es de llamar la atención debido al estatus social del compromiso. Lo único no local es una bebida, el cognac que les sirvieron a los señores para acompañar los postres. Los digestivos fueron totalmente chiapanecos ya que nos habla de crema de Comiteco para los señores y vino de mora para las damas.

5.3.2.2.5. Velorio

Por así decirlo, la muerte cierra el ciclo vital. El católico se prepara para la muerte, si esta agonizante pide un sacerdote para confesar sus pecados y comulgar para morir en estado de gracia, y reciba, también de manos del sacerdote, la Unción con los Santos Óleos, último sacramento que recibirá antes de enfrentarse con su creador.

La tradición nos marca que debe de velarse al difunto al menos durante 24 horas, que, en la práctica real es como día y medio, y eso da lugar a otra forma de socialización que son los velorios que pueden realizarse en la casa de la familia del muerto o en una agencia funeraria

El velorio en San Cristóbal es un acontecimiento social que implica darle de comer y de beber a todo aquel que llegue a presentar sus condolencias y a estar un tiempo, mucho o poco, velando los restos materiales del difunto. Eso pone en marcha la solidaridad familiar y de la comunidad. Las mujeres de casa ponen manos a la obra para, comprar pan, bebidas alcohólicas, preparar café y comida para los que estén a la hora de la comida, etcétera. No hay una comida especial para ello: compran barbacoa, o hacen pollo en alguna forma, frijoles y queso, tortillas, etcétera.

El gasto es grande: muchas veces, dado que los que llegan a presentar sus respetos y condolencias no caben en la casa, se tiene que poner un manteado fuera de ella y cerrar la calle a la circulación, y se alquilan sillas para que nadie este de pie. Durante el tiempo que dura el velorio no faltan pan y café sobre todo en el desayuno o la cena. Además se contratan mariachis para acompañar con música el cortejo que sale de la casa o de la agencia funeraria llevando el féretro al panteón. En el Panteón, después de sepultar al difunto se reparten bebidas alcohólicas o refrescos según apetezcan las personas.

Después de enterrado el difunto, se organiza un novenario de rezos en la casa del difunto, durante el cual también se ofrece café y pan a los asistentes.

5.3.2.2.6. Celebración de los días dedicados a los muertos

Aunque esta celebración no forma parte exactamente del ciclo vital, está estrechamente relacionada con el punto anterior, razón por la cual la pusimos aquí. En todo el territorio nacional es muy importante y tradicional la celebración de los días dedicados a los muertos, en la región de los Altos de Chiapas por ejemplo en Chamula, todos los miembros de la familia que estaban ausentes regresan a la casa familiar para esos días, y según hemos observado, después de las ceremonias que hacen en el campo santo comen en su casa y allí se refrendan o se pierden ese día los derechos que cada uno tiene sobre la tierra familiar.

No vamos a entrar en una descripción detallada de las celebraciones durante los días que se hacen, por el momento sólo vamos a resaltar sus aspectos culinarios a partir de entrevistas y observaciones hechas a finales de octubre y principios de noviembre de 2012. Hice tres entrevistas, a tres mujeres: la señora Mercedes Paulina Pérez López, la señora Beatriz Mijangos Zenteno y la señora Claudia López de Pérez, visité sus altares de muertos, además fui al panteón a observar cómo se desenvolvían las familias que en estos días asisten.

Las personas entrevistadas las escogí unas (Mercedes y Claudia), por vivir en el barrio de San Martín La Quinta, y la otra, Doña Beti Mijangos por ser una cocinera muy buena y vieja de las que necesito encontrar varias, y además porque

ha vivido en la casa de los Blom, más conocida como Na Bolom³⁰ desde que era pequeña.

Entrevista con Mercedes Pérez López, Lunes 1° de octubre de 2012

Mauricio – Como que vas a hacer este 1° de noviembre y el 2, para muertos ¿qué van a hacer? ¿Qué hacen?

Mercedes – Tamales de frijol

Mauricio – ¿Tamales de frijol?

Mercedes – Ajá, de mumú ¿y de que otro? ... ah se ponen a cocer chayotes, elotes. La comida... pues es este carne ahumada con repollo y caldo. Es lo que hacemos

Mauricio – Oye ya no me habías dicho tú que se hacían tamales... de maíz...

Mercedes – Negro. Si también se hacen

Mauricio – ¿Tú los haces?

Mercedes – ¡No! Eso mi mamá

Mauricio – Esos los hace tu mamá

Mercedes – Si, eso es de mi mamá, ella los hace

En la familia de Mercedes, como en general sucede, la mujer de más edad es la que porta la tradición y dirige las actividades que deben de realizarse para la celebración, las mujeres jóvenes, hijas nietas sobrinas, etcétera realizan las tareas que les asigna; en esta familia recaen las cosas en la señora Claudia Francisca López Hernández de 51 años de edad, y le ayudan sus dos hijas, principalmente Mercedes que es viuda y la mayor de 32, y su hermana casada Teresa de Jesús 29.

La figura 89 nos muestra algunas imágenes del proceso de elaboración del tamal de mumú, cuyos elementos son: hojas de hierba santa, masa de maíz blanco y frijoles negros refritos. La peculiaridad en su forma de elaboración en la familia de Mercedes es que la masa la prensan como si fuera para tortillas y ponen los discos de masa sobre las hojas de mumú, le untan encima de la masa una capa de frijoles refritos y se hacen dobleces del ancho del tamal como si fuera un rollo. Este se corta en tramos del tamaño que uno desea y se procede a envolver estos tramos con hojas secas de las que envuelven a la mazorca del maíz, a las que se le llama “doblador”:

³⁰ Ver apartado 5.1.3.



Figura 89: Proceso de elaboración del tamal de mumú (Fotos M. Rosas)

Doña Claudia es la encargada de la mayor parte de la preparación de los alimentos: tamales de mumú y de frijol lves (ver capítulo 4), carne ahumada en caldo y atole. Para la carne ahumada en caldo, regresando con la entrevista, obtuvimos lo siguiente:

Mauricio – bueno... ¿tortillas para ese día también?

Mercedes – sí, para acompañar el caldo, que se come con tortilla...

Mauricio – ¡ah! Entonces hay un caldo, eso no me habías dicho

Mercedes – Es de la carne ahumada con el repollo, es caldo

Mauricio – es en caldo

Mercedes – es en caldo, sí

Mauricio – ¡Oye! ¿Quién hace la carne ahumada... cómo la hacen?

Mercedes – se compra una semana antes...

Mauricio – ajá

Mercedes - ...y se cuelga bien en el fogón con un palo, con un plástico se envuelve y se le pone. La carne es así como en tiras...

Mauricio – sí

Mercedes - ...se le va a poner como una semana. Como se va cocinando le llega el humo a, a la carne. Ya llega el día en que se va a hacer, se lava... no se lava se queda así, se pone primero a hervir el agua, ya después se pone la carne... así en pedazos se pone la carne...

Mauricio – mmmh

Mercedes – ya que esta cocida se le pone el repollo... y ya, así se hace

En el caso del atole se trata del atol agrio especial de la región:

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Mauricio – hacen atol agrio
Mercedes – Sí, ese es con el maíz negro
Mauricio – Ah, ese es con el maíz...
Mercedes – se pone a agriar una semana también para que se agrie...
se lave, se muele, se pone a cocer y se cole...
Mauricio – mmmhu
Mercedes – ya colado, entonces, este... se pone a cocer, se le pone...
¿qué? canela y azúcar
Mauricio – es atole agrio con canela y azúcar
Mercedes - ...canela y azúcar, sí
Mauricio – ah, mira eso si no lo conocía yo
Mercedes – si esta rico, con canela y azúcar

Aparte se prepara un dulce de calabaza:

Mauricio – A ver no se nos olvida nada... atol agrio, tamales... ¿no hay ningún dulce que hagan?
Mercedes – La calabaza
...
Mercedes – así como siempre, cocida... con azúcar o panela...
Mauricio – ajá
Mercedes – se le pone cáscara de naranja, este... canela y clavo... eso fue todo

Dolores Sánchez de Pineda (2003:117) da una receta de “Calabaza de Todos Santos” un poco más elaborada:

1 calabaza blanca maciza y mediana; 2 cañas; cáscara de 2 naranjas; $\frac{3}{4}$ de azúcar; 3 elotes tiernos cocidos; 2 lt. de agua; 1 cucharita de anís.
La calabaza bien lavada, se corta en pedazos grandes y se echa en una olla con el agua, el azúcar, las cáscaras de naranja, los elotes en pedazos, las cañas peladas en rajitas y el anís, se deja hervir hasta comprobar que esté bien cocido, debiendo quedar caldoso.

Doña Claudia también pone el altar. El día 31 de octubre ya está puesto pero de forma incompleta: es para los muertos chiquitos. El altar se confecciona sobre una mesa de madera cubierta con un mantel de tela blanca arrinconada en la pared; sobre el suelo, alrededor de la mesa en floreros improvisados están flores, y encima de ella, uno a cada lado hay unos floreros con flores amarillas, así como las veladoras, las imágenes religiosas en cuadro y bulto, las fotografías de sus muertos y tazas de atole agrio (fig. 90).



Figura 90: Altar de Muertos, día 31 de octubre (foto M. Rosas)

Al día siguiente se añaden los alimentos preparados, los tamales, el atole y el pan así como fruta y agua (fig. 91).



Figura 91: Altar de Muertos, día 1 de noviembre. Foto. M. Rosas

Ese día la familia va al panteón y comen allá de los alimentos preparados.

También en los altares se acostumbra poner los satisfactores del muerto; si fuma se pone una cajetilla de cigarros de la marca que le gustaba, cerillos y si le gustaba el trago una copa de la bebida de su preferencia, pero en mi entrevista no:

Mauricio – y trago no ¿no le entran ese día?

Mercedes – No, bueno normalmente nosotros no, depende de la familia que sea... pero nosotros no

Mauricio – entonces en tu familia no toman

Mercedes - ...mi familia no

Finalmente damos el menú que se comió en la casa de la entrevistada el día 2 de noviembre de 2012

Al despertar, Café y pan. (Como de costumbre)
Desayuno.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Tamales de frijol tierno, atol de elote, tortillas, frijoles colorados refritos, pan y calabaza en caldo (con elote y cáscara de naranja).

Comida.

Cihuamut de carne de res con panza de res, verduras (calabaza, repollo, zanahoria, papa). Tortillas hechas a mano y compradas en el mercado.

Calabaza en dulce. Agua de Chía. Café y pan.

Cena.

Tamales de elote. Café y pan

Como arriba mencionamos otro lugar al que acudimos para ver la celebración de muertos fue a Na Bolom, ya que allí anualmente ponen un altar de muertos que a nosotros nos pareció singular. En este lugar entrevistamos a la señora Beatriz Mijangos, más conocida en el lugar por Doña Beti ³¹.

- Mauricio – A ver Doña Beti, cuénteme, hoy, que al rato me dijo que me iba a enseñar ¿El altar, siempre lo ponen todos los años?

- Doña Beti – Sí, cada año. Después de, bueno, desde que vivía Trudy, este, empezamos cuando murió Don Pancho, anteriormente no se hacía el altar, porque a ella no le gustaba que se le pusiera humedad en la capilla porque era demasiado húmedo. Pero un día, después de que murió Don Pancho, este, nos tocó, el murió en..., en junio, el 23 de junio y nos tocó ya el primer día de Todos los Santos al finalizar el mes de octubre. Entonces yo fui al mercado sin decirle nada a ella, hice el altar y lo llamé ya, Gertrudis: mira. Y me dijo qué bonito, esta bonito y adorne el comedor también con juncia y frutas en medio de la...del comedor, le gustó mucho a ella, y entonces desde ese entonces ya empezamos a hacer el altar cada año.

Y yo lo hago así, tradicional, no le pongo papel, ni calaveras, nada más se le pone fruta y como Don Pancho le gustaba el *posh* su botellita de *posh*, sus cigarros, una cajetilla de cigarros.. de cerillos para que prenda sus cigarros, según la tradición ... Y ...también calabaza, pero ya la calabaza lo hacíamos el último día para que lo comiéramos todos en la mesa...

- Mauricio – la calabaza en tacha ... esa con...

- Doña Beti – la amarilla...

- Mauricio – la amarilla...

- Doña Beti – calabaza amarilla y el pan de muerto, tomábamos chocolate, todos los trabajadores, ese era su gusto de ella. El primer año yo lo hice solita

.....

- Doña Beti – ya después ya fue la tradición de hacerlo cada año...

- Mauricio – Don Pancho...

- Doña Beti – después de la muerte de Don Pancho

- Mauricio – Don Pancho murió...¿en qué año?

³¹ Fragmento de la entrevista con Doña Beatriz Matilde Mijangos Zenteno, realizada el 31 de octubre de 2012 en Na Bolom, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, hecha por Mauricio Eduardo Rosas y Kifuri.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

- Doña Beti – El 23 de junio de 1963
 - Mauricio – en sesenta y tresss ... si ya ... ¡uy! Ya son
 - Doña Beti – ¡uy! Ya van..
 - Mauricio – Ya van a ser cinc... casi cincuenta es, cuarenta y nueve
 - Doña Beti – si
 - Mauricio – el año que entra son cincuenta años
-

El tipo de altar puesto en *Na Bolom* parece es más sencillo que el anterior pero las diferencias son mínimas: ninguno tiene papel picado ni calaveritas de dulce, elementos que en los altares del centro de México prevalecen. Aunque las flores de cempasúchil se ponen en muchos altares, en realidad cualquier flor amarilla puede ponerse sin romper la tradición (fig. 92).



Figura 92: Altar de muertos, Na Bolom
Foto M. Rosas

Aparte de la fotografía de los Blom este la de Chan Kin, el legendario lacandón amigo íntimo de ellos (fig. 93).



Figura 93: Altar de muertos, Na Bolom. Fotos de los Blom y Chan Kin

Como anécdota, en la cuarta foto aparece doña María, la primera gran cocinera de Na Bolom quien, antes de entrar allí había sido la nana de Rosario Castellanos, sirvienta después en la casa paterna y en la de Rosario en San

Cristóbal. No quiso irse a la ciudad de México cuando Rosario dejó el INI y se fue, por lo que se quedó con los Blom.

5.4. Sistemas culinarios en competencia (Menús)

A semejanza de la cocina, la forma y la organización de la comida cambia con las épocas y los lugares y los menús son un ejemplo de dichas modificaciones ya que permiten ver la evolución de las maneras de mesa y son un testimonio de la vida social, cultural y política de una sociedad. Es también otra forma de ver las tensiones de los sistemas culinarios.

Según Patrick Rambourg, el término “menu” es un adjetivo que significa pequeño y fue primeramente utilizado en el Renacimiento para designar pequeños escritos que detallaban los platillos de los banquetes y fue durante el siglo XVIII que se utiliza para los diferentes platillos que componían una comida aunque no estaba destinado a los invitados sino a los que organizaban estos festines (2012, pág. 4).

Nuestra fuente primaria de información para los menús que no provienen de libros o recetarios, es la biblioteca que fuera propiedad de Prudencio Moscoso hoy en posesión de su viuda. Don Prudencio coleccionaba cosas quizá medio extravagantes como adornos de papel de china de las fiestas de los barrios de San Cristóbal o, como en este caso, menús impresos, desde antes que lo nombraran cronista de la ciudad. Con mayor razón guardaba, después de nombrado, todo tipo de documentación que a su parecer informara sobre la vida y obras de personajes de la ciudad. Obtuve la autorización de su viuda, doña Gloria Pohlenz, para buscar información que me fuera útil en dicha biblioteca, que desgraciadamente se encuentra cerrada al público después que un investigador sin escrúpulos quiso despojar a doña Gloria de ella. Hago mención de ello porque me parece importante resaltar que, por falta de ética profesional, una rica fuente documental sobre la ciudad se volvió de difícil acceso. Después de la revisión de archivos y lecturas hemos podido hacer una base de datos que incluye desde un menú del siglo XVIII hasta el de una fiesta de cumpleaños en el 2012, con lo cual podemos ver desde antecedentes de la competencia hasta la actualidad.

Sin embargo, el menú más antiguo que encontramos no es parte de esta colección, sino se encuentra en el estudio que hizo A. Aubry sobre San Cristóbal (2008, págs. 56-57):

Festín el 3 de enero de 1877.³² Varios platonos de sopa con su adorno alrededor de gallinas, higadillas, sesos de carnero envueltos en huevo y otras cosillas que hacían gusto el primer cubierto. Plato fuerte Olla con carnero, ternera, jamón, lenguas... luego se sirvieron los asados de pavón, lechoncillos con varias ensaladas. Postre Masa de pastelones, cubiletes y otras cosas, hechas las masas de manteca de Flandes... varios géneros de almíbares... con postres de leche de Arequipa que se hace con pura almendra, huevos, moles, etc. Se gastaron también varios géneros de vino. El cocinero francés era diestro.

Después se daba de comer a músicos y sirvientes; y chocolate a quienes miraban la fiesta sin participar. Pero, en la noche, se descuidó el despensero principal con las llaves de las fresqueras y, tomándolas los sirvientes, se bebieron los licores principalmente el vino... se embriagaron e inhabilitaron para cuidar de la plata, dando ocasión a que la hurtaran. (BAHD II, 1, 60ss)

Nos encontramos con una comida europea y en la que sólo algunos de los postres fueran de origen americano: *con postres de leche de Arequipa que se hace con pura almendra, huevos, moles*. Inclusive el autor del documento resalta que *El cocinero francés era diestro* (las negritas son nuestras). Lo que nos dice que desde ese tiempo la cocina francesa se reputaba de gran prestigio.

Siglo XIX e inicios del XX: las influencias europeas

No conseguimos más menciones a comidas, menús o recetarios de cocina desde entonces hasta el año de 1895 en el que encontramos otros menús de comidas ofrecidas en el restaurante importante de San Cristóbal, el del Hotel Progreso. Cabe señalar allí algunos puntos; respetamos la ortografía que hay en los menús aunque hay muchos errores. También nos llamó la atención el nombre del hotel “Progreso” ya que es sintomático del prestigio y la importancia ideológica de la idea de progreso desde los inicios de las revoluciones burguesas. En efecto, en el siglo XIX, la burguesía era una clase revolucionaria como románticamente el pintor Eugène Delacroix en 1830 lo expresa en el cuadro intitulado “La libertad guiando al pueblo” (fig. 94).

³² Es obvio el error de imprenta, debía ser 1778, ya que el texto menciona que fue en el siglo XVIII e imprimen 1877 que corresponde al siglo XIX. Nota de Mauricio Rosas Kifuri



Figura 94: La Libertad guiando al pueblo.
Delacroix 1830

Durante el Porfiriato, el progreso, la civilización y la decencia, ideas positivistas impulsadas por el grupo de “Los científicos”, eran una consigna a seguir costara lo que costara. Se miraba hacia el otro lado del Atlántico desde donde se tomaron los modelos de comportamiento y consumo que prevalecieron en los círculos sociales más prominentes. Acorde a los vientos políticos de moda lo que reina en este momento, es la influencia de la cocina francesa, adobada con cosas españolas; es la *Belle époque*. Hasta podemos imaginarnos el cuadro de Renoir *Le déjeuner des canotiers*, “el almuerzo de los remeros”, es decir es, finalmente, una comida europea no americana y menos aun local. Algunos de los menús hasta presentan los nombres de platos en francés o en inglés (aunque con errores de ortografía en estas lenguas) y existen menús confeccionados enteramente en francés, como lo veremos más adelante: los bocadillos se transforman así en “hors-d’oeuvre”, los pescados en “poissons” y los postres en “desserts”. En cuanto a las bebidas registramos, en estos momentos un predominio de los vinos franceses tanto tintos como blancos, del champaña y del coñac.

Los menús que estudiamos a continuación provienen de la colección de don Prudencio Moscoso. Aunque en el anexo 6 pusimos dichos menús en orden cronológico, nos pareció importante empezar con uno fechado el 12 de septiembre de 1904 marcando los 80 años de la colonia chiapaneca en la Ciudad de México (fig. 96). Está integralmente redactado en francés y está en general bien escrito. Varios de los textos estudiados retoman los ingredientes hispanizándoles por lo que lo utilizamos de modelo.

La carta está adornada en la parte superior derecha con unas violetas (símbolo los bonapartistas y, en general, de buena suerte). Aunque los nombres de los platos estén en francés, la voz “Menú” que la encabeza ha sido castellanizada con un acento en la u. Se divide en dos secciones verticales, por un lado los vinos y licores en rojo y por el otro, el menú en sí, en azul. Consta de nueve tiempos y trece platos.

Como clásico menú francés empieza por la sopa, en este caso, el “potage Princesse”, una sopa cremosa de espárragos, seguida por los “hors-d’oeuvre” (literalmente “fuera de la obra”) o bocadillos (que deben de ser calientes) servidos con Xérez. El pescado (“poisson”) es la tercera parte del primer tiempo: en este menú reza “Darmi [sic] de Huachinango Normande”, pero cabe precisar que, en el vocabulario culinario, no existe dicha palabra, por lo que se trata probablemente de “darne” que es un término específico para designar a una rodaja gruesa de pescado, una posta. Pasado por agua, está acompañado con una “Normande” que es una salsa espesa a base de harina mojada con un caldo de pescado y cidra a la cual se añade, al final yemas de huevo batidas con jugo de limón. Es el único plato en dónde se encuentran mezcladas la cocina europea con un ingrediente específicamente mexicano, el Huachinango³³.

³³ Huachinango (huauchinango, guauchinango, guauchinango) incluye a diferentes tipos de peces pertenecientes a la familia *Lutjanus*. También conocido como pargo.



	Colonia Chiapaneca 1824 – 1904 12 de septiembre + Menú +
Xerez	Potage Princesse Hors d'oeuvre Poisson.
Haut Sauternes.	Darmi de Huachinango Normande Relevé Petites pâtes à l'Italienne Entrées.
Pontet Canet.	Noix de Veau aux Olives. Filet de boeuf Périgueux Entre Coupé Punch au Rhum. Légumes
Moscato	Asperges sauce vinaigrette RÔTI Poulet de grain au cresson Salade Chantilly.
Cognac.	DESSERT Corbeille de fruits. Gâteaux divers.
Benedictine.	Compote de pommes. Café. Thé

Figura 95: Menú de 1904 (original y transcripción)

“Relevé” es el platillo que se sirve en la alta cocina francesa antes de las entradas, después de la sopa y el pescado; en este caso se trata de “petites pâtes à l’italienne”, lo que no nos indica ni el tipo de las pastas ni el de las salsas (de tomate simple, con carne, al pesto, etc.).

Hay dos entradas (“Entrées”) que son dos piezas de carne, una de ternera con aceitunas, “Noix de veau aux olives”, y la otra de res, “Filet de boeuf Périgueux”. La “noix” es la carne más tierna del animal y, en este caso, como es de ternera, implica que es un alimento muy fino y muy caro que se deshace en la boca. Sabemos también que el filete de res es una carne suave: en este caso está rostizada y acompañada de una salsa de trufas, ya que “à la Périgueux” indica una procedencia de la provincia francesa de Périgord, principal productor de la trufa

negra. Se sirve con un vino tinto, el Pontet Canet, un “cru” bordelés de gran calidad.

El “Entre Coupé” (literalmente “entrecortado”) muchas veces estaba compuesto por sorbetes de frutas que servían para refrescarse antes de los platillos principales. En este caso, es un ponche con rón.

Las verduras de acompañamiento “légumes” son espárragos en salsa vinaigrette (por lo que se sirvieron fríos) con la carne asada, un pollo tierno criado con semillas de maíz y/o cereal, aderezado con berros. La ensalada está llamada Chantilly que evoca una crema batida. Su asociación con el Moscato, vino blanco dulce más conocido como Moscatel, podría hacernos pensar que la ensalada es de frutas pero por la sucesión de los platos esto no es posible, ya que siguen los postres con una canasta de frutas, unos pasteles variados y un puré de manzanas, servidos con Cognac.

En este menú, la base de los platillos, el huachinango, las carnes (tanto de res, como de ternera o de pollo), los espárragos, los berros y las frutas deben provenir del país pero están aderezados y preparados a la manera francesa (uso de las salsa y nombres de los platillos). Los vinos y licores están todos importados así como las trufas. Los maridajes siguen las reglas de la época incluyendo al Sauternes con el huachinango, aunque sea una combinación más rara ya que es un vino dulce, caro, de envejecimiento es decir de mínimo unos once años y mejor quince, proveniente de la región vinícola francesa de *Burdeos*, y cuyo maridaje ideal es el *foie gras* como nos dice este blog de vinos:

Suelen servirse tanto para acompañar un aperitivo de foie gras o queso Roquefort como para saborearlo en los postres. Los vinos Sauternes son muy caros, debido principalmente al alto costo de su producción, además de por la excelencia y calidad de sus vinos. (<http://elgrancatador.imujer.com/3243/los-vinos-sauternes>)

Todo en esta carta implica riqueza y buen gusto, por lo menos desde el punto de vista de la burguesía del momento y nos indica que la colonia chiapaneca de la época en la ciudad de México estaba formada por personas de la elite.

Tres menús del hotel Progreso fechados del 25 de septiembre de 1894, 8 de enero de 1895 y 9 de junio del 1895 respectivamente son muy similares tanto en la presentación como en los platillos (ver Anexo 6, 2.1 a 2.3). Todos presentan el dibujo vertical de un pez del lado izquierdo. Los más complejos son el primero y el tercero que vamos a analizar a continuación (fig. 96).

MENU	MENU
Sopa a la Reina, Mayonesa de pescado dorado Vols-au-vents de ostiones Beefsteac a la americana Espárragos en salsa Lenguas prensadas Pollos guisados Frijoles a la Veracruzana, Almendras – Aceitunas – Legumbres encurtidas Dulces – Café – Té <p style="text-align: center;">LICORES</p> Jerez, Cognac, Haut Sauternes, Tinto San Emilion, Plus Café, Champagne Viuda de Clicot <p style="text-align: right;">9-25-94</p>	Sopa á la reina Mayonesa de pescado dorado Bacalao a la Vizcaina Jamones – Lenguas – aceitunas – chícharos Vols – au – vents de ostiones Ponche á la Romana <i>Beef-steak</i> con papas al vapor Pavos al horno deshuesados Pasteles, frutas surtidas, dulces, té, café. <p style="text-align: center;">LICORES</p> Jeréz seco 1815, Saint Emilión, Haut Sauterne, Saint Julien, Oporto, Champagne Viuda de Clicot, Plus café Marrachino S. Cristóbal L.C., Junio 9 de 1895.

Figura 96: Menús de 1894 y 1895. (Biblioteca de Prudencio Moscoso)

El primero está fechado del 25 de septiembre de 1894 y no se especifica la ocasión, mientras el tercero data del 9 de junio del 1895 y proviene de un banquete que “Gregorio A. Culebro y Belisario Castellanos Obsequian á su muy fino y distinguido amigo, Señor Pagador José Vasavilbaso, con un banquete en los salones del “Hotel Progreso”, como lo reza el encabezado (ver original anexo 6).

En estos menús vemos varios elementos europeos: franceses como la sopa a la reina que, según la tradición, viene de “le potage à la reine” que Marguerite de Valois, primera esposa de Enrique IV hizo famoso y que se componía de “caldo de gallina, carne deshilada, crestas de pollo, pistachos y granos de granada.”³⁴. Los *vols-au-vents*³⁵, hojaldres ligeros en forma de torre hueca y rellenos, en este caso

³⁴ <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/sopa.htm>

³⁵ Nótese que no se hispaniza la palabra, al igual que más adelante los *beef-steak*, ya que es una cuestión de estatus.

de ostiones, son otra especialidad francesa, inventada por Antonin Carême, insigne cocinero del Primer Imperio Francés. La mayonesa que es una salsa emulsionada hecha a base de yemas y aceite a la cual se le añade sal, ajo o hierbas, se emplea como acompañamiento de carnes, pescados, mariscos y hortalizas. Su origen, según se cuenta se remonta al año de 1756, cuando las tropas franceses tomaron el fuerte de San Felipe de Mahón en Menorca y en el banquete de la victoria se sirvió una salsa similar al aioli que se denominó mahonesa. El pescado dorado puede hacer referencia a dos tipos de pescado: uno, el dorado es un pez marino de la familia *Coryphaenidae* con una carne rosada y densa. Se pesca en aguas tropicales y subtropicales y es conocido también como pez delfín o *mahi mahi*. El otro es una especie de besugo (*Sparidae*), la dorada, que tiene una carne blanca. Ambos tienen un lugar importante en las cocinas mediterráneas, y no sabemos de cual se trata.

Los vinos son en mayoría de origen francés: Saint Emilión y Saint Julien (tintos), Sauterne [*sic*] (blanco) así como el champaña más famoso (Viuda de Clicot [*sic*]). El “Ponche a la Romana”, era un ponche de moda en toda América que se hace con champagne, vino blanco, coñac, piña y helado de piña. A diferencia del anterior, en estos menús los alcoholes se encuentran listados al final sin ningún intento de hacer maridaje, lo que nos habla de consumidores menos exigentes o menos conocedores. A la influencia francesa se suma la española con el “Bacalao a la Vizcaina”, el Oporto y el Jerez. Los “Beef-steak con papas al vapor” muestran la contribución inglesa y la tradición americana está presente en los “pavos al horno deshuesados” y los frijoles a la Veracruzana³⁶. Se presentan también los “Beefsteac [*sic*] a la americana”, es decir lo que conocemos hoy como steak tartare, abreviación de steak à la tartare (con una salsa así llamada), aunque el término “americano” es ambiguo en esta época ya que según Sarah Bak-Geller Corona (2009, pág. 4):

el adjetivo “americano” tiene un lugar importante en el pensamiento político latinoamericano de principios del siglo XIX: las sociedades recién

³⁶ Sarah Bak-Geler Corona (2009, pág. 6) menciona que en el Nuevo Cocinero, libro de cocina muy difundido en esta época, los mejores frijoles vienen de Veracruz (1888, pág. 334).

emancipadas hacían uso del “americanismo” al promulgarse “nosotros los americanos” vis-à-vis del imperialismo europeo (Lynch, 1973 : 33).

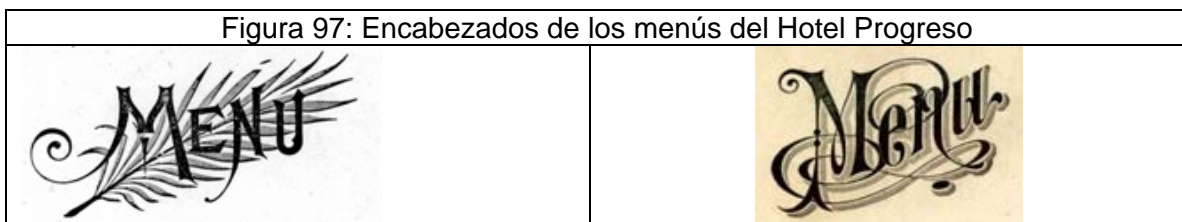
En relación con lo anterior, es de notar aquí que los nombres de los estilos han sido transcritos al español. En el segundo menú (anexo 6, 2.2) fechado del 8 de enero de 1895 y dedicado al “Sr. General Bonifacio Topete”³⁷, mucho más sencillo que los anteriores, encontramos de nuevo los “pavos al horno deshuesados” asociados con “Lengua rellena a la francesa”, “Jamones confitados a la americana”, “Filetes con ensalada” y “Sandwich al gusto”. Cabe hacer notar que allí no se sirvió mucha carne (filetes y partes menos caras como lengua y jamones) y sobre todo nada de pescado, alimento de lujo para los habitantes de los Altos, aun a pesar de la construcción de la primera carretera del estado cuyo “trazo iba de Arriaga, pasando por Tuxtla Gutiérrez, Chiapa de Corzo y San Cristóbal” (Zebadúa, 2003, pág. 126) y que, “a la salida de Rabasa [1894] la carretera se extendía ya de Oaxaca hasta San Cristóbal” (*id.*). Nos llama la atención también el platillo “Sandwich al gusto”: en primer lugar la palabra está escrita sin acento por lo que es la versión inglesa lo que implica una comida importada aunque los ingredientes sean locales; en segundo lugar, aunque hoy en día, nos parece una comida rápida del diario, en estos momentos, el invento culinario del conde de Sandwich era todo una novedad.

Al inicio del siglo siguiente, otro menú (29 de abril de 1905) presenta algunas características de los que acabamos de ver, empezando por la presentación de los vinos junto con los platillos pero en orden inverso, primero las comidas y después las bebidas. Empieza clásicamente con dos sopas, una “á la Reyna” que hemos visto anteriormente pero que tiene un error ortográfica, en francés la a con acento se escribe con un acento grave (à) y no agudo (á) y una grafía medieval (Reyna) quizás en un intento de hacer más importante el platillo. Le sigue la “Sopa Napolitana” hecha a base de caldo de carne. Ambas sopas están servidas con un vino tinto. Hay tres platillos de pescados, el primero frío (salmón con mayonesa) y los siguientes calientes (“Maquereaux empanizado [*sic*]

³⁷ El General venía a Chiapas para tratar con Guatemala el respeto a los acuerdos del tratado del 27 septiembre de 1882 sobre los límites entre ambos países, acuerdo que fue ratificado el 1 de abril de 1895, pocos meses después de esta comida.

con salsa roja” y “Vols-au-vents de hostiones [sic] servidos con vino blanco de Sauternes. Al parecer, los *vol-au-vent* rellenos de ostiones eran una especialidad de este restaurante. Las carnes tanto rojas como el “filete relleno” como blanca “pavo trufado” están servidas con espárragos y acompañadas de ensalada (lechuga para el primero y betabeles para el segundo) como ya se había encontrado en el menú del 8 de enero de 1895 “Filete con ensaladas”, sin precisar de qué tipo. Y se sirvieron con un tinto “de la Rioja”, español. Para los postres “Frutas de la estación, pasteles y dulce” no hay vinos ni tampoco hay licores o digestivos para finalizar, solamente café y té. Estas tendencias siguen en el menú del banquete “dedicado al Señor Subsecretario de Guerra y Marina General Don Rosalino Martínez” en julio de 1907. La carta es interesante ya que se compone de dos secciones: la primera es el menú propiamente dicho, mientras la segunda detalla el acompañamiento musical que abre con una marcha militar (Caballería Ligera de Franz von Suppé) seguida por varias piezas ligeras (fantasías y cavatina), escritas por extranjeros para terminar con un homenaje al Presidente por el mexicano Miguel Lerdo de Tejada. Se trata de un evento importante para agasajar a un personaje de la alta esfera política. Sin embargo, el menú es muy similar al del 29 de abril de 1905, con el añadido del Arroz a la Valenciana de las lenguas guisadas, de los frijoles a la Veracruzana y de los licores. Aparece de nuevo el Champagne y se añade un nuevo elemento los “Cok-tailles” (cocteles) mezclas de varias bebidas fuertes, cuya origen varía según las historias, que se pudieron de moda en los inicios del siglo XX.

No se precisa el lugar pero el encabezado tiene el mismo diseño con palma que uno de los del hotel Progreso (fig. 97).



Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

<p>PLATILLOS</p> <p>Sopa á la Reyna</p> <p>Sopa Napolitana</p>		<p>VINOS Y LICORES</p> <p>TINTO GRAN MEDOC</p>	<p>MENU</p> <p>Sopa á la Reina</p> <p>Arroz á la Valenciana Jerez seco</p>
<p>Salmon con mayonesa</p> <p>Maquereaux empanizado con salsa roja</p> <p>Vols-au-vents de hostiones</p>	<p>VINO BLANCO SAUTERNES</p>	<p>Maquereaux empanizados con salsa roja Vino blanco</p> <p>Vols-au-vents de hostiones Sauternes</p>	<p>Filetes rellenos con ensalada de lechuga Vino tinto</p>
<p>Espárragos</p> <p>Filete relleno con ensalada de lechugas</p> <p>Pavo trufado con ensalada de betabeles</p>	<p>TINTO DE LA RIOJA</p>	<p>Espárragos Gran Medoc</p> <p>Pavo trufado Vino Tinto de la Rioja</p> <p>Lenguas guisadas</p>	<p>Frijoles a la Veracruzana</p> <p>Entreplatos</p> <p>Aceitunas, Queso, almendras tostadas, Jamón confitado</p> <p>Postres</p> <p>Frutas de la estación</p> <p>Pasteles, Dulce, Té, Café</p>
<p>Entreplatos</p> <p>Aceitunas, Queso, almendras tostadas, Jamón confitado</p>			<p>LICORES</p> <p>Jerez, Cognac, Aperitivos, Cok-Tailles, Plus. Café, Champagne</p> <p>[Julio 1907]</p>
<p>Postres</p> <p>Frutas de la estación</p> <p>Pasteles, Dulce, Té, Café</p>	<p>PLUS CAFÉ – HATRES-VAINILLA</p>		

Figura 98: Comparación entre dos menús (29 de abril de 1905 y Julio de 1907)

En los siguientes menús (anexo 6, 2.6 y 2.7), aunque se nota todavía la influencia europea (sopa de ostiones, pescado dorado a la francesa del menú 2.6 del 7 de octubre de 1905 y ponche italiano del 2.7, 26 de noviembre de 1905, cumpleaños del señor José M. Lassalle), hay una mayor presencia de lo mexicano y de lo local: “beef steac” a la mexicana”, “pollos guisados”, “pavos en aceite con puré de papas”, frijoles en el primer caso y una mayor presencia de charcutería en el segundo: jamón a la americana que había aparecido anteriormente, aunque aquí no se menciona “confitado” y sobre todo mortadela, que podrían ser de manufactura local. Aunque en los vinos hay mayoría de extranjeros (Jerez, Sauternes, Haut Médoc o Cariñena –escrito con G-) se puede ver un “Vino tinto “Legalidad” que no es de apelación y probablemente venía de un viñedo poco reconocido (¿mexicano?). También por primera vez aparece un licor llamado “Membrillo” que debe de ser una mistela de dicha fruta así como “Cerveza” (menú

2.7). Esto es un dato importante ya que, si bien existía cerveza en la época colonial (el primer establecimiento cervecero del nuevo continente fue otorgado a Alonso de Herrera en 1542) es a final del siglo XIX, gracias al advenimiento del ferrocarril, que se dispara la fabricación de esta bebida con la fundación, en 1891, de la cervecería Cuauhtémoc en Nuevo León. Dicha industria se extiende después al sureste (1899) y al noreste (1901). Es entonces todavía un producto de lujo aunque menor que el vino.

Estos menús representan los que se estilaban durante el “Porfiriato” en provincia, siguiendo el ejemplo de la capital. Vimos que muchos productos son de importación pero nos surgen varias preguntas al respecto: ¿En ese tiempo dónde conseguían en San Cristóbal ostiones, trufas, salmón o vinos extranjeros, todos ingredientes caros? ¿Cómo llegaban hasta este rincón perdido estas mercancías sin perder de su frescura ya que las vías de comunicación eran pocas y en mal estado? Por otro lado, conociendo la ostentación de los ricos de la ciudad y su “tacañería” ¿Podríamos pensar que los productos eran más locales y que, debido, al poco conocimiento de la burguesía, se le podía dar “gato por liebre”?

Queremos terminar esta época con lo que podría decirse la máxima sofisticación de lo preferido oficialmente por el General Porfirio Díaz, dictador de México por más de tres décadas, es decir el “Menú de la cena del centenario de la independencia ofrecida en el Palacio Nacional el 15 de septiembre de 1910”³⁸

Esa noche, los arcos y cornisas de las galerías del Palacio Nacional se adornaron con elegantes focos blancos que delineaban su estructura, en tal número que la iluminación del edificio constituía en sí un verdadero espectáculo, realizado por los arreglos florales que tapizaban el patio dándole al conjunto un aspecto acogedor. En ese marco soberbio, la mesa daba la apariencia de una raya blanca interminable que atravesaba el Palacio Nacional cubierta por una plétora de candeleros, cubiertos y copas, como si la profusión de objetos importados constituyera una muestra adicional del avance y la prosperidad de la nación. Lo más curioso era que, fuera del escudo que adornaba la vajilla y encabezaba las tarjetas del menú, redactadas en impecable francés, nada recordaba el país en que nos encontrábamos, aunque quizá lo más asombroso fuese que, entre todos los platillos que habían de servirse en

³⁸ Tomado de Paire, Jacques (2010) *De caracoles y escamoles. Un cocinero francés en tiempos de Don Porfirio*. México, D.F. Punto de Lectura. (págs. 245 – 246)

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

una cena de tanto significado patriótico, no apareciese ninguno que ostentara por lo menos algún ingrediente propiamente mexicano, como comprobé al coger una de las elegantes cartulinas en las que simplemente se leía lo siguiente:

Mexico, 15 septembre 1910

*Melon glacé au Clicquot rosé
Potage Christophe Colomb
Saumon du Rhin grillé à la St-Malo
Poularde à l'écarté
Pyramide d'écrevisses à la Moderne
Bécasse des bois à la Riche
Salade Jokey-Club
Aubergines au vin du Rhin
Pêches Florida
Petits gâteaux Mac Mahon
Délécieux au parmesan
Dessert*

Me parece que la descripción y comentarios del señor Jacques Paire son suficientes para ver como la elite social, económica y política estaba afrancesada siguiendo el prestigio y estatus que a nivel mundial tenía la cocina francesa, y, aunque pareciera que la ensalada Jockey Club tuviera otro origen, hay que ver que el Jockey Club, fundado en 1881, era el punto de reunión de los extranjeros adinerados y diplomáticos y de la alta clase de la sociedad nacional. Su sede fue la “casa de los Azulejos” y era “un ícono de esplendor del régimen porfirista, en lo elegante y distinguido”.³⁹ José Luis Juárez López señala que dicha fiesta fue “una de las más fastuosas que oficialmente se hayan organizado en México” (2012, pág. 147) y contrasta la “montaña de comida con pretensiones de gran mundo” (*id.* págs. 147-148) con la pobreza de “un pueblo medio muerto de hambre” anotada por John Kenneth Turner (*id.* pág. 147). Por lo tanto, si la cocina expresa la identidad de un pueblo, “los porfiristas se crearon una identidad sintética que abogaba por alcanzar manjares ajenos con los que se situaban por encima de los demás grupos” (*id.*, pág.129). Páginas más adelante el autor prosigue diciendo que “la elite porfirista abrazaba una cocina de corte europeo, mientras que para el resto de la sociedad estaban las preparaciones populares y simples, ésas que

³⁹ <http://www.hipodromo.com.mx/node/54>

consideraban de mal gusto y que además venían de grupos revoltosos” (*id.*, pág. 131).

Regresamos a San Cristóbal después de la revolución y debemos recordar que el triunfo en Chiapas fue de los finqueros organizados, no de los campesinos sin tierra. Siguiendo los vientos de esa actualidad tenemos varios menús: el primero fechado el 12 de septiembre de 1921 (anexo 6, 2.9), sin dedicatoria, sigue la vieja tradición del Hotel Progreso: mismas entradas, la sopa, el arroz, el pescado, los volovanes que no especifican si son de ostiones, los espárragos y los frijoles. En lugar de filete aparece el *roast beef* con puré de papas y llama la atención la introducción de algo más sancristobalense, el Pavo en Galantina. Se anotan los vinos al final pero no hay licores. El Champagne reaparece aunque ya no se trata de la *veuve Clicquot* y llega un nuevo cru: el Amontillado Marqués del Mérito, vino fuerte para acompañar carnes o quesos fuertes.

El segundo menú, del 28 de septiembre de 1929, está dedicado al obispo Gerardo Anaya y Diez de Bonilla por los católicos más conservadores “el día de su llegada a la ciudad” como se puede leer en el encabezado. En realidad fue para su regreso, ya que él fue consagrado en 1920 y desde entonces tuvo muchos enfrentamientos con el gobierno federal en una época de estricto control político del país conocida como el “Maximato” con Plutarco Elías Calles, tiempos no particularmente pro religiosos, sino todo lo contrario. A tal grado que el obispo fue arrestado en 1926; liberado, se exilió en EEUU y regresó en 1929, en el posconflicto religioso cristero (1926-1929), a su obispado en el cual continuará hasta 1944 a pesar de múltiples enfrentamientos con el gobierno del estado en la década de los años treinta del siglo XX. Las tensiones se reflejan en el menú, partes viejas conservadoras con tradición francesa del viejo régimen con partes locales nuevas: combina partes de menús anteriores, como la sopa a la reina, lengua y espárragos (estos últimos con otros acompañamientos), pero ingresa dos nuevos platillos locales, “Arroz a la chiapaneca” y “Atún escabechado”, y uno nuevo de origen norteamericano “Pavo con arándanos”. Siguen el Jerez y el Sauternes pero los demás vinos no están especificados: “Rojo” y “Champaña” que aparece por primera vez en español.

Banquete dado en honor del Ilmo. Y Rmo. Sr. Obispo Dr. Don Gerardo Anaya y Diez de Bonilla. El día de su llegada a esta ciudad.	
MENU	
Jerez Oro	Sopa a la Reina Sopa de arroz a la Chiapaneca
Sauternes	Atun escabechado
Rojo	Pavo en horno con arandanos Lenguas con chicharros
Champaña	Espárragos con salsa de mostaza Fruta, pasteles, dulce, helados Té, Café Plus Café
S. Cristóbal L.C., Sebre, 28 de 1929 Señor Vicerector Presb ^o D.J.Rubén Ramos	

Figura 99: Banquete ofrecido al obispo Gerardo Anaya y Diez de Bonilla

Los tiempos políticos se ven difíciles para Chiapas: el General Lázaro Cárdenas del Río, quien, como Secretario de Gobernación y después de Guerra, acabó con la rebelión cristera y con otro levantamiento campesino de los “Tejedistas” en Veracruz, era recién nombrado como presidente de la república. Terminó con el “Maximato” desterrando a Plutarco Elías Calles y reestructuró el partido político de los revolucionarios agrupándolos en cuatro sectores: el campesino en la Confederación Nacional Campesina (CNC), el obrero en la Confederación de Trabajadores Mexicanos (CTM), mientras el resto de las agrupaciones civiles entraron en la llamada Confederación Obrero Popular (CNOP), el cuarto sector fue el ejército que era el respaldo político más fuerte; esta última organización duró pocos años y se agrupó finalmente en un organismo oficial, la Secretaría de Guerra, a todas las antiguas fuerzas revolucionarias. Posteriormente se retirará al ejército de la participación política directa. Estos son los antecedentes del PRI actual. Como presidente, Cardenas inicia el reparto agrario masivo, cosa que todos los presidentes anteriores habían frenado, y a Chiapas le toca particularmente, dado que los finqueros eran quienes habían triunfado durante la revolución: es de los estados donde más ejidos se crearon y donde la persecución religiosa se desató en grande. Los indios en Chiapas y principalmente los hablantes de tseltal y tsotsil durante el primer tercio del siglo XX

prácticamente no tenían derechos; eran explotados por comerciantes, enganchadores y finqueros, como mano de obra cuasi esclava en las fincas cafetaleras del Soconusco. Con Cárdenas esto comenzó a cambiar; se hicieron ejidos en cada municipio indígena, sin la participación de mestizos en el reparto indígena, se propagaron los sindicatos, se creó el de trabajadores indígenas en las fincas en el Soconusco, la tierra fronteriza con Guatemala en el Soconusco se repartió en ejidos. Los poderosos de Chiapas, un estado agrícola sin fábricas, fueron castigados por el gobierno federal afectando las grandes propiedades con el reparto agrario y la mano de obra con sindicatos y dando puestos a personajes clave para que entendieran que el poder político era el federal. No es de extrañar por lo tanto que quienes tenían intereses con tierras e indios trataran de ganarse el favor político: Rosario Castellanos, hija de una familia de poderosos finqueros de Comitán desde la Colonia, retrata muy bien esa época desde la perspectiva del finquero, en su libro *Balum Canan* (1957).

El menú del 9 de junio de 1935 fue encargado por el comercio organizado para congraciarse con el señor Presidente Municipal, Lic. Evaristo Bonifaz; es una “comida íntima” según se lee en el encabezado y cabe remarcar que es el único menú que menciona el tipo de evento, junto con el de la logia (cena) ya que ninguno de los demás ofrece esta precisión (hay seis “banquetes”, un “ágape filial” y una “tertulia”) pero ignoramos si se dieron de día o de noche. Aunque no aparece el nombre del Hotel Progreso, su legado culinario permanece (en particular la crema a la reina y los vol-au-vent de ostiones), pero se presentan platos nuevos como el “Filete Bœuf a la mode” (con una mezcla de idiomas), el Pollo a la cacerola y las ciruelas en su jugo. El coctail inicia el ágape y solamente hay dos tipos de vinos, el Sauternes blanco y un vino tinto Calvet.

El siguiente menú es de la década de los cuarentas, en mitad de la segunda guerra mundial; lo interesante para nosotros es que, de cierta manera, sale del secreto una logia masónica (hasta este momento satanizada), la *Hiram Abif*. Se da esta cena para los hermanos de la logia en ocasión del solsticio de verano (¡paganía! ¡paganía! Entre el pueblo católico) en el Salón Primavera que tendrá una larga tradición en San Cristóbal aunque no como restaurante. La cena está

compuesta por platos nacionales: sopa jardinera, pollo a la parrilla, frijoles veracruzanos y aparece uno local “Lengua Azafranada”. Como bebidas se dan “cerveza y vinos” y todo está amenizado por Jesús Penagos (más conocido como don Chus)

Seguimos en época de guerra; para México es un momento interesante: si bien esta con el bando de “Los Aliados”, su participación real es insignificante, pero permitió que en el país se fabricarían una serie de mercancías (antes de importación) porque la maquinaria industrial de Estados Unidos de Norteamérica estaba enfocada hacia la guerra y a la producción para el mercado nacional. Por lo anterior se establecen fábricas de productos de consumo doméstico, filiales de empresas americanas, como por ejemplo Anderson Clayton, Colgate, etcétera, lo cual va a traer consigo también el incremento, en el consumo nacional de una elite, de artefactos para el hogar, y modificaciones por lo mismo en lo culinario: los fogones han cedido espacios a estufas de petróleo, y en este momento, comienzan a llegar estufas de gas.

Para agasajar al general Alberto Pineda Ogarrio y a otros personajes políticos de San Cristóbal, en particular el entonces Presidente Municipal, Erasto Urbina, se ofreció un banquete por parte de un “grupo de amigos”, el 28 de abril de 1943 (Anexo 6, 2.13). Cabe hacer notar que la carta está firmada por los tres agasajados. En este menú vemos cosas diferentes y otras del gusto local: las pastas italianas desde hace tiempo a nivel nacional se habían adentrado y aquí las vemos como parte de un menú del tipo que es común, sopa aguada o sopa caldosa (sopa de ravioles), sopa seca (arroz a la valenciana), guisados (de pollo al gusto del cliente y mole poblano), frijoles, postre y café con bebidas acompañantes solamente vino tinto (sin precisar) y cerveza y cognac como licor. Como platillos de origen nacional siguen anotados los frijoles a la Veracruzana y es de notar la aparición del mole poblano, platillo emblemático de la cocina mexicana. Nos llama la atención que, si, para un evento político se sirvan platillos más sencillos y más nacionales, en otro, aparentemente ofrecido al presbítero Rubén Ramos por al menos 16 personas (las que firmaron el menú son, en su

gran mayoría mujeres⁴⁰) tenemos los anhelos europeos aún pendientes (Anexo 6, 2.14). Innova al comenzar con un cocktail de frutas (de influencia norteamericana), seguidos por las sopas, aguada (sopa Aurora de espárragos) y seca (arroz a la valenciana), guisados (pavo a la francesa con gelatina y lenguas guisadas a la italiana), vol au vents, postre (pastel, dulce) y café; la comida se acompañó de vinos, el Jerez que por primera vez tiene nombre (Manzanilla Ducal) un tinto y otro llamado Faisán de oro que no se conoce entre los grandes vinos. Al Cognac se añade una crema de cacao “Cacao Pantoja”. Sin embargo hay frijoles pero son “a la chiapaneca” para emular los platillos “a la francesa”, “a la americana” o “a la italiana”, es decir darles letras de nobleza.

Es tipo de tiempos de comida: entremés y/o entrada, primer tiempo sopa aguada, segundo tiempo sopa seca, tercer tiempo guisados (normalmente dos), cuarto tiempo frijoles, quinto tiempo postres, y café o té, vinos blanco con pescado, rojo con carnes rojas, rosado con ambas, alcoholes como aperitivos y digestivos o celebrativos, se vuelven más comunes en estas épocas de crecimiento de las clases medias que copian a las élites sociales europeizadas ahora con gran influencia norteamericana que se nota por la llegada de refrescos, cocteles, etcétera.

La posguerra es para México un momento de transición importante: el presidente Miguel Alemán, primer presidente civil, no un jefe militar de la revolución, es un abogado veracruzano, quien entra al año siguiente de terminada la guerra. Con él, nuevamente se busca el desarrollo del país a través de la modernización; se construyen grandes presas hidroeléctricas que además de generar energía transformaran tierras de temporal a tierras de riego.

El 3 de mayo de 1948, un grupo de amigos y simpatizantes encabezados por el Sr. Blas Cancino, se reúnen para homenajear a un importante personaje político, el general e ingeniero Francisco Grajales, también gobernador del estado; tal parece que en estas latitudes opera bien con los políticos el refrán de que el camino más rápido para llegar al corazón de un hombre es por el estómago. Al

⁴⁰ Hemos podido leer las firmas siguientes: Con todo respeto María S. De Velasco; Amalia de Toriella, Ascunción Ochoa, Inés Flores Ruíz; Con toda mi adhesión y cariño, ¿? vda Coello; Consuelo P. de Rubio; Daniel Rubio; Jorge Ochoa, un pobre boticario de pueblo.

general le sirvieron un menú tradicional con un cocktail de frutas, un entremés (sin precisar), las sopas: crema de espárragos y arroz a la valenciana), los guisados (Carne Mechada y Pavo guisado), frijoles, postre (dulce) y café; las bebidas acompañantes fueron vino tinto y cerveza y los licores cognac y crema de cacao. Es decir sigue el modelo de menú en boga.

En contraste, tenemos el que le ofrecieron al candidato a la presidencia de la república por el PRI, Adolfo Ruiz Cortínez, que se llevó a cabo en el restaurante del Hotel Posada San Cristóbal (Poo, 2009, pág. 80-82). Ahí casi todos los platillos tienen nombres nacionales o locales, salvo el “Tournedos Bernard” (pieza de filete con el nombre del primer cocinero que se inventará la receta). La entrada es de “Carnes frías de San Cristóbal”, es decir jamón serrano, butifarras, mortadela, jamón planchado, etcétera. Hay una sopa aguada de almendras y una seca, “Espaguetti a la italiana”⁴¹, y el segundo guisado es un “Estofado manchamantel” que es un platillo de origen oaxaqueña adaptado a San Cristóbal (combina lo salado y lo dulce ya que se compone de carne -pollo y/o cerdo- y frutas –piñas, peras, manzanas- en una salsa que es una “versión simplificada” del mole negro). Los frijoles ya no son a la Veracruzana sino son “refritos con tostadas y chiles de Simojovel”; como postre hay flan de coco, otra especialidad local. Vinos y coñac acompañan a los platos. En la figura 100, comparamos ambos menús:

<p><i>Menú para el General e Ingeniero Francisco J. Grajales:</i> Cocktail de frutas Entremes Crema de espárragos Arroz a la Valenciana Carne Mechada Pavo guisado Frijoles a la Veracruzana Dulce. Café. Cognac, Cerveza, Tinto y Crema de Cacao</p>	<p><i>Menú para el candidato del PRI a la presidencia de la república Adolfo Ruiz Cortines</i> Carnes Frías de San Cristóbal Sopa de almendras Espaguetti a la italiana Tournedos Bernard Estofado manchamantel Frijoles refritos con tostadas y chile de Simojovel Flan de coco Café Vinos y coñac</p>
---	--

Figura 100: Comparación entre los menús ofrecidos a: Francisco J. Grajales y a Adolfo Ruíz Cortines.

⁴¹ La autora escribe que “Esta receta la enseñó en San Cristóbal de Las Casas, el señor don Vicente Yannini, italiano que llegó a la ciudad y se casó con la señora doña Judith Martínez...” (Poo, 2009, pág. 85)

Es curioso ver que el menú para el gobernador del estado es menos “chiapaneco” que el que se le ofrece al candidato presidencial. Por otro lado, en este último caso cabe resaltar que Margarita Póo cuanta la anécdota de la recepción del candidato en el hotel del cual era gerente. Escribe (2009, pág. 80):

El mismo día del arribo del candidato una persona llegó al hotel para revisar la habitación que se le había designado. ...El mismo señor me preguntó por el gerente y cuando le dije que era yo se sonrió levemente y me pidió que lo acompañara a la cocina; y ahí solicitó una pierna de jamón serrano de la que, a su gusto, corté cuatro rebanadas que el señor puso en un plato, agregó cuatro rebanadas de tomate y dos rebanadas de pan, pidió una botella de agua mineral, un mesero le trajo una ya destapada que rechazó y pidió que le trajeran una sin abrir y un destapador. Aquel señor estuvo custodiando el plato hasta que ya iniciado el banquete lo puso en la mesa frente al candidato. Más tarde me contó que era el asistente personal del señor Ruiz y que era al responsable de la comida del candidato.

Es decir que el candidato comió frugalmente con pan, tomates, jamón serrano y agua, en un banquete dado en su honor...

No solamente los hombres políticos fueron obsequiados con comidas. Ya hemos visto el banquete para la llegada a la ciudad del Obispo Gerardo Anaya y Diez y Bonilla (28 de septiembre 1929) y ahora tenemos una serie de menús relacionados con Rubén Ramos, el presbítero que aparecía en el del 2 de abril de 1944.

En primer lugar tenemos a los desayunos anuales de la celebración del aniversario de la ordenación sacerdotal de monseñor Ramos, párroco de Catedral, en el Hotel Posada de San Cristóbal cuya gerente era Margarita Póo, por lo que no es de extrañar que no varíe mucho de otro desayuno, ofrecido por su primera comunión. Es muy regional ya que se sirven tamales (untados y de bola), Jamón Planchado, Almendras tostadas, pan de fiesta, todo con chocolate. Se hace un adorno especial, “un carnero hecho de “amarillito” (un dulce de yema de huevo) rodeado de muchos carneritos, simbolizando a Jesús, el Buen Pastor y su gentil rebaño” (Póo, 2009, pág. 80). Encontramos entonces de nuevo el pan de San Cristóbal y los dulces de yema que hemos visto en capítulos anteriores. Cuando el obispo Lucio Torreblanca y Tapia se despidió, el clero chiapaneco representado

por el párroco Rubén Ramos le ofreció un “ágape filial” el 30 de junio de 1959. “Entremeses” se encuentran ahora en el inicio del menú y va bajo el título de “variedades” (que pueden ser muchas cosas desde almendras tostadas hasta carnes frías); le siguen “fruta regional” que debe de ser una variante de los cocteles de fruta de años anteriores, sin saber cuáles son dichas frutas. Hay solamente un consomé (“Oro) y los platillos son de pasta (macarrones americanos y bucles con salsa guinda) acompañados por “judías a la tapatía”. Aquí cabe remarcar que es probable que la persona que redactó la carta fuera de origen español ya que en España a los frijoles se les llama “judías” y a los chiles, “guindas” y “guindillas”. En cuanto a los macarrones americanos quizá son macarrones con queso amarillo y, de ser como en Estados Unidos, sería un queso tipo cheddar. El postre “Fantasía en copitas Brazo de Gitana” es otra elaboración nueva ya que el “brazo de Gitana” es un pastel enrollado relleno con mermelada, chocolate o crema; el hecho que lo sirvan en “copitas” puede sugerir que, además, las porciones estaban bañadas con algún tipo de alcohol. Llama también la atención la aparición, en una comida, de agua mineral (Tehuacán) y refresco (Coca Cola) junto con vino y cerveza, con el coñac para finalizar.

Seis meses más tarde, el 26 de enero 1960, el párroco Rubén Ramos ofrece, a su vez, al Obispo Samuel Ruíz García un banquete para su consagración episcopal. Dicho obispo tiene la peculiaridad de ser el primero en Chiapas, que es consagrado en el lugar de su sede. El menú en cuestión es de inicios de la década de los años sesenta del siglo XX; el Papa reinante es Juan XXIII, un Papa que será de gran importancia para la adecuación de la religión católica acorde con los tiempos ya que en poco menos de 5 años (28 de octubre de 1958 al 3 de junio de 1963), transformó a la iglesia haciendo modificaciones al culto, por ejemplo se cambió la posición del altar y se suprimió la impartición de la misa en latín dejando en su lugar la lengua del país. Llamó al Concilio Ecuménico Vaticano II que concluyó en 1965 con otro Papa: Pablo VI. Samuel Ruíz García, él cual participó activamente en algunas de las sesiones de dicho Concilio “destacándose en ecumenismo y misionología, particularmente en culturas autóctonas y acción social.”(Andrade 1998 pág.209), así como otras actividades, en particular la II

Conferencia General del Episcopado Latinoamericano más conocida como la “Conferencia de Medellín” (1968) donde quedó claro que tomaba la “opción por los pobres” que marca el rumbo de la teología de la liberación. Así, junto con el obispo de Cuernavaca, Sergio Méndez Arceo, el cual obtiene el sobrenombre de “obispo rojo”. Ahondamos en el obispado de Don Samuel como era conocido y querido por gran parte de la población así como odiado por otra, cosa que nos recuerda lo sucedido con el primer obispo real, Bartolomé de Las Casas como se enemistó con los españoles de Ciudad Real por haber optado por los indios.

El menú servido a Don Samuel Ruiz García, muestra una fusión entre lo antiguo y el moderno: aunque mucho más sencillo, sigue los modelos del siglo XIX con los platillos de un lado y los vinos y licores del otro; está también mediado entre platos nacionales y extranjeros. Empieza con “Antipastos”, nombre italiano de las entradas y que significa “antes de las pastas” servido con un aperitivo. Sigue una sopa, una “Crema de espárragos”. Los espárragos localmente no se cultivan y pocos los conocían, pero tienen gran prestigio como bocado delicado y elegante: en varios de los menús anteriores se servían espárragos fríos en salsa vinagreta, de mostaza o mayonesa y es solamente a partir de 1944 con la “Sopa Aurora de espárragos” servida a Rubén Ramos y después en 1948 con la “Crema de espárragos” para el General Grajales que aparecen estas verduras como sopas. Por otra parte, la crema de espárragos se popularizó en la década de los años sesenta cuando se comenzó a vender en México enlatada por lo que muchas amas de casa se respaldaban en la señora “Campbell”⁴². Nos llama la atención que se sirva con “Martini”⁴³, una bebida que se hizo famosa en los años cincuenta, que hoy servimos como aperitivos. El otro plato extranjero que se sirve es un “Timballe de Lasaña”: las pastas tienen aceptación generalizada en todo el país desde los años cuarenta, llegándose a consumir popularmente como propias las pastas en sopa de letras, de fideos, moñitos, etcétera, sin embargo la lasaña siempre ha sido una pasta considerada fina quizá por el grado de dificultad de la

⁴² Los productos enlatados Campbell se fundaron desde mediados del siglo XIX en Estados Unidos de Norteamérica, las sopas enlatadas de esa marca llegaron a producirse por una filial en México en el año de 1963.

⁴³ Nombre de un aperitivo de vino dulce.

elaboración de los rellenos que se le adicionan. Además, en nuestro caso es buscado el efecto dramático europeizante con la palabra *timballe* que aparentemente debía ser *timbale* y correspondería a una receta de hojas de pasta de lasaña con queso ricota, espárragos y queso edam. Acompaña esta timballe el vino blanco de Sauterne [*sic*] que ha aparecido en casi todos los menús desde 1894.

Los otros dos platos son más comunes incluso localmente y son servidos con “vino tinto”, pollo a la cazuela y lenguas mechadas, que han aparecido en diversas ocasiones; en el último caso, no se llaman “mechadas” (es decir rellenas con algo), sino que hay una gran variedad de presentaciones: “Lenguas prensada [*sic*]” (1894), “Lengua rellena a la francesa” (1895), “Lenguas” (para José Vasavilbaso), “Lenguas guisadas” (para Gral. Rosalindo Martínez, 1907), “Lenguas con chicharros” (para el Obispo Anaya, 1929), “lengua azafranada” (Logía Hiram Abif, 1942), “Lenguas guisadas a la Italiana” (para Rubén Ramos, 1944), “Lengua en azafrán” (boda de Margarita Flores, 1940’s). El postre, un sencillo “flan” está servido con una “crema” sin precisar.

En la figura 101, podemos ver comparar los dos menús ofrecidos a los obispos:

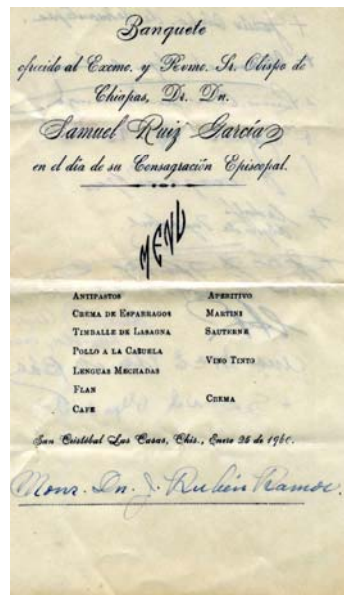


Figura 101: Comparación entre los menús ofrecidos a los obispos Lucio Torreblanca y Tapia y a Samuel Ruíz García

Llegamos así al último menú recolectado en la biblioteca del profesor Moscoso, el de un banquete que fue ofrecido en el 50^a aniversario del Colegio de “La Enseñanza”, institución creada en 1915 por la profesora María Adelina Flores. La escuela de la profesora se encontraba a un costado de la casa familiar construida por el Ingeniero Carlos Z. Flores, padre de la profesora. Dicha casa tiene un patio central que es una joya arquitectónica. Cabe señalar que la muy querida y respetada profesora murió en 1963, dos años antes de esta recepción.

El menú cambia la disposición tradicional por otra más moderna; está separado en tres secciones, los platillos propiamente dichos sin título, los entremeses (“individual”) y las bebidas (“Vinos”) en formación escalara (fig. 102).



Figura 102: Menú para el 50º aniversario de La Enseñanza

Para los platos principales tenemos al inicio una confusión hay ravioles necchi, que es una marca muy poco conocida en México de pastas cuasi artesanales. El arroz español se hace con azafrán. El filete sol es el conocido filete de pescado empanizado que se acompaña con una ensalada fresca de lechuga y

tomates rojos aderezada al gusto, guacamole y arroz blanco. Hay muchas recetas de lo que puede ser pollo con vino blanco y almendras, pero en casi todas las que conocemos, el pollo es frito agregando un poco de vino blanco y almendras fritas en el mismo aceite enteras o machacadas que se agregan a la fritura o se hace una salsa con ellas y se agrega a la fritura dejan cocer en estos elementos el pollo durante un tiempo.

Es el primer menú en el cual se detallan tanto los entremeses: embutidos tradicionales mortadela y butifarras, jamón, queso local cacahuates y duraznos seguramente pasa, también locales. Las bebidas para acompañar fueron cerveza, refresco o vino tinto con la comida y entremés. Aparece la sidra para brindar y el tradicional coñac. El postre de chimbos en miel es un postre tradicional local y el café es un producto estatal desde hace más de un siglo.

Hasta aquí los menús de la biblioteca del profesor Moscoso, queremos terminar los menús con uno casero que siguiendo la tradición de las celebraciones de cumpleaños con la comida que tuvo lugar el 26 de Mayo de 2012 día del cumpleaños de Doña Gloria Pohlenz viuda de Moscoso.

Entremeses

Queso doble crema, cacahuates, aceitunas, chicharrón de puerco, champiñones en escabeche.

Bebidas: Refrescos, cervezas y Tequila.

Platos

Sopa de Pan.

Pollo horneado

Lengua en azafrán

Guarniciones:

Arroz blanco con verduras (estilo a la jardinera),

Ensalada de manzana con apio y lechuga,

Verduras en vinagre y tortillas.

Frijoles refritos,

Bebidas:

Tequila, Vino, refrescos de cola y de toronja, Agua de Jamaica.

Postres:

Pastel, ate de manzana con queso doble crema

Café o té y pan.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

En la tabla siguiente (figura 103) hemos hecho un recuento de los platillos nacionales o locales mencionados en los diversos menús estudiados.

Para quien	Tipo evento	Fecha	Platillo nacional o local
		25 septiembre 1894	Frijoles a la Veracruzana
Gral. Bonifacio Topete	Tertulia	8 de enero 1895	Pavo al horno deshuesado Ponche a la mexicana
Sr. Pagador José Vallavilbo	Banquete de amigos dado por Gregorio A. Culebro y Belisario Castellanos	9 de junio 1895	Pavos al horno deshuesado
		7 octubre 1905	Pavo en aceite con puré de papas Frijoles
Sr. José M. Lassalle	Cumpleaños	26 noviembre 1905	Mortadela Cerveza, Membrillo
Subsecretario de Guerra y Marina, Gral. Rosalindo Martínez	Banquete	Julio 1907	Frijoles a la Veracruzana
		12 septiembre 1921	Pavo en galantina Frijoles a la Veracruzana
Obispo Gerardo Anaya y Diez y Bonilla	Banquete para su llegada a la ciudad	28 septiembre 1929	Sopa de arroz a la chiapaneca
Presidente Municipal Evaristo Bonifaz	Comida íntima ofrecida por Cámara Nacional de Comercio de Ciudad Las Casas (sr. Jorge Guerra)	9 de junio de 1935	Maquereaux a la Veracruzana
Margarita Poo	Primera Comunion	1941	Bizcochitos de zumo de limón Galletas de almidón Bizcotelas Jamón planchado Copa dorada Tamales de bola, azafrán y untados Chocolate
Logia Hiram Abif N°14	Cena para solsticio de verano ()	24 de junio 1942	Lengua Azafranada Frijoles a la Veracruzana Cerveza

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Gral. Alberto Pineda Ogarrío; Erasto Urbina; Dip. Rodolfo Courtois; Gustavo Morales.	Banquete ofrecido por Grupo de amigos (menú firmado por los agasajados)	28 de abril 1943	Mole poblano Frijoles a la Veracruzana Cerveza
Sr. Cura Prebistero Ruben Ramos	16 firmas de comensales	2 de abril 1944	Frijoles Chiapanecos Cacao Pantoja
Gral. E. Francisco Grajales	Grupo de simpatizantes y amigos (Sr. Blas Cancino)	3 de mayo 1948	Carne mechada Frijoles a la Veracruzana Crema de cacao Cerveza
Margarita Flores Morales y Dr. Orozco	Desayuno día anterior a la boda	mayo	Gelatinas Cazuelejas Jamón planchado Tamales Chocolate
Margarita Flores Morales y Dr. Orozco	Comida. Día de la boda	mayo	Carnes frías (jamón planchado, butifarras, mortadela) Queso de ocosingo Sopa goteada Sopa de pan Lengua en azafrán Frijoles refritos Pollo borracho Flan con ciruelas Ante de coco y piña Comiteco Vino de mora ("morita")
Monseñor J. Ruben Ramos	Margarita Poo y fieles. Desayunos para aniversario de su ordenación sacerdotal		Tamales untados y de bola Jamón planchado Chocolate Pan de fiesta
Candidato Ruíz Cortines	Margarita Poo	1952	Carnes frías de San Cristóbal Sopa almendrada Estofado manchamantel Frijoles refritos con tostadas y chile de Simojovel Flan de coco
Monseñor J. Ruben Ramos	Clero chiapaneco. Ágape filial de despedida al obispo	30 de junio 1959	Judías a la tapatía Cerveza Tehuacán Coca cola
Monseñor	Monseñor	26 de enero 1960	Lenguas mechadas

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Samuel Ruíz García	Rubén Ramos para Consagración episcopal		
La Enseñanza	Banquete para 50 aniversario	15 agosto 1965	Chimbos en miel Mortadela Butifarras Cerveza
Doña Gloria Pohlenz	Cumpleaños	26 de mayo de 2012	Queso doble crema Sopa de pan Lengua en azafrán Frijoles refritos Ate de manzana Tequila Agua de Jamaica Refrescos

Figura 103: Platillos nacionales y locales que figuran en los diversos menús.

Se puede ver un empobrecimiento progresivo en el número de platillos en general. Disminuyen los platillos con nombres afrancesados después de la primera guerra mundial y hay mayor abertura a platillos nacionales y locales.

Los frijoles aparecen desde muy temprano bajo la denominación “a la Veracruzana” (a partir de 1894), aunque hay una mención de “Frijoles chiapanecos” en 1944 y de “Frijoles refritos con tostadas y chile de Simojovel” para 1952. Es de mencionar que en ningún menú se mencionan a las tortillas y que el maíz aparece solamente bajo la forma de tamales (de bola, untados y de azafrán) en desayunos en la primera comunión de Margarita Póo, en el previo a la boda de Margarita Flores y en el ofrecido al párroco Rubén Ramos. El arroz, producto de importación al inicio del siglo XX, está una sola vez en una “sopa de arroz a la chiapaneca” (1929).

En las bebidas el Cognac (inicialmente bajo la forma francesa y después castellanizado en coñac) sigue en casi todas las comidas, al igual que el Sauternes. La “Champagne” aparece hasta 1921 con este nombre, y se transforma en champaña en 1929. Las cremas de licor (en particular cacao) se notan a partir de 1944 mientras el uso de los alcoholes locales (morita y comiteco) se extiende en los años 50’s del siglo pasado, a excepción de una mistela de membrillo servida en 1905. Aparece la cerveza en 1942 y los refrescos en 1959.

Capítulo 5. Las tensiones alimentarias

Queremos terminar este apartado con una imagen que refleja, a nuestro sentir, las tensiones mercantiles entre las pretensiones burguesas a tener comidas más refinadas y la realidad social (fig.104).

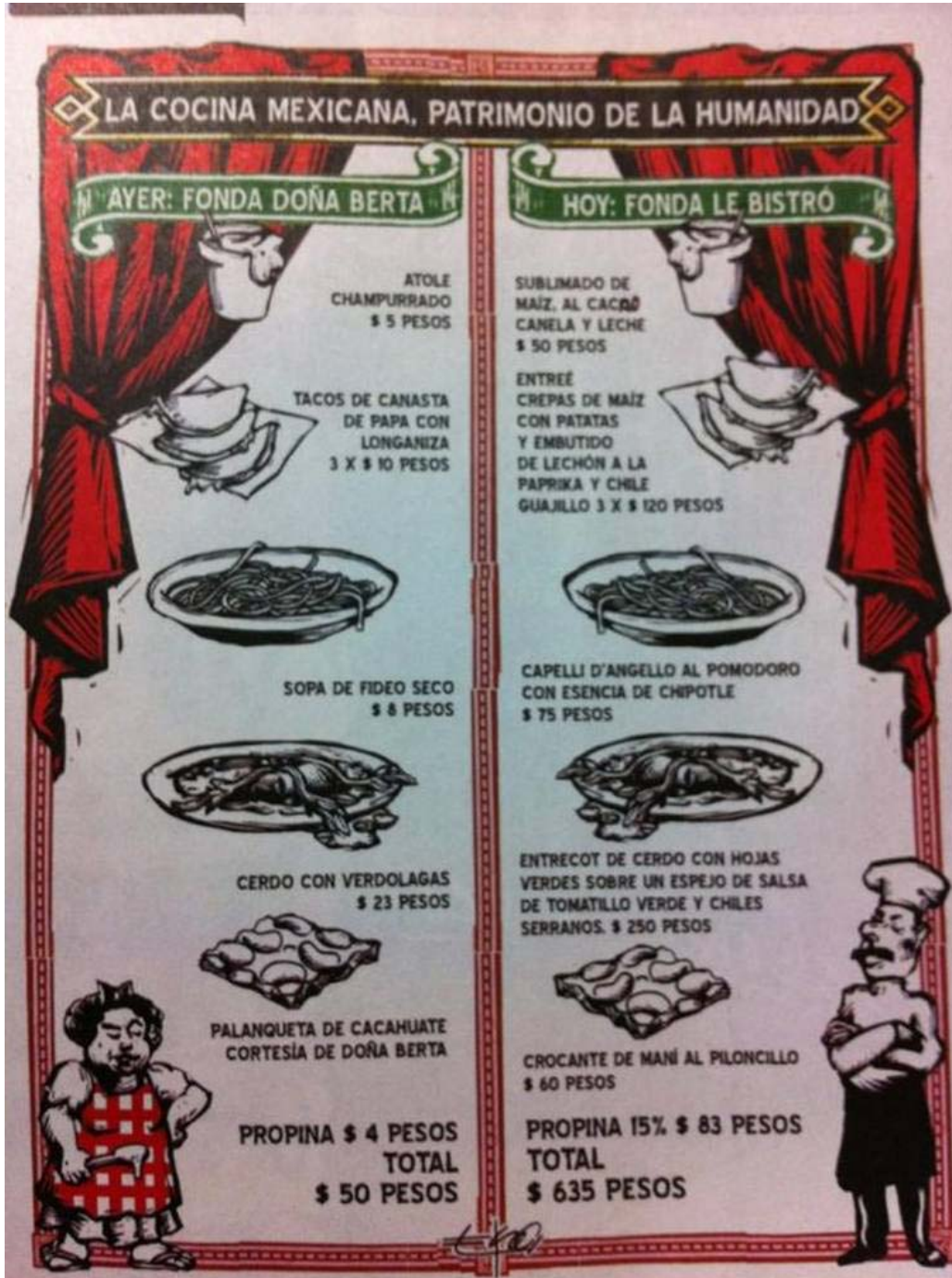


Figura 104: Tensiones mercantiles

Se ha notado varios cortes en las tensiones en la comida a lo largo de la historia de San Cristóbal. El primero del cual tenemos registros es, por supuesto,

la llegada de los españoles quienes, como lo vimos, impusieron su modo de comer y sus ingredientes, ocasionando así una distinción muy neta entre indígenas y mestizos, por lo menos en la apariencia, ya que muchos “españoles” comían lo mismo que los indios (frijoles y maíz en particular). En el siglo XVIII, en México, a través de los conventos, se empieza la “mexicanización” de la comida, inventándose platillos como los chiles en nogada o los moles, costumbres que entran un poco más tarde en San Cristóbal. A inicios del XX viene el tercer corte con la llegada de la “modernización”, cuando la elite local quiere seguir las modas europeizantes mientras la población en general sigue en lo mismo. Notamos una cuarta etapa a mediados de los años setentas durante las cuales las tensiones existentes en la población de la ciudad entre “coletos”, criollos e indígenas eran manifiestas aunque la discriminación racial de los “coletos” disminuyó; por ejemplo ya no se arrestaban a los indios por andar en la banqueta. A tal grado era eso notorio que, como experiencia personal, narro lo contado por un conocido mío de San Cristóbal, joven en aquella época que me visito en el Centro de Estudios Mayas donde yo laboraba, comentó entre la charla cuando le pregunte por la ciudad lo siguiente:

cuando regrese de estudiar y trabajar en México, D.F. busque a mis viejos amigos del barrio y platicando las novedades, me encuentro que muchos estaban muy metidos aprendiendo a manejar los “chacos”, y preguntando porque querían eso, me dijeron; que los indios andaban muy “alzados” mirá si no, les pegas y ya quieren responderte.

Los cambios en San Cristóbal en los años setentas fueron grandes: con la explotación petrolera y la abertura de las grandes presas hidroeléctricas dejó de ser una ciudad muy aislada del exterior. Por ejemplo, en todo el estado, los petroleros cambiaron entre otras cosas el aspecto del pago de rentas, de ser un lugar barato San Cristóbal paso a ser caro, los caseros pensaron que todos los de fuera que necesitaban rentar una casa tenían dinero como los petroleros.

De no existir prácticamente vida nocturna, a las nueve de la noche casi no había nadie fuera de su casa, hasta que se abre la primera discoteca, por supuesto con un empresario de fuera, al que la gente “decente” de San Cristóbal

presionó así como a las autoridades para que cerrara ese “lugar de perdición”, aunque al poco tiempo un empresario local abrió de nuevo una discoteca.

Con los emigrados a la ciudad, aunque la mayoría eran temporales, comenzó también la frecuencia de comidas diferentes a las de San Cristóbal como ya lo hemos visto. Eran pocos los lugares a donde ir para comer fuera de casa: los restaurantes de los hoteles Diego de Mazariegos, Ciudad Real, Santa Clara, y, como restaurante cafetería, un lugar de encuentro menos elegante y barato pero quizá el más frecuentado, el “Café Central” que se ubicaba en la primera calle de Francisco I. Madero a unos pasos de los arcos del centro, este lugar sobrevivió hasta los finales del siglo XX. Otros lugares muy frecuentados por propios y extraños fueron, en esta época los restaurantes bar familiares como “La Oaxaqueña”, “La Primavera”, “El Laguito Azul” en los cuales la botana era comida completa.

Resumiendo es en la década de los años sesenta del siglo XX cuando se gestan los grandes cambios sociales que se darán en las tres siguientes décadas, aunque no como para una transformación radical, el ordenar con justicia y equidad lo que pasó durante unos cuatrocientos cincuenta años no puede ser de un día al otro. Esto dará paso a la última etapa en San Cristóbal, la que se da a partir del primero de enero de 1994 con el levantamiento del EZLN. Propulsó al estado y a San Cristóbal bajo los focos de la atención mundial y de ser un lugar olvidado del mundo se volvió la primera plana de todos los periódicos del mundo. Esto generó una gran atracción para el lugar, de ahí el aumento del turismo, de la inversión carretera y hotelera y de la proliferación de cafés (que no existían antes a pesar de ser estado productor) y de lugares para comer con una variedad de platillos exóticos a una población más amplia. La implantación de grandes cadenas de almacenes en donde se puede encontrar productos chinos, franceses o estadounidenses permitió también la apertura a otros mundos culinarios.

Conclusiones generales

La alimentación es un fenómeno complejo y nuestro estudio en el que intentamos ambiciosamente abarcar todo el trasfondo histórico regional, es pionero en Chiapas en su perspectiva transdisciplinaria.

Como entes biológicos dormimos, bebemos, comemos, nos reproducimos, pero la forma en que lo hacemos está marcada por la pauta histórica cultural de hacerlo y aunque son compulsiones biológicas instintivas las moldeamos culturalmente para su forma de expresión; en el caso de la alimentación comprobamos que somos el único animal que cocina sus alimentos, que clasifica culturalmente que es alimento y que no lo es, y que escoge, dentro de toda la variedad que ofrece la naturaleza para la nutrición, solo ciertos elementos que se definen como alimentos. La expresión más denotativa de ello es cuando establecemos la prohibición de determinados alimentos por motivos religiosos que nos marcan que esos animales o plantas no son para el consumo alimenticio de nuestro grupo.

De la apropiación simbólica del entorno pasamos a la concreción material de la alimentación moldeada por las perspectivas interpretativas y expresivas que nuestro grupo social ha decantado a través del tiempo por generaciones y que se moldean de diferente forma que las de otros grupos sociales dándoles su identidad cultural propia.

Del alimento llegamos a delimitar el sistema alimenticio o alimentario como parte del sistema de producción al cual competen tanto las relaciones de producción como su expresión en la superestructura jurídico política, la cual tiene dimensiones sociales y culturales. Cuando los sistemas alimenticios llegan a la fase del consumo notamos que hay otros sistemas que entran en juego, los sistemas culinarios que son una forma creativa de preparar los alimentos y tienen que ver con las características de la comida y su estrecha relación con cada pueblo y cultura. Son una forma de arte efímero que refleja, en su creación, la cultura, los ritos, las creencias, el desarrollo social y todo lo que rodea al que cocina en el momento en que crea el guiso. Como parte de la tradición cultural estas artes se transmiten de generación en generación, en su gran mayoría como tradición oral y gestual.

Es decir que, a una actividad necesaria (el comer), añadimos otros niveles conceptuales y simbólicos. Buscamos que en las formas de satisfacción

Conclusiones generales

del hambre entren procesos de satisfacciones sensoriales que estimulen de forma agradable los sentidos del gusto, el olfato, el tacto, la vista, el oído, por lo que, además de escoger los que el grupo social considera alimentos para ingerirlos, les hacemos pasar por varios procedimientos que los hacen más digeribles pero también agradables a los sentidos, permitiéndonos sumergirnos en el gozo de sus propiedades organolépticas.

El consumo de lo cocinado también tiene aspectos de jerarquías sociales: comer ciertos alimentos puede distinguir o devalorizar la imagen social de los individuos como sucede, por ejemplo, en la India entre lo que los brahmanes pueden consumir por y lo consumido por los indeseables, o como en México frente a los consumos festivos entre huauzontles y pavo para la Navidad: aunque ambos son alimentos de origen indígena prehispánico, se pierde el origen del segundo, le denominamos pavo y su consumo como tal da mayor estatus que el consumo del vegetal prehispánico para la misma celebración.

También encontramos que hay dos ámbitos para la cocina, el relacionado con la preparación de alimentos en sí y el relacionado con las prácticas alrededor de ella. Ambos forman parte de una misma cultura que comparten individuos o grupos, por lo que, así como hay culturas diferentes, hay cocinas diferentes y así como hay subgrupos dentro de las culturas que presentan variedades subculturales, así mismo hay diversas cocinas en ellos.

Alimentos por lo tanto son todos aquellos elementos de la naturaleza seleccionados por el grupo social que se consideran aptos, cuando no necesarios, para la manutención del cuerpo y que pasan por el proceso de cocina para su ingestión. Además de nutrir cumplen con un principio cohesionador de la sociedad: tenemos identidad alimentaria y el compartir los alimentos cohesionan a la estructura familiar y sirve de identificador social “dime que comes y te dire quien eres”.

Las sociedades humanas viven en un lugar determinado en un tiempo determinado, la singularización de estos elementos con respecto a un tipo de fenómeno social, como es lo alimentario, en una sociedad en concreto, nos lleva a la definición de un fenómeno regional. Las variables dependientes espacio-tiempo-alimentación crean identidades de sí mismas que se concretan en porciones de territorio concretos habitados por sociedades concretas en

Conclusiones generales

épocas concretas, creando un contínuum cultural en constante transformación, marcando hitos diferenciados del mismo, válidos socialmente durante un lapso en el transcurso del tiempo hasta que socialmente va sufriendo micro cambios transformándose en otro hito diferente pero con ascendencia común, la tradición culinaria.

La región culinaria es un corolario histórico de la identidad que se manifiesta a través de las interacciones de técnicas culinarias usadas en la preparación de los alimentos, materias primas utilizadas, instrumentos de trabajo desarrollados y ciertos guisos considerados como emblemáticos o propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás, y que tienen vigencia en un territorio determinado por estas características con las que los miembros de las sociedades que lo habitan se identifican y comunican.

En una pequeña ciudad de provincia como es el caso de San Cristóbal, los procesos de la globalización de la economía que implican flujos económicos procedentes del turismo y comercialización ponen en competencia la cocina tradicional con la comercialización de insumos y comidas provenientes del exterior.

La tensión es la forma en cómo se va desarrollando la contradicción; es decir la tensión de los elementos que entran en un fenómeno es la forma en que se expresan las contradicciones internas y externas en un periodo que comprende un cambio en la relación de las fuerzas hasta otro y uno en que, en esta relación, cambia el estado interno de éstas. Por lo tanto, la tensión cambia.

La alimentación es un sistema de contradicciones con sus correspondientes tensiones, que ha tenido siempre un devenir histórico ya que viejos procesos y contradicciones han desaparecido y han surgido nuevos; en consecuencia varían los métodos para resolver estas contradicciones. Este fenómeno en abstracto se concreta al reconocer la identidad de un proceso como diferente de otro similar. Tenemos que entender la alimentación no solo como una forma de satisfacer cotidianamente las necesidades fisiológicas, sino como un reflejo de los gustos, los comportamientos y las posiciones sociales de una sociedad determinada. Todos comemos y bebemos pero la forma de hacerlo es cultural y no es intemporal sino histórica.

Conclusiones generales

Concluimos que los alimentos básicos a base de maíz son los que tienen, en un contínuum, la mayor profundidad histórica: hoy, como hace más de dos mil años, recurrentemente las sociedades que han vivido en el valle de Jovel y sus alrededores siguen consumiendo tamales en un contexto ritual y festivo. En todos los hogares, pobres y ricos consumen tamales después de los ritos de iniciación religiosa como es el caso de un bautismo cristiano o para una fiesta de muertos. Consideramos que el tamal es el alimento con más antigüedad que se sigue consumiendo, acompañado de una antigua bebida como el atole. La esencia misma de lo que es un tamal no ha desaparecido aunque al devenir de los siglos hayan surgido algunas técnicas de preparación modificadas como la introducción de la manteca de cerdo con el advenimiento de la cocina española. Los núcleos duros de la alimentación de un pueblo no son fáciles de penetrar y menos de desaparecer: se mejora un guiso, se añaden nuevos sabores e ingredientes. Sin embargo sigue siendo reconocible y estimado socialmente, se transforma para seguir siendo el mismo, así el tamal como el llamado “pan coletto” sigue presente en forma popular al paso de los siglos a pesar de la llegada de otro tipo de preparaciones panificadas.

Lo anterior nos deja otra conclusión: la conservación de la comida con la que la población se identifica corre a cargo de las clases sociales de base, mayoritarias; las elites son más volátiles en sus gustos.

La resistencia cultural ha sobrevivido, en el capitalismo, a la acumulación originaria, al absolutismo político, a la revolución industrial, a las revoluciones burguesas, al modernismo y al progreso, al imperialismo y aún hoy a la globalización. Algo importante subyace detrás de este fenómeno que es digno de estudiarse y que puede aportar algo para el futuro de la humanidad.

Como la identidad en la comida es un producto histórico, generado por la resolución de múltiples contradicciones a lo largo del tiempo, es, entonces, algo dinámico y, por lo mismo, enfrenta constantemente problemas que se van resolviendo, tanto al interior de la sociedad como en su exterior. Dado que la identidad de un individuo es polimorfa, la identidad culinaria puede considerarse desde varios puntos de vista y desarrollarse en espacios de dimensiones variables. Se crean “imágenes culinarias” o “referencias culinarias” estereotipadas que se pueden rechazar o reivindicar y emplear con fines identitarios. La identidad de la comida se da frente a la presencia de otras

Conclusiones generales

comidas con las que sostiene un proceso dialógico; en este proceso están presentes las tensiones que del mismo se generan.

Al decantado histórico cultural de la influencia de la cocina prehispánica de diferentes partes (local: tseltal, tsotsil, zoque; del centro: México y Tlaxcala; de Oaxaca: mixteca y zapoteca; de Guatemala: quiché) y de otras zonas del mundo (de África: zona de Guinea; de Europa: española y portuguesa principalmente durante la colonia) y a las cocinas resultantes de ello, hay que añadir la influencia francesa que se hace sentir fuertemente desde la intervención y el porfiriato desde finales del siglo XIX a los inicios de la primera guerra mundial. En este momento, se abre paso una fusión, producto de las tensiones anteriores y los nuevos paradigmas político sociales que consolidaron una cocina coleta reconocida y elogiada por propios y extraños, misma que sufre nuevamente los embates de transformación sociopolítica, económica e ideológica de la globalización, que a su vez ha impulsado en todo el mundo la resistencia cultural como resonancia de los estados políticos que aún son locales y entran en contradicción con la economía globalizada.

Referencias

- Acosta, Joseph de (1962) *Historia natural y moral de las Indias*, México. D.F.: Fondo de Cultura Económica
- Acosta Ochoa, Guillermo (2011) El poblamiento de las regiones tropicales de México hace 12 500 años, *Anales de Antropología*, 45,IIA. México, D.F.: UNAM. 227-235
- Aguilar Piña, Paris (2002) *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*. Tesis para obtener el grado de maestro en antropología. Ciudad Universitaria, México, D.F.: UNAM.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo (1956) *Cultura y nutrición, Estudios antropológicos publicados en Homenaje al doctor Manuel Gamio, México*. México, D.F.: UNAM. 227-249
- Allen, John. S., Joel Bruss y Hanna Damaria (2005) Estructura del cerebro humano. *Investigación y Ciencia* , 68-75.
- Álvarez, Cristina (1980) *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco colonial. I. Mundo físico*. CEM, IIF. México: UNAM
- Álvarez, Cristina (1984) *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco colonial. II. Aprovechamiento de los recursos naturales*. CEM, IIF. México: UNAM
- Álvarez, Cristina (1997) *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco colonial. III. Aprovechamiento de los recursos naturales*. CEM, IIF. México: UNAM
- Amilien, Virginie (2005) *Préface: À propos des produits locaux*.
<http://aof.revues.org/306>
- Anónimo (1965) *El libro de los libros de Chilam Balam*, Edición y traducción: Alfredo Barrera Vázquez y Silvia Rendón. Colección Popular 42. México:FCE
- Anónimo (2001) *Libro de Chilam Balam de Chumayel*. Traducción del maya al castellano, Antonio Mediz Bolio. Prólogo, introducción y notas, Mercedes de la Garza, Colección Cien de México, CONACULTA, México, D.F.
- Anónimo (2003) *Popol Vuh*. Introducción, traducción y notas: Adrian Recinos. Colección Popular 11. México: FCE
- Anónimo (s.f.) La Biblia

Referencias

- <http://www.biblegateway.com/passage/?search=G%C3%A9nesis%20&version=VR1960>
- Arana, Gladys Noemí (2012). Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. *Apuntes*: 25 (1): 36-49. Bogotá
- Armelagos, George (1997) Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales, en: *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Janet Long (coord.), México: UNAM. 105-129
- Arnoot, Margaret (1975) *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*. Paris: Mouton
- Artigas, Juan Benito (1991) *La arquitectura de San Cristóbal de Las Casas*. México, D. F.: Gobierno del Estado de Chiapas – UNAM.
- Aubry, Andrés (2005) *Chiapas a contrapelo, una agenda de trabajo para su historia en perspectiva sistémica*. México, D.F. CIDECI – Contrahistorias. La otra mirada de Clío
- Aubry, Andrés (2008) *San Cristóbal de Las Casas, su historia urbana, demográfica y monumental 1528-1990*. San Cristóbal de Las Casas: Fray Bartolomé de Las Casas.
- Ávila Palafox, Ricardo (1996) Las mezclas y la recreación del gusto, *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Universidad de Sevilla y Fundación Machado. 293-308.
- Bak-Geller Corona, Sara (2009) Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. *Anthropology of food*, S6.
<http://aof.revues.org/6464>
- Barceló Raquel (2007) Los cambios del ritual de la navidad en el siglo XIX: El pavo en la cena, *Cuadernos de Nutrición*, vol. 30 núm. 6, noviembre- diciembre, México: Fomento de Nutrición y Salud, A.C.
- Barreto, Leonor y María de La Madrid (1988) *Libro completo de cocina*, 4ª edición facsimilar. México: SEP
- Barros, Cristina y Marco Buenrostro (2001) *La cocina prehispánica y colonial*. Colección Cultura Tercer Milenio. México: CONACULTA
- Barthes, Roland (1957) *Mythologies*. Paris: Editions du Seuil
- Bartolomé, Miguel Alberto (2006) *Gente de costumbre y gente de razón. Las identidades étnicas en México*. México: Siglo XXI Editores.

Referencias

- Bassand, Michel (1992) *Cultura y regiones de Europa*, Barcelona: Oikos-Taurus ediciones / Diputación de Barcelona
- Becerra, Marcos E. (1985) *Nombres geográficos indígenas del estado de Chiapas*, México: INI.
- Beliaev, Dmitri, Albert Davlestshin y Alexandre Tokovinine (2009) Sweet Cacao and Sour Atole: Mixed Drinks on Classic Maya Ceramic Vases, en: J.E. Staller y M.D. Carrasco (eds.) *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture and Markets in Ancient Mesoamerica*, New York: Springer. 257-272
- Bertalanffy Von, Ludwig (1982) *Teoría general de los sistemas*. México: FCE
- Blake, Michael (2012) Azúcar, alcohol y la domesticación inicial del maíz, *Arqueología Mexicana* 114. México: Editorial Raíces. 34-39
- Blasco López, Juan Miguel (2013) San Cristóbal de Las Casas 1864-1872: Radiografía de una ciudad en crisis, *Liminar*, San Cristóbal de Las Casas: CESMECA, UNICACH, vol. III (1):149-165
- Block Friedman, John (1981) *The Monstrous Races in Medieval Art and Thought*, Harvard: Harvard University Press
- Bodemer, Klaus (1998) La globalización. Un concepto y sus problemas, en *Nueva Sociedad*, 156 Julio-Agosto 1998. 54-71
- Boletín del Archivo Histórico Diocesano (1982) *Boletín N° 2* enero 1982. San Cristóbal de Las Casas: Instituto de Asesoría Antropológica Para La Región Maya A.C. (INAREMAC)
- Bourdieu, Pierre (1991) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus
- Burguete Cal y Mayor, Aracely (2006) Lo propio, lo ajeno y lo apropiado en el sistema de la milpa de Huixtán. A propósito del libro "Sistemas y tecnologías de producción agrícola en Huixtán, Chiapas" de Miguel Sánchez Álvarez, *Ciencia y Tecnología de la Frontera*, México. Enero-Junio: III (4): 64-70
- Bye, Robert; Edelmira Robert y David L. Lentz (2009) México: Centro de origen de la domesticación del girasol, *TIP Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas*, vol. 12 núm. 1. México, D.F.: UNAM. 5-12
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=43211940001>
- Caballero Roque, Adriana, Erika J. López Zúñiga, Elizabeth Médina Vázquez (2009) La flor de cuchunuc (*gliciridia sepium*) en la alimentación de la población zoque de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México. *Revista Avances en seguridad alimentaria y nutricional*. Año IV, vol. 1 núm. 1. San José: Universidad de Costa Rica. 9-13

Referencias

revistas.ucr.ac.cr/index.php/avancesan/article/.../1604

Campbell, Lyle y Terrence S. Kaufman (1976) "A Linguistics Look at the Olmec", *Ancient Mesoamerica*, 41. Cambridge University Press. 80-89.

Campillo Álvarez, José Enrique (2004) *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: diabetes, hipertensión, arterioesclerosis*. Barcelona: Crítica.

Castello Iturbide, Teresa (1987) *Presencia de la comida prehispánica*. México: Fomento Cultural Banamex.

Cendrero Irraola, Alejandro (1983) Los sistemas de cultivo en el país vasco, *Lurralde*, nº 6. 287-312
<http://www.ingeba.org/lurralde/lurranet/lur06/06cendre/06cendre.htm>

Clavijero, Francisco Javier (1844) *Historia antigua de México y de su conquista*. Edición digital Universidad de Nuevo León
<http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080023605/1080023605.html>

Códices (1985) *Los códices mayas*. Introducción y bibliografía Thomas A. Lee. México: UNACH

Coe, Sophie (2004) *Las primeras cocinas de América*. México: FCE

Coe, Sophie y Michael Coe (2004) *The True History of Chocolate*. New York: Thames and Hudson

Colón, Cristóbal (1994) *Colección documental del Descubrimiento (1470-1506)*, Madrid: Editorial Mapfre, S.A.

Colón, Cristóbal (1492) *Los cuatro viajes del almirante y su testamento*, http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/05701693277764906315635/p0000001.htm#l_1_

Cook, S.F. y Simpson L.B. (1948) *The population of Central Mexico in the sixteenth century*, Berkeley, CA: The University of California Press

Contreras Hernández, Jesús (1999a) Paisajes y mercados: globalización y particularismo en los sistemas alimentarios. En *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional, 1998, Museo Nacional de Antropología, España Volumen II*. Huesca: La Val de Onsera

Contreras Hernández, Jesús (1999b) Tierra, cocina e identidad, en: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*. Huesca : La Val de Onsera: 17-57

Referencias

- Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnáiz (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Corcuera de Mancera, Sonia (1996) *Entre gula y templanza; un aspecto de la historia mexicana*. Méico:FCE
- Contreras Utrera, Julio (2003) La nacionalización de los manatiales del municipio de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, y el conflicto por el agua del venero de la Almolonga, *Boletín del Archivo Histórico del Agua*, vol. 8 (25):3, México: Comisión Nacional del Agua. 31-36
<http://132.248.9.34/hevila/Boletindelarchivohistoricodelagua/2003/vol8/no25/3.pdf>
- Counihan, Carole M. (1999) *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge
- Dakin, Karen y Soren Wichmann (2000) Cacao and Chocolate. A Uto-Aztecan perspective, *Ancient Mesoamerica*, 11. Cambridge University Press. 55-75
- Dakin, Karen y Soren Wichmann (2011) Comments, *Ancient Mesoamerica*. Cambridge University Press. 6-10
- De Acosta, José (1962) *Historia Natural y Moral de Las Indias*. México: FCE
- De Ara, Domingo (1986) *Vocabulario de lengua tzeldal según el orden de Copanabastla*. Edición Mario Ruz. IIF Centro de Estudios Mayas, Fuentes para el estudio de la cultura maya, 4. México: UNAM.
- De Carcer y Disdier, Mariano (1995) *Apuntes para la historia de la transculturación indio española*. Instituto de Historia. México: UNAM
- De Certeau, Michel, Luce Giard y Pierre Mayol (2006) *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.
- De Cieza de León, Pedro (1552) *La Crónica del Perú*. Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia.
<http://200.87.17.235/bvic/Captura/upload/CroPe1.pdf>
- De Ciudad Real, Antonio de (1999) *Viaje de Fray Alonso Ponce por tierras de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: CONECULTA
- De Ciudad Real, Antonio (1984) *Calepino Maya de Motul*. Edición de René Acuña. IIF. México:UNAM
- De Coto, Tomás (1983) *Thesaurus Verborum. Vocabulario de la lengua Cakchiquel vel Guatemalteca nuevamente hecho y recopilado con summo estudio, trauajo y erudición*. Edición, introducción, notas, apéndices e índices de René Acuña. IIF. México: UNAM

Referencias

- De Garine, Igor (1988) Antropología de la alimentación y pluridisciplinaridad, *América Indígena*, 48 (3). México: Instituto Indigenista Interamericano. 634 - 650
- De Garine, Igor y Luis Alberto Vargas Guadarrama (2006) *Introducción a las investigaciones antropológicas sobre la alimentación y nutrición*. IIA. México: UNAM
- De Humboldt, Alejandro (1808) *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*. http://www.antorcha.net/biblioteca_virtual/politica/humboldt/9.html
- De Landa, Diego (1973) *Relación de las cosas de Yucatán*. México: Porrúa
- De la Torre, Tomás (s.f.) *Desde Salamanca hasta Chiapas*. México: Editorial Central
- De Las Casas, Bartolomé (1965) *Historia de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica
- De Morán, Francisco (1698) *Vocabulario de la lengua choltí*, ms. Transcripción de E. Boot en FAMSI http://www.famsi.org/mayawriting/dictionary/boot/cholti_moran1695_revised.pdf
- De Quevedo y Villegas, Francisco (1630) *Epístola satírica y censoria contra las costumbres presentes de los castellanos, escrita a don Gaspar de Guzmán, conde de Olivares en su valimiento*. <http://www.poesi.as/indx1001.htm>
- De Sahagún, Bernardino (1956) *Historia de las Cosas de Nueva España*, vol. III, México, D.F.: Editorial Porrúa
- De Vos, Jan (1992) *Los enredos de Remesal*. México, D.F: CONACULTA.
- Del Río Moreno, Justino L. (1996) El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América (siglo XVI). *Estudios Americanos*, Tomo LIII, I. Madrid. 13-35 <http://estudiosamericanos.revistas.csic.es/index.php/estudiosamericanos/article/viewFile/430/436>
- Del Río Moreno, Justino L. y Lorenzo E. López y Sebastián (1996) El trigo en la ciudad de México. Industria y comercio de un cultivo importado (1521-1564). *Revista Complutense de Historia de América*, 22. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. 33-51. <http://revistas.ucm.es/index.php/RCHA/article/viewFile/RCHA9696110033A/28995>
- Del Río Moreno, Justino L. y Lorenzo E. López y Sebastián (1998) Hombres y ganados en la tierra del oro: Comienzos de la ganadería en Indias. *Revista*

Referencias

- Complutense de Historia de América*, 24. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. 11-45
<http://revistas.ucm.es/index.php/RCHA/article/view/RCHA9898110011A/28839>
- Delgado Salazar, Ramiro de Jesús (2001) Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo, *Estudios de Asia y Africa*, enero-abril, XXXVI (001) México, D.F.: El Colegio de México. 83-108
- Díaz del Castillo, Bernal (1970) *Historia de la Conquista de la Nueva España*, México, D.F.: Editorial Porrúa
- Diego Fernández, Rafael (comp.) (1993) *Herencia española en la cultura material de las regiones de México. Casa, vestido y sustento*. Zamora: El Colegio de Michoacán.
- Douglas, Mary, 1979. Les structures du culinaire, *Communications* 31, Paris, 145-170
http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1475
- Duhart, Frédéric (2002) *Comedo ergo sum*, Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria, *Gazeta de Antropología*, Nº 18, 2002, Universidad de Granada, España, http://www.ugr.es/~pwlac/G18_15Frederic_Duhart.html
- Entrena Durán, F. (2008) Globalización, identidad social y hábitos alimentarios, *Revista de Ciencias Sociales*, 119. San José: Universidad de Costa Rica. 27-38
- Ershova, Galina (2011) El cacao en los códices mayas, en: *La escritura en los códices mexicanos*, M. Cervantes (coord.). México: Academia Mexicana de Ciencias Antropológicas, A.C. 35-63.
- Escobar, Arturo (2010) *Una minga para el postdesarrollo: lugar, medio ambiente y movimientos sociales en las transformaciones globales*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos
<http://www.unc.edu/~aescobar/text/esp/escobar.2010.UnaMinga.pdf>
- Espeitx Bernat, Elena y Juanjo Cáceres Nevot (2011) *Sabores culturales. Ensayo sobre alimentación y cultura*. España: Montesinos
- Esponda Jimeno, Victor Manuel (2011) Chiapas en 1877 según el Memorial de Teobert Maler, *Liminar*, año 9, vol I, núm. 2, Tuxtla Gutiérrez: CESMECA, UNICACH. 203-229
- Esquivel, Laura (1989) *Como agua para chocolate*. México: Planeta
- Esquivel, Laura (2012) *Íntimas suculencias, Tratado filosófico de cocina*. México: Santillana Punto de lectura

Referencias

- ETC Group (2013 a) *With Climate Change... Who will feed us?*
http://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/Food%20Poster_Design-Sept042013%20copy.pdf
- ETC Group (2013 b) *El carro delante del campesino. Semillas, suelos y campesinos. ¿Quién controla los insumos agrícolas? Informe 2013*, ETC Group
<http://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/Cartel%20Before%20Horse%20SPANISH-web-Oct2013%20.pdf>
- Farb, Peter (1980) *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin
- FAO (2005) *Informe del cuadro de expertos eminentes sobre la ética en la alimentación y la agricultura 3ª reunión 14 – 16 septiembre 2005*. Roma: FAO
http://www.fao.org/righttofood/principles_es.htm
- Fernández de Oviedo y Valdes, Gonzalo (1979) [1547] *Historia General y Natural de las Indias*. Edición facsimilar. México: Centro de Estudios de Historia de México.
- Fernández-Armesto, Felipe (2004) *Historia de la comida, alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets
- Fischler, Claude (1995) *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama
- Flaudrin, Jean-Louis (ed.) (2004) *Historia de la alimentación*. Gijón: Ediciones Trea.
- Flores, Carlos Z. (1909) *Departamento de Las Casas del Estado de Chiapas*. San Cristóbal Las Casas. Tipografía Flores
- Foley, Jonathan (2014) Cinco pasos para alimentar al mundo. *National Geographic*, mayo 2014, 29-61.
- Foster, Nelson (ed.) (1992) *Chilies to Chocolate: Food the Americas gave the World*. Tucson: The University of Arizona.
- Fuente Chicoséin, Julio de la (2009) *Monopolio de aguardiente y alcoholismo en los Altos de Chiapas*. Pioneros del Indigenismo en México 1. México: CDI.
- Gage, Thomas (1985) *Travels in the New World*. Edición e introducción de J. Eric S. Thompson. University of Oklahoma Press
- García-Bárcena, Joaquín y Diana Santamaría Estevez (1984) *La cueva de Santa Marta, Ocozocoautla, Chiapas*. Departamento de Prehistoria. México, D.F.: INAH

Referencias

- García García, Antonino y Martínez Quezada, J. Alvaro (2005) Agua doméstica en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: entre la gestión local, la centralización y la privatización (1935-2004), *Revista de Geografía Agrícola*. 35: 135-149
<http://www.redalyc.org/pdf/757/75703507.pdf>
- García-Garza, Domingo (2012) La redéfinition des plats et des pratiques alimentaires populaires au Mexique, *IdeAs*, 3 (en línea)
<http://ideas.revues.org/461>
- García de León, Antonio (1997) *Resistencia y utopía*. México, D.F.: ERA.
- García Izcabalceca, Joaquín (s.f.) El cacao en la historia de México
http://es.wikisource.org/wiki/El_cacao_en_la_historia_de_M%C3%A9xico
- García Parra, Araceli y María Martha Bustamante Harfush (1999) *Tacubaya en la memoria*, México, D.F.: Coedición Universidad Iberoamericana, Gobierno de la Ciudad de México.
- Garrido Aranda, Antonio (comp.) (1995a) *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, Colección Alifara. Huesca: Editorial La Val de Onsera.
- Garrido Aranda, Antonio (1995b) La revolución alimentaria del siglo XVI en América y Europa, en: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, Colección Alifara. Huesca: Editorial La Val de Onsera.197-212
- Giard, Luce (2010) Hacer de comer. En: *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, M. de Certeau, L. Giard y P. Mayol, págs. 151-255. México: Universidad Iberoamericana. Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.
- Giddens, Anthony (1995) Tiempo, espacio y regionalización en: *La constitución de la sociedad*, Buenos Aires: Amorrortu. 143-175
- Giménez, Gilberto (1999) Territorio, cultura e identidades. La región socio-cultural. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*. Colima: U. de Colima. 25-57
- Giménez, Gilberto (2007) *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. México: CONACULTA-ITESO
- Gispert Cruells, Montserrat (1995) Las plantas americanas que revolucionaron los guisos, aderezos y repostería de la comida occidental, en: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, Colección Alifara. Huesca: Editorial La Val de Onsera.213-230.

Referencias

- González de la Vara, Martín (1992) *Historia del chocolate*. México: Maas Ediciones.
- González Turmo, Isabel (1999) La dimensión social de la alimentación. En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998* Museo Nacional de Antropología. España Volumen II. Huesca: La Val de Onsera. 245-279
- Goody, Jack (1995) *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa
- Gracia Arnaiz, Mabel (2003) Alimentación y cultura: hacia un nuevo orden alimentario. En: Gaona C., Navas J. (eds.). *Los modelos alimentarios a debate: interdiscipliniedad de la alimentación*. Murcia: Universidad Católica San Antonio. 205-230.
- Green, Judith Strupp (2010) Feasting with Foam: Ceremonial Drinks of Maize, Cacao and Pataxte Cacao, en: J.E. Staller y M.D. Carrasco (eds.) *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture and Markets in Ancient Mesoamerica*, New York: Springer. 315-343
- Gubin, Anastasia (2012) Neandertales comían amargas plantas medicinales y vegetales cocidos, *La Gran Época*
<http://www.lagranepoca.com/25040-neandertales-comian-amargas-plantas-medicinales-vegetales-cocidos>
- Healy, Paul F., Kitty Emery y Lori E. Wright (1990) Ancient and Modern Exploitation of the jute Snail (*Pachychilus*). *Latin American Antiquity*, vol.1 núm.2. 170-183
- Heinrich Eduard, Jacob, Peter Reinhart (2007) *Six Thousand Years of Bread: Its Holy and Unholy History*. Skyhorse Publishing.
- Henderson, S. John, Rosemary A. Joyce, Gretchen R. Hall, W. Jeffrey Hurst y Patrick E. McGovern (2007) Chemical and archaeological evidence for the earliest cacao beverages, *Proceedings of the Natural Academy of Sciences*, vol. 104 (48):18937-18940
<http://www.pnas.org/content/104/48/18937.full.pdf+html>
- Hernández Treviño, Ascención (2013) Chocolate: historia de un nahuatlismo, *Estudios de Cultura Nahuatl*, 46, México D.F.: UNAM. 37-87
- Iglesias y Cabrera, Sonia y Samuel Salinas Álvarez (1997) *El pan nuestro de cada día. Sus orígenes, historia y desarrollo en México*. México, D.F.: CANAINPA
- Juárez López, José Luis (2000) *La lenta emergencia de la comida mexicana: Ambigüedades criollas*. México: Miguel Ángel Porrúa

Referencias

- Katz, Esther y Luis Alberto Vargas Guadarrama (1990) Cambio y continuidad en la alimentación de los mixtecos, *Anales de Antropología*, 27. IIA. México: UNAM. 15-51
- Katzew, Ilona (2004) *La pintura de castas*. México: CONACULTA, Turner.
- Kaufman, Terrence S. y John Justeson (2007) The History of the Word for Cacao in Ancient Mesoamerica, *Ancient Mesoamerica*, 18. Cambridge: Cambridge University Press. 193- 297
- Knorosov, Yuri V. (1999) *Compendio Xcaret de la escritura maya descifrada por Yuri V. Knorosov*. Chetumal: Gobierno del Estado de Quintana Roo
- Köhler, Ulrich (1975) *Cambio cultural dirigido en los Altos de Chiapas*, México: INI
- Kolpakova, Alla (2013) *Las decoraciones en la cerámica del Preclásico Temprano en la región sur del Soconusco, Chiapas*. Tesis para la Maestría en Historia. Tuxtla Gutiérrez: UNACH / UNICACH
- Korsmeyer, Carolyn (2002) *El sentido del gusto, comida, estética y filosofía*. Paidós Transiciones 38. Buenos Aires: Paidós
- Krause, Enrique y González de la Vara, Fernán (1996) *La cocina mexicana a través de los siglos. Época prehispánica. Tomo II*. México: Editorial Clio, Fundación Herdez A.C.
- Kuper, Jessica (ed.) (1984) *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets
- Landivar Rafael (1782) *Rusticatio mexicana*. Guatemala: Universidad Rafael Landivar
<http://www.url.edu.gt/PortalURL/Biblioteca/Contenido.aspx?o=5769&s=49>
- Latour, Bruno (1987) *Science in action*. Harvard, Boston: University Press
- Laughlin, Robert (2009) *El Gran diccionario tzotzil de San Lorenzo Zinacantán, Sna Jtzibajom*. Cultura de los Indios Mayas A.C. South Woodstock: .Maya Educational Foundation
- Lavín, Mónica y Ana Luisa Benítez Muro (2000) *Dulces hábitos. Golosinas del convento*. Cocina Virreinal Novohispana Tomo I. México: Editorial Clío
- Le Breton, David (2007) *El sabor del mundo: una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Lee Whiting, Thomas Arvol (1984) "El asentamiento humano del valle de Hueyzacatlán" en *San Cristóbal y sus alrededores*, 2 tomos. Tuxtla Gutiérrez: Gobierno del Estado de Chiapas, Secretaría de Educación y Cultura

Referencias

- Lenkersdorf, Gudrun (2001) *Génesis histórica de Chiapas 1522 – 1532. El conflicto entre Portocarrero y Mazariegos*. México, D.F.: UNAM.
- Levi-Strauss, Claude (1968) *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*, México, D.F.: FCE
- Levi-Strauss, Claude (1987) *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI Editores.
- Linares, Eliseo (1998) Cuevas del río La Venta: Un caso extraordinario de conservación arqueológica en Chiapas, México. En: *XI Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala*, J.P. Laporte y H. Escobedo (eds.). Guatemala: Museo Nacional de Arqueología y Etnología, (versión digital). 616-627
- Lody, Raúl (2004) Comida y patrimonio. Caju: fruto emblema de la identidad brasileña, *Patrimonio cultural y turismo*. Cuadernos 9. México: CONACULTA. 121-132
- Long, Janet (1986) *Capsicum y Cultura*. México: FCE
- Long, Janet (1998) *El placer del chile*. México: Clío
- Long, Janet (coord.) (1997) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. IIH. México: UNAM
- López de Cogolludo, Diego (2007) *Historia de Yucatán*. Versión electrónica, disponible en <http://www.famsi.org>.
- López de Gomara, Francisco (1943) *Historia de la conquista de México*. 2 vol. Mexico: Editorial Pedro Robredo
- López Sánchez, Hermilo (1988) Fundación de Villa o Ciudad Real (hoy San Cristóbal de Las Casas) en *Lecturas Chiapanecas* 1. México, D.F.: Miguel Ángel Porrúa
- López y Sebastián, Lorenzo E. y Justino L. del Río Moreno (1993) Trigo y poblamiento en la Española en la segunda mitad del siglo XVI. *Revista Complutense de Historia de América*, 19. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. 53-80
<http://revistas.ucm.es/index.php/RCHA/article/viewFile/RCHA9393110053A/29297>
- Loreto López, Rosalva y Ana Luisa Benítez Muro (2000) *Un bocado para los ángeles. La cocina en los conventos*. Cocina Virreinal Novohispana Tomo II. México: Editorial Clío
- Lovera, José Rafael (1997) Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y de gente, en: Janet Long (coord.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Instituto de Investigaciones Históricas. México: UNAM. 57-70

Referencias

- McClung de Tapia, Emily (1993) La domesticación de las plantas alimenticias. El origen de la agricultura. En: *Atlas Histórico de Mesoamérica*, L. Manzanilla y L. López Lujan (coords.). México, D.F.: Larousse. 45-49.
- McClung de Tapia, Emily (1997) La domesticación del maíz. En *Arqueología Mexicana*, mayo – junio de 1997, volumen V, número 25. México, D.F. Editorial Raíces. 34-39
- Maestre Alfonso, Juan (1976) *La investigación en antropología social*. Madrid: Akal editor.
- Magdaleno Ramírez, Jaime (2007) *Ficha Informativa de los Humedales de RAMSAR (FIR) Versión 2006-2008: Humedales de Montaña La Kisst* <http://ramsar.conanp.gob.mx/documentos/fichas/87.pdf>
- Malinowski, Bronislaw (1973) *Los argonautas del pacífico occidental*. Colección Historia/Ciencia/Sociedad N° 97. Barcelona: Península.
- Mariaca Méndez, Ramón, Pérez Pérez, José, León Martínez, Noé Samuel y Antonio López Meza (2007) *La milpa tsotsil de los Altos de Chiapas y sus recursos genéticos*. Guadalajara:El Colegio de la Frontera Sur, Universidad Intercultural de Chiapas
- Martín Pérez, José Manuel (2014) *El gobierno municipal en Huixtán. Cambios y persistencias en un municipio del Altiplano central de Chiapas (1938-2012)*, Tesis de Licenciatura en Antropología Social, Facultad de Ciencias Sociales, San Cristóbal de Las Casas: UNACH
- Martínez, Maximino (1987) *Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas*. México: FCE
- Martir de Anglería, Pedro (1944) *Décadas del nuevo mundo*. Buenos Aires: Editorial Bajel.
- Matesanz José () La introducción de la ganadería en Nueva España (1521-1535). 533-566
- Marx, Carlos (1970) *Contribución a la crítica de la economía política* (Vol. 5). Comunicación Serie B. Madrid: Alberto Corazón Editor.
- Mauss, Marcel (1971) *Introducción a la Etnografía*. Colección Fundamentos N° 13. Madrid: Ediciones Istmo.
- Mauss, Marcel (1979) *Sociología y Antropología*. Madrid: Editorial TECNOS
- Mayorga Mayorga, Francisco (2000) *Recetario popular coletó*. Cocina Indígena y Popular 41. México: CONACULTA
- Mayorga Mayorga, Francisco y Sergio de la Cruz (2004) *Recetario zoque de Chiapas*. Cocina Indígena y Popular 47. México: CONACULTA

Referencias

- Mayorga Mayorga, Francisco y Adriana Fabiola Sánchez (2004) *Recetario indígena de Chiapas*. Cocina Indígena y Popular 39. México: CONACULTA
- Meillassoux, Claude (1987) *Mujeres, graneros y capitales. Economía doméstica y capitalismo*. México: Siglo XXI Editorial
- Meléndez Torres, Juana María y Gloria María Cañez De la Fuente (2010) La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México, *Estudios Sociales*, Número especial, Sinaloa: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. 181-204.
- Mennell, Stephen (1985) *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Oxford: Basil Blackwell
- Miller, Mary Ellen y Stephen Houston (1998) Algunos comentarios sobre las inscripciones jeroglíficas en las pinturas de la estructura 1 de Bonampak, en: *La pintura maya prehispánica en México. II. Área maya. Tomo II. Estudios*, (L. Staines Cicero, coord.), Instituto de Investigaciones Estéticas, UNAM, México, D.F. 245-254
- Mintz, Sidney W. (2003) *Sabor a comida sabor a libertad*. México, D.F.: CONACULTA, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja.
- Mirambell Silva, Lorena (2000) Los primeros pobladores del actual territorio mexicano en: *Historia Antigua de México. Volumen I: El México antiguo, sus áreas culturales, los orígenes y el horizonte Preclásico*. (L. Manzanilla y L. López Luján, coords.) México, D. F.: CONACULTA-INAH, UNAM-IIA, Miguel Ángel Porrúa. 223-254.
- Montanari, Massimo (2003) *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós.
- Montanari, Massimo (2006) *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea
- Morin, Edgar (2001) *El Método 5. La humanidad de la Humanidad. La identidad humana*. Madrid: Cátedra
- Morin, Edgar (2005) *Introducción al pensamiento complejo*. Barcelona: Gedisa
- Motamayor, J. C., A. M. Risterucci, M. Heath, and C. Lanaud (2002) Cacao domestication I: the origin of the cacao cultivated by the Mayas. *Heredity* 89:380-386.
- Nájera Coronado, Martha Iliá (1993) *La formación de la oligarquía criolla en Ciudad Real de Chiapa, el caso Ortés de Velasco*. IIF-CEM. México, D.F.: UNAM

Referencias

- Nations, James D. (1979) Snail Shells and Maize Preparation: A Lacandon Maya Analogy. *American Antiquity* 44 (3): 568-571
- Navarrete, Carlos (2006) *Los arrieros del agua*. Tuxtla Gutiérrez: CONECULTA
- Navarrete, Carlos, Thomas A. Lee Jr. y Carlos Silva Rhoads (1993) *Un catálogo de frontera*. CEM. IIF. México: UNAM
- Navarro, Fernando (2000) Patata (1) en *Rinconete*. Centro Virtual Cervantes http://cvc.cervantes.es/el_rinconete/anteriores/enero_00/21012000_01.htm
- Ortiz Gómez, Ana Silvia, Verónica Vázquez García, Margarita Montes Estrada (2005) La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, 13 (25):8-34. México:Coordinación Desarrollo Regional. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41702501>
- Oseguera, David (2003) *Herederos diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria de Colima*. México:CONACULTA
- Page Pliego, Jaime Tomás (2013) Refresco y diabetes entre los maysa de Tenejapa, San cristóbal de Las Casas y Chamula, Chiapas. *LiminaR*, 11, nº 1. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-80272013000100009&script=sci_arttext
- Palacios, Juan José (1983) El concepto de región: La dimensión espacial de los procesos sociales. *Revista Interamericana de Planificación* (66), 56-68.
- Palerm, Angel y Juan Vicente Palerm (1976). Introducción, en *Guía para la clasificación de los datos culturales*. Serie Manuales N° 1. México, D.F.: Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa.
- Paniagua Mijangos, Jorge (2002) *Los ladinos. Imaginario social y Antropología urbana en San Cristóbal de Las Casas*. Tesis para obtener el grado de Maestro en Antropología Social. San Cristóbal de Las Casas: Universidad Autónoma de Chiapas
- Paredes López, Octavio; Fidel Guevara Lara y Luis Arturo Bello Pérez (2006) *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*. Colección Ciencia para todos, 212. México: SEP - FCE
- Pedraza, Pastor, Marisela Peralta y Raúl Pérez Grovas (1992) El borrego Chiapas: una raza local mexicana de origen español. *Archivos de zootecnia*, vol. 41, nº41. Madrid. 355-362. <http://es.youscribe.com/catalogue/tous/otros/el-borrego-chiapas-una-raza-local-mexicana-de-origen-espanol-2005246>

Referencias

- Pedrero Nieto, Gloria (1984) Las Haciendas y los Ranchos San Cristobalences del siglo XIX. Estudio Histórico. En: *San Cristóbal y sus alrededores*. Tuxtla Gutiérrez: Gobierno del estado de Chiapas. 97-139
- Pérez Grovas Garza, Raúl (1991) La apropiación de la ovinocultura por los tzotziles de los altos de Chiapas. Un pasaje de la historia, desde la perspectiva etnoveterinaria. En *Anuario del CEI III*. Tuxtla Gutiérrez: UNACH. 185-198.
- Petrich, Perla (1985) *La alimentación mochó: acto y palabra (estudio etnolingüístico)*. Monografías 1. Centro de Estudios Indígenas. México: UNACH
- Pilcher, Jeffrey M. (2001) *Vivan los tamales: la comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS. CONACULTA: Ed. Reina Roja.
- Pilcher, Jeffrey M. (2012) Eating a la Criolla: Global and Local Food in Argentina, Cuba, and Mexico. *IdeAs* 3. Diciembre 2012. En línea <http://ideas.revues.org/406#abstract-406-es>
- Pincemin Deliberos, Sophia (1991) INAH y Prehistoria en Chiapas, en: *Memorias del Primer Foro de Arqueología de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Instituto Chiapaneco de Cultura. 21-27
- Pincemin Deliberos, Sophia (1999) *De manos y soles. Estudio de la gráfica rupestre en Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: UNICACH
- Pincemin Deliberos, Sophia y Jorge Magaña Ochoa (2011) Cultura y Patrimonio cultural en los Estudios Regionales, *Pensar la Educación. Anuario del Doctorado en Educación*, 5. Mérida: Universidad de los Andes, Venezuela. <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/anuariodoctoradoeducacion/article/view/3811/3648>
- Pincemin Deliberos, Sophia, Mauricio Rosas y Kifuri y Ajax Moreno (2012) Continuidad iconográfica y religiosa entre la estela 5 de Izapa, los murales de San Bartolo y el Códice de Dresde. *Anuario 2010*. México, Tuxtla Gutiérrez: CESMECA-UNICACH. 11-26.
- Póo, Margarita (2009) *Del alma y la cocina*. Tuxtla Gutiérrez: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
- Powis, Terry G. (2006) *Investigación arqueológica sobre el origen de la bebida de cacao: la evidencia cerámica de las costas del Golfo y del Pacífico de México*. Informes para FAMSI. <http://www.famsi.org/reports/06047es/06047esPowis01.pdf>
- Pozas Arciniega, Ricardo (1977) *Chamula*, México:INI

Referencias

- Primo, A. T. (1992) El ganado bovino ibérico en las Américas: 500 años después. *Archivos de zootecnia*, vol. 41, nº 154, Brasil. 421-432
- Rambourg, Patrick (2012) *Le menu du Moyen Âge au XXe siècle: témoin de l'histoire et la gastronomie*.
<http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade>
- Real Academia Española (1970) *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa - Calpe
- Rebato Ochoa, Esther M. (2009) Las “nuevas” culturas alimentarias: globalización vs. etnicidad, *Osasunaz*, 10, Bilbao. 135-147.
- Revel, Jean-François (1980) *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*. Barcelona: Tusquets
- Ribeira, Silvia (2014) *Sembradoras, brujas y luchadoras*, Ecoportal net.
[http://www.ecoportal.net/Temas Especiales/Biodiversidad/Sembradoras brujas y luchadoras](http://www.ecoportal.net/Temas_Especiales/Biodiversidad/Sembradoras_brujas_y_luchadoras)
- Roys, Ralph L. (1967) *The Book of Chilam Balam de Chumayel*, University of Oklahoma Press, Norman
- Rózga-Lute, Ryszard Edward y Celia Hernández-Diego (2010) Los estudios regionales contemporáneos; legados, perspectivas y desafíos en el marco de la geografía cultural. En *Economía, Sociedad y Territorio*, vol. X, núm. 34 Toluca: El Colegio Mexiquense, A.C. 583-623.
- Ruiz Corral, José Ariel, Guillermo Medina G., Irma Julieta González A., Ceferino Ortiz T., Hugo E. Flores L., Ramón Martínez P. y Keir F. Byerly M. (1999) *Requerimientos Agroecológicos de Cultivos*. México: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)
- Sabines, Julio J. (1984) Breve relación de Antecedentes de la Rebelión Indígena de 1712, en: *San Cristóbal y sus alrededores*. Tuxtla Gutiérrez: Gobierno del estado de Chiapas. 40-49.
- Sanfuentes Echeverría, Olaya (2006) Europa y su percepción del Nuevo Mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI. *Historia*, vol. 39, núm. 2. Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile. 531-556
- Sánchez Martínez, Alicia Verónica (2004) La memoria cultural en los textos culinarios. *Revista de Humanidades*. (16). Monterrey: Tecnológico de Monterrey. 257-288
<http://www.redalyc.org/pdf/384/38401611.pdf>

Referencias

- Sánchez Martínez, Alicia Verónica (2006) La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas. *Opción* [online] vol.22, n.51 Maracaibo: Universidad del Zulia. 9-25
http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1012-15872006000300002&lng=es&nrm=iso
- Sánchez de Pineda, Dolores (1988) *Comida tradicional de San Cristóbal de Las Casas*, México
- Sanfuentes Echeverría, Olaya (2006) Europa y su percepción del Nuevo Mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI. *Historia*, vol. 39, núm. 2. Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile. 531-556
- Santiago Cruz, Francisco (1981) *San Cristóbal de Las Casas en el relato de sus historiadores*. México, D. F: Editorial Tradición
- Sarmiento Doniate, Alberto (1988) *De las Leyes de Indias*, México:SEP
- Schele, Linda y Jeffrey H. Miller (1983) *The Mirror, The Rabbit, And The Bundle: "Accession" Expressions from the Classic Maya Inscriptions*. Studies in Pre-Columbian Art and Archaeology, 25. Washington D.C.: Dumbarton Oaks
- Schellhas, Paul (1904) *Representation of Deities of the Maya Manuscripts*. Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Vol. 4, N° 1. Cambridge: Peabody Museum.
- Schlesinger, Victoria (2001) *Animals and Plants of the Ancient Maya. A guide*. Austin: University of Texas Press
- Scott, Nina M. (2000) Domesticidad y comida en las pinturas de casta, *Históricas* 59, Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas. México: UNAM. 10-35
- Seler, Eduard (2004) *Las imágenes de animales en los manuscritos mexicanos y mayas*. México: Juan Pablos Editor
- Sin Autor (1976) *Guía para la clasificación de los datos culturales*. Serie Manuales N° 1. México, D.F.: Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa.
- Sin Autor (1971) *Manual de campo del antropólogo*. Colección del estudiante de ciencias sociales N° 3. México, D.F.: Editorial Comunidad de la Universidad Iberoamericana.
- Soriano, Gabriela y Mariela Zunino (2007) ¿Por qué una campaña contra Monsanto? *Boletín, CIEPAC*, 552 y 553. CIEPAC: San Cristóbal de las Casas.
http://www.ecoportal.net/Temas_Especiales/Transgenicos/Por_que_una_campana_contra_Monsanto

Referencias

- Sotolongo Codina, Pedro Luis y Carlos Jesús Delgado Díaz (2006) *La revolución contemporánea del saber y la complejidad social: hacia unas ciencias sociales de nuevo tipo*. Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales
- Stephens, John (1971) *Incidentes de viaje en Centroamérica, Chiapas y Yucatán*. San José: EDUCA
- Stuart, David (1988) The Rio Azul Cacao Pot: Epigraphic Observations on the function of a Maya ceramic Vessel, *Antiquity*, 62:153-157
- Stuart, David, Barbara MacLeod, Yuri Polyukhovich, Stephen Houston, Simon Martín y Dorie Reents-Budet (2005). Glyphs on Pots: Decoding Classic Maya Ceramics, en: *Source Book for the 29th Maya Meetings at Texas*. The University of Texas at Austin, D. Stuart (ed.), University of Texas at Austin, 110-197
- Thompson, J. Eric S. (1978) *Maya Hieroglyphic Writing*. Norman. University of Oklahoma Press
- Thompson, J. Eric S. (1988) *Un comentario al códice de Dresde libro de jeroglífos mayas*. México: FCE
- Toledo Tello, Sonia (2002) *Fincas, poder y cultura en Simojovel, Chiapas*. México:UNAM
- Torres de León, Juan Manuel (2012) *Ser y sentirse ganadero en Chiapas: Estudio de caso en dos comunidades de las regiones Centro y Frailesca*. Tesis para obtener el grado de Doctor en Estudios Regionales. DER. Tuxtla Gutiérrez: UNACH
- Toussaint-Samat, Maguelonne (1991) *Historia natural y moral de los alimentos*. 8 vols. Madrid: Alianza Editorial
- Tozzer, Alfred (1982) *Mayas y Lacandones*. México: INI
- Tozzer, Alfred M. y Glover M. Allen (1910) *Animal figures in the Maya Codices*. Papers of the Peabody Museum of American Archaeology and Ethnology. Vol. IV, n°3. Cambridge: Harvard University. Salem Press. Disponible en versión electrónica en:
<http://www.gutenberg.org/files/19042/19042-h/19042-h.htm>
- Valadez Azúa, Raúl (2003) *La domesticación animal*. IIA. México: UNAM, Plaza y Valdés
- Vargas Guadarrama, Luis Alberto (1984) Factores culturales en la alimentación, *Cuadernos de Nutrición*, 4. México: Fomento de Nutrición y Salud A.C. 17-32.
- Vargas Guadarrama, Luis Alberto (1993) ¿Porqué comemos lo que comemos? *Antropológicas nueva época*, 7. IIA. México: UNAM. 24-31

Referencias

Vargas Guadarrama, Luis Alberto e Igor de Garine (2006) *Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición*. México: CONACULTA-INAH-ENAH-PROMEP

Vázquez Díaz, Silvia (2007) *Agua y territorios indígenas en Chiapas, México. El caso de la Coca Cola en la región Altos*. Ponencia presentada en La Cumbre Los derechos del agua, Lima, Perú, julio 2007. México: Maderas del Pueblo del Sureste, A.C.

<http://maderasdelpueblo.org.mx/archivos/pdf/AguayCocaColaenAltosChis..pdf>

Vivas, Esther (2014) De la comida basura a los alimentos “milagro”. Ecoportal net. http://www.ecoportal.net/Temas_Especiales/Salud/De_la_comida_basura_a_los_alimentos_milagro

Voorhies, Barbara, George H. Michaels y George M. Riser (1991) Una pesquería prehistórica de camarón en la costa sur de México. En *Primer foro de Arqueología de Chiapas. Cazadores-recolectores-pescadores, Agricultores tempranos*. Tuxtla Gutiérrez: Gobierno de Chiapas-Instituto Chiapaneco de Cultura. 29-47

Von Bertalanffy, Ludwig (1982) *Teoría general de los sistemas*. México: FCE

UNESCO (2003) *Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Paris: UNESCO

Weber, José (1984) San Cristóbal. Su geografía. En: *San Cristóbal y sus alrededores*. Tuxtla Gutiérrez: Gobierno del estado de Chiapas. 10-38

Weiss-Krejci, Estella (2012) Allspice as Template for the Classic maya K'an sign, *The PARI Journal*, Pre-Columbian Art Research Institute, San Francisco, vol. XX (4):1-6

Ximénez, Francisco (1999) *Historia de la Provincia de San Vicente de Chiapa y Guatemala de la orden de Predicadores*. 5 tomos. Tuxtla Gutiérrez, México: CONECULTA

Zadik, Benjamin Joseph (2005) *The Iberian Pig in Spain and the Americas at the time of Columbus*, Tesis de Maestría, Berkeley: University of California

<http://www.bzhumdrum.com/pig/iberianpigintheamericas.pdf>

Páginas Web Consultadas

Food Agriculture Organization (FAO por sus siglas)
http://www.fao.org/righttofood/principles_es.htm

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática INEGI

Referencias

inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/default.aspx?e=7

Secretaría de Hacienda del Edo. De Chiapas:

<http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/perfiles/PHistoricoIndex.php?region=078&option=1#>

Sociedad Mexicana de Historia Eclesiástica; Herrera Alcalá, José Gerardo
Obispado en Chiapas

http://www.smhe.org/Publicaciones/Articulos/Lugares/Articulos/Obispado_en_Chiapas.pdf

UNESCO

<http://www.unesco.org/new/es/unesco/resources/publications/unesdoc-database/>

Anexo 1

ANEXO 1

Campos relacionados con la comida en tres diccionarios (cholti de Moran, tzeltal de Ara y tzotzil de Laughlin)

Español	Cholti (Moran)	Tzeltal (Ara)	Tzotzil (Laughlin)
A.			
Abeja	<i>yalquijl</i>	<i>Aghau chab; binquilel chab; chanul chab</i> <i>Xanab xux.</i> Especie de abejas.	<i>Xchanul pom.</i> Abeja en común <i>'aja-pom.</i> Abeja la mejor especie <i>'antzil pom.</i> Abeja de otra especie <i>Chabil pom.</i> Panal de abejas
Ablandar		<i>Biulay.</i> ablandar con los dedos	<i>Jk'unijes, jk'unejes.</i> blanda cosa y suave. <i>k'un-yaman.</i> blanda cana
Ablandarse		<i>Cuhnig; ghcuhnighyez act.</i>	<i>xek'unej, xek'unij</i>
Abrirse		<i>Top:</i> abrirse fruta, mad/era/	
Abundancia		<i>Yp:</i> mucho. Y <i>palay</i> <i>Ypaghtez</i> Haber abund/anci/a.	<i>'ep, pim, laal, *xol</i>
Ácido		<i>Tup, ztupzloel</i> Estar acedo, como fruta por madurar <i>Pagh.</i> Cosa aceda <i>Zup zup.</i> Tener acedía <i>Zigh, zighighet ati.</i> Tener acedía de la boca	<i>ch'a.</i> acedo <i>x'ibet kolonton, xxexon kolonton.</i> Acedía tener
Achiote	<i>quivi quimuzan.</i> [Achiote] de nauidad <i>zutzil quivi</i> [achiote] de invierno. <i>Yaxquinil</i> [achiote] de resurreccion <i>yaxquinil quivi,</i> [achiote de] berano	<i>Hoox</i>	
Agrio	<i>pa</i> - apretando bien los dientes <i>ilubic</i>		

Anexo 1

Agua	<i>Ha.</i> fria. <i>Sis.</i> caliente. <i>Ticau.</i> tibia. <i>zacticual</i>	<i>Ha</i> <i>Chiha.</i> agua salobre <i>Yax ha, yaxalha.</i> Agua clara.	<i>ho', ka'al, ya 'lel,</i> su agua o su caldo. <i>Jk'ab.</i>
Aguacate	<i>Vn, hun;</i> hun es papel tambien	<i>On</i> <i>Tzitz.</i> Aguacate pequeño <i>Ontiquil.</i> lugar de ellos	
Ahumar	<i>Butzi. Butztez</i> <i>Cacbil.</i> auhumar carne	<i>Cambue bue</i> <i>Chatabil.</i> ahumado <i>Cambuetay</i> (acti), <i>chatay.</i> Ahumar o sahumar como pescado o carne. <i>Qchatay</i>	<i>xch'aub, xch'ailay.</i> ahumarse, como la comida se hinche de humo
Alacena		<i>Nacoghbil; znaqueghibal</i>	
Alcaucil			<i>yaxal jobel, yaxal slo'bol chij.</i>
Almuerzo		<i>Quinoghel ueel</i>	
Amamantar	<i>Chutez.</i> Dar a mamar.	<i>Chuuntez.</i> Dar leche	
Amargo	<i>pa</i> - con fuerza pronunciado; sin apretar los dientes. <i>Yaxchaic, chaic, zuutz idem</i>	<i>Chahal, cha.</i> <i>Chahub. Qchahubtez.</i> Amargar <i>Chahal.</i> amargor	<i>Ch'a</i>
Amasar		<i>Capilay, matzumaghon.</i> Amasar <i>Qmatzumtay, act.Matzumaghel, ghmatzumtayegh.</i> Amasadora	<i>Jpatan-vai.</i> Amasador, que amasa <i>xepak'tanij, jpak'tani.</i> lo que está así amasado <i>jpak'tanej</i>
Animal	<i>Bacat.</i> Todo genero de animal	<i>Chan. Tutichanil</i>	<i>Kuxul xxanav. Dios xak'bey sve'el skotol te k'usitik kuxul xxnave.</i> Dios da de comer a todos los que andan vivos.
Anona	<i>tzulmui</i> De tierra caliente – llaman de la costa		
Antojo		<i>Cohbahil. Laczcobahil,</i> antojadizo. <i>Tzitzil.</i> Antojo así <i>Znonil zcit.</i> Antojos <i>Ctzil xcabi. Tzitzin. Zcitzitghol.</i> Antojarsele	<i>j'epal-'olonton, j'epal-tza.</i> Antojadizo

Anexo 1

		<i>Citzilon. Cobahil. Tzitzil.</i> Antojadizo	
Árbol		<i>Ucun.</i> Un árbol que echa unos frijolejos colorados	
Armadillo		<i>Ghib</i>	
Asa		<i>Lecoghbil</i>	
Asador		<i>Uooghbil, uoob, zuooghibal</i>	<i>svoobil, voob</i>
Asadura		<i>Cecub</i>	<i>jsekub</i>
Asar	<i>cahcan</i> al umo <i>po po</i> guebos	<i>Balax catay.</i> ... asar, cocer o quemar algo apriesa, mal asado, <i>balax cateya chig qtitic.</i> <i>Ghughuyni.</i> cocer sobre brasas <i>Ghughun.</i> Lo asado asi <i>Uo.</i> enjugar al fuego, tostar <i>Uobil.</i> Asado	<i>jjvo</i>
Asco		<i>Ylay.</i> Tener asco. Act. <i>Xilay, n. Idem,</i> renegar, <i>ut</i> yacquilay pucugh <i>Yloagh.</i> Tener asco. N. <i>Yloaghcotan yuun</i> <i>Ylo. Ghiloaghel.</i> Asqueroso	<i>Yila'al j'ilqnvanej.</i> Asqueroso <i>Xe'ila'aj.</i> asquerosa cosa hacerse y quien tiene asco de ella
Atol	<i>choquin ha.</i> atole de elote <i>nicun.</i> menear atol	<i>Ghuybilyxim.</i> Atol o masa de maíz. <i>Chilim ul.</i> Atole de maíz tostado	
Ave			<i>Mut</i> <i>Muk'ta mut</i> Ave grande <i>Bik'al mut.</i> Ave pequeña
Aventador, mosqueador		<i>Uelvioghib, queluy</i>	<i>Veluab pech'</i>
Ayote	<i>chum</i> [calabaza]		
Ayunar	<i>zapi . pocti</i> <i>hutzquin,</i> el dia de ayuno <i>çapi . pocti.</i> Ayuno <i>hitz.</i> Ayuno. bedado arbol	<i>Yl ixim. Cuch chahb</i> (act.). <i>Chabaghon. Qchabatay</i> <i>Chbaghel.</i> Ayuno <i>Chabalquin.</i> Tiempo de ayuno	<i>'iktayo 'ixim.</i> Ayuno
Azafrán		<i>Hocom.</i> Azafrán de la tierra	

Anexo 1

Azúcar	<i>castilan chab. ochab. chichil</i> Asucar: i todo dulce		
B.			
Bagre	<i>Lu. ahlu</i>		
Bálsamo	<i>nahba</i>		
Barbacoa	<i>Chacte</i> . llaman tapesco o cama	<i>Chacal</i> . Parrillas, tapesco, barbacoa	
Barbasco	<i>lab</i> , es bejuco que sirbe de matar pescado		
Bastimento		<i>Yp</i> . Fuerza p[ro]prie	<i>ve'el, 'ipajebal, kipajeb.</i> <i>*naitzil, *jnaiz</i> . Bastimento como matelotaje
Batata		<i>Chiin</i>	<i>'is-ak'</i>
Batir	<i>yuclu</i> , como quien bate guebos <i>haxa</i> . [batir] chocolate.	<i>Batz</i> . barrenar (<i>Etiám</i> batir el chocolate y otra cualquier cosa)	
Bebedor	<i>uchha</i>		<i>j'uch'-Ho'</i> . Bebedor de agua, aunque sea cacao lo que bebe porque debajo de agua todas las bebidas y debajo maíz las comidas como la escritura Santa debajo de pan. Para decir vamos a beber dicen, <i>ba ka'itik 'ixim</i> , i.e., vamos a gustar maíz. Y para decirnos ayuno, <i>'iktayo 'ixim</i> .
Beber	<i>Uch. Xcuch, xauuch.</i> <i>Lehcuch</i> , beber a cucharadas. <i>Uch</i> . Beber a sorbos. <i>Tzubitj</i> . Beber apretando los dientes, delicadam/en/te <i>Uchtez</i> . Dar de beber	<i>Uchbaghtez</i> Dar de beber a otro. Act.	<i>xkuch'</i>
Bebida	<i>Amuchit</i> . [bebida] de zapoyol <i>Zaca</i> . espuma cholate [<i>sic</i>]. <i>Uchel</i> . cacao. <i>Coyem</i> . posol. <i>Ilahma</i> . <i>Zaca</i> . Bebida buena: chocolate		<i>'uch'abal, 'uch'om, kuch'om</i> , al maíz molido que es su bebida común llaman. <i>'uch'omo, kuch'omo'</i>

Anexo 1

	de cacao, mais i achiote. <i>Matz. Cipac. Chalanicut.</i> Bebida ordinaria		
Bellota		<i>Citghite</i>	
Bledo(s)	<i>Tez</i>	<i>Tzul</i>	<i>tz'ul 'itaj'.</i>
Boca	<i>Ti</i> <i>Cal uti.</i> Llevo a la boca.	<i>Taquin tijl</i> sequia de boca	
Bocado		<i>Ghom</i>	<i>j-'um, j-jech'.</i> <i>Ju-jum xchih'tik</i> , tomaremos sendos bocados. <i>Xkum.</i> Bocado dar <i>xkum jch'ay, ekum jch'ay.</i> bocado dar mordiendo
Bollo		<i>Uoluoluagh</i>	<i>volbil</i>
Borracho		<i>Yacuben. Yacubel</i>	
Brasa			<i>'ak'al.</i> <i>x'ak'lin, x'an.</i> Abrasarse.
Brasero		<i>Lechob ahcal</i>	<i>xlechob 'ak'al</i>
Buñuelo		<i>Chabul uagh, buniuelo [sic]</i>	<i>Pamal vaj</i>
Bullirse		<i>Uochlaghan</i>	
Buscar comida		<i>Zactijghon taztoghól machayuc.</i> <i>Qzactijn,</i> act. Buscarle la comida y sustento	
C.			
Cabra	<i>yuc,</i> tambien montes ; <i>castilan yuc</i>		
Cacao	<i>Vaalcab.</i> Otro genero de cacao que usan <i>Chibil.</i> Tostar cacao o maíz	<i>Pat.</i> La mazorca de cacao verde <i>Togh.</i> Echar como una jícara de cacao en otra. <i>Togh ha.</i> El mismo <i>Togcatau.</i> Hacer ruido como el chocolate que se echa de una jícara en otra	<i>Jjuch' kokov.</i> Hacer cacao y molerlo. <i>Jnoy.</i> Molerlo mucho [cacao]. <i>Jpuk' kokov.</i> Desleírlo [cacao]. <i>'Uya.</i> Revolvedero de cacao o mecedor <i>Jt'oj Ho', jt'oj kokov.</i> Echarlo de una jícara a otra para que haga espuma. <i>Xchojet, xt'ojet, xch'itet.</i> Ruido hacer las

Anexo 1

			goteras de los tejados o el cacao cuando lo vacían de una jícara en otra o cuando se orinan los caballos. <i>Jt'oijlan, jt'oj.</i> Echar como cuando echan una jícara de cacao en otra para hacer espuma.
Cal	<i>tanchi</i>	<i>Tan.</i> Cal, ceniza. <i>Xtanil, ztanilte</i>	<i>Tan</i>
Calabaza	<i>Chum</i> <i>Chicban.</i> Calabazada.	<i>Tzuh.</i> Calabaza de tierra fría: <i>tzohl.</i> <i>Mayil. Zmayolil.</i> Calabaza grande de tierra fría	<i>Tzu</i> <i>Chum.</i> Calabaza otra especie de hechura de melones <i>Mail.</i> calabaza otra especie grande, larga
Caldera			<i>tak'in, p'inal tak'in</i> <i>jten-tak'in, jten p'inal tak'in.</i> caldero
Caldo	<i>u yaalil cux</i>		<i>ya'lel, ya'lel tuluk', ya'lel 'itaj', ti'bol</i>
Calentar	<i>quinquinlez. ticaulez idem;</i> <i>quinpael, nuevo. ticauel</i>		<i>jk'ixnajes, k'ixnabil</i> calentar algo <i>xk'ixnajesabil, xk'ixnayabil.</i> calentador
Caliente	<i>ticau ; calor. ticual, chacticual</i>		<i>k'ixin</i> <i>k'ixnajesbil, k'ixnabil.</i> Caliente, calentado
Calor			'ip k'ak'al
Camarón	<i>Xex. camarones</i>	<i>Tzaghal chay.</i> Caramón [sic] <i>Ghit.</i> [camarones] De los grandes	<i>Tzajal choy</i> <i>Jit.</i> Camarón grande
Camote	<i>iz</i>		
Cangrejo	<i>yux chele</i>	<i>Yax. Ay xyaxilihay,</i> del agua que los tiene	<i>yox</i>
Cántaro	<i>pul. puul. cat. Pocot</i>	<i>Quib</i>	<i>K'ib</i>
Caña	<i>Tani.</i> Caña dulce.	<i>Uale.</i> caña de azúcar y de maíz	<i>'aj</i> <i>K'ajben.</i> Caña de maíz seco <i>Vale', svale'al.</i> Caña de maíz y caña dulce <i>Chanib.</i> Caña recia maciza
Cañaveral		<i>Tanihtic.</i> <i>Ualetic.</i> Cañaveral de cañas dulces	<i>'ajtik, xch'ieb 'aj, vale'tik, xch'iebvale'.</i>

Anexo 1

Caracol	<i>Tot</i> grande - de rrio. <i>Tutu. Tulix.</i> unos grandes de el mar	<i>Puy.</i> Caracol <i>Xacxac puy.</i> Caracol de los que tienen piedras <i>Yatnab.</i> Un caracol de que usaban los antiguos <i>ad excitandum veneremi.</i>	<i>puy</i>
Carbón	<i>Acal. zibic</i>	<i>Ahacal.</i> Ascuá o carbón	<i>'ak'al</i>
Cardo		<i>Yactzihitag.</i> Cardo de comer, como el de Castilla: <i>tomalchix</i>	<i>Ch'ixal 'itaj</i>
Carne	<i>bactal l. bacat</i> ; con el primero se explica la encarnación .[borrado] ; el segundo significa carne de iracionales, también [borrado]... carne humano [sic] <i>bactal</i> ; de brutas, <i>bacat</i>	<i>Tibal. Baquet. Baquetal</i> cuerpo.	<i>Bek'et, jbek'tal</i> <i>Batz'l bek'et, mo 'oyuk sk'an-'ixmal.</i> Magra carne <i>Bek'etal vaj.</i> Pastel de carne <i>Chonob bek'et.</i> Carnicería <i>Jchon-bek'et.</i> carnicero
Carnero, oveja		<i>Tunim chigh.</i> Cuarto como de carnero: <i>Ghec</i>	
Cáscara	<i>Pat</i> ; también espaldas	<i>Pat. ut zpat ton tuluc.</i> Corteza, hollejo	<i>spat, spat ston tuluk', spat naranja.</i>
Castrado, capon	<i>Puchtun. ptztun</i>		
Cazador	<i>ahcolom</i>		<i>Yalom.</i> Montero o cazador si es con flechas <i>Xokom.</i> Si con lazos <i>Leom.</i> absolutamente
Cazar	<i>Tziquez, yoli</i> caçar venados. <i>colom. tiquez.</i> cazar fieras <i>yoli, casa [sic]</i> de venados		
Cebadera	<i>Champa. çebadera</i>		
Cebadilla	<i>xocolquin çebadilla</i>		
Celebrar	<i>numze çelebrar.</i>		
Ceniza	<i>Tan. Çenisa</i>		<i>Tan.</i> Ceniza, cal
Cera	<i>Quib. Çera.</i>		<i>Chab, xchabil</i>
Cerbatana	<i>tzon çerbatana.</i>		
Cernir	<i>chahci . chachi Çernir</i>		

Anexo 1

Ciervo (ver venado)			<i>Chij.</i> Lo mismo por las demás bestias como caballos, carneros. <i>J'inam.</i> Hembra, venado o cierva
Ciruelo		<i>Poom.</i> Idem, ciruela	<i>Po'on</i>
Cocer	<i>Chapa.</i> Coser al fuego	<i>Chic.</i> Cocer o curar. Cocer sal, hacerla. <i>Pay.</i> cocer	<i>Jpan</i> <i>Jpaneb.</i> cocida cosa, como decimos mi guisado
Cocer debajo de la ceniza		<i>Muctani</i> Cocer así <i>Muctan.</i> Lo así cocido	
Cocer dentro de jícara		<i>Tzoghtom:</i> Cocer algo como pescado o huevos dentro de jícara <i>Tzoghtonibil</i> Lo así cocido. <i>Tzoghtontzobtzobnet</i>	
Cocer en agua		<i>Ocomtay.</i> Cocer pan u otra cosa dentro de olla en agua <i>Ocomtabil.</i> Lo así cocido	
Cocer en hoyo		<i>Ybantay.</i> Cocer /en/ hoyo, como cocen [cuecen] calabazas haciendo el hoyo y echando allí la calabaza y encima el fuego. <i>Ybantabil.</i> Lo así cocido	
Cocer sobre brasas		<i>Lamtani.</i> Cocer así cualquier cosa	
Cocido		<i>Paybil.</i> Mas p/ar/a decir no está cocido dicen: m ato xtaagh. Taaxhi, está sazonado	<i>panbil.</i> Pero nota que <i>panbil</i> no dice que esté de sazón como <i>vobil</i> . No dice que este bien asado sino para decir que no esta bien cocido has de decir <i>mo eta'aj</i> , no esta sazonado lo mismo de cosa asada.
Cochino lechón			<i>yol chitom</i>
Codorniz	<i>Tut.</i> Codornis	<i>Cuuichin.</i> Perdiz	<i>Kuich'</i>
Coger	<i>Hoco.</i> Coher, coger cosa liquida <i>Vxu.</i> Coger de el arbol	<i>Cohc.</i> Cogerse fruta	
Cogollo	<i>Cóo buhtz.</i> <i>Nuc xaahc.</i> Cohollo		
Coladera/o	<i>Chachib</i>	<i>Chichinab.</i> <i>Chichinob.</i> Coladera	<i>Xchichinabil, chichinab</i>

Anexo 1

		<i>Chichinoghibal ixim</i> . Coladero de maíz. Como una jicara agujerada	
Colar		<i>Chichinaghon</i> . <i>Qchichin</i> . Act., <i>laghqchichin yahalel qmul nicteliqui</i>	<i>jchichin</i>
Colmena		<i>Alacte aluechab</i> <i>Alac chabil</i> . Colmenar <i>Alaquin</i> . Tener colmenar	<i>Ste'el pom, sna po.</i> <i>Te'el pomtik</i> . Colmenar
Comal	<i>Çemet</i> . <i>Olem petbul</i> . Comal abugereado		
Comedor		<i>Ueel</i>	<i>jve'el, j'ipal-ve'el</i>
Comer	<i>Veel</i> . Comer, comida, vianda. <i>Veel</i> . Comer tortillas. - pan idem <i>Cuxu</i> . Carne o mais en grano. <i>Cuxu</i> . Comer carne, mais o cacas [<i>sic</i>] tambien comida. <i>Cuxuquib</i> . <i>Maca</i> . Comer fruta, dulce i toda cosa q. se masca. <i>Vetez</i> . Dar de comer	<i>Lech cux</i> . Comer a cucharadas. <i>Xalechause</i> . <i>Muculueon</i> . Comer a escondidas. <i>Qmuculcitix veon</i> . <i>Tibaghon</i> . Comer carne. Pescado fresco. <i>Tibalil</i> . Comida asi [carne y/o pescado fresco]. <i>Biclaghon</i> . Comer mal mascado o picar. <i>Quechobte</i> . Comer mal mascado. <i>Xqueclaghan xcopogh</i> , el que así habla <i>Zactaquinnax xveon</i> . Comer mal y friamente. <i>Ghechoghon</i> . Comer pan a solas. <i>Qghech uagh</i> . <i>Quexquexnax ueon</i> Comer sólo una vez. <i>Lobaghtez</i> . <i>Tibaghtez</i> . <i>Uetez</i> . Dar de comer. <i>Quebtez</i> . <i>Ghquebtez</i> . El que sirve a la mesa <i>Lobaghon qlo</i> . Comer fruta	<i>Xive', jve'</i> <i>Xemu 'natij</i> . Comer a escondidas <i>Xeti' baj, jti'</i> . Comer carne, pescado, seta, frijoles <i>Xelo'baj, jlo'</i> . Comer fruta, huevos, i.e. sin hueso <i>Xek'uxbaj, jk'ux</i> . Comer verdura, maíz fresco <i>Jve'eltas</i> . Dar de comer

Anexo 1

		<i>Uebal</i> . Lo que he de comer	
Comida		<i>Ypaghib</i> . Fortaleza. Mantenimiento. <i>Ueelil</i> . Comida. Vianda	<i>Ve'el</i> <i>Kux'bol</i> . Comida así [verdura] <i>Lo'bol</i> . Comida de esta manera [sin hueso]
Conejo	<i>Tuul</i>	<i>Tul</i>	<i>T'ul</i> <i>Sna t'ul, smukeb t'ul, smukleb</i> . Madriguera
Convidado	<i>Ahpai</i> . Convidador		<i>Pa'i, jpa'i, 'ik'bil, pa'ibil</i> <i>jpa'i, xkik' ta ve'el</i> . Convidar <i>ve'el</i> . convite
Cortar	<i>Cupu</i> . Cortar, partir, como palo u otra cosa equive. <i>Pele</i> . Cortar pan rebanar. tambien es estribillo chansa	<i>Cuptalay</i> . Con tijeras o cuchillo. <i>Cupilay</i> . Cortar en muchas partes	<i>Jk'ok</i> . Cortar o coger melón o cabeza de la seta
Cosa	<i>Paah</i> . Cosa q. quema la boca como chile o pimienta. <i>Pacbil</i> . cosa q. se siembra	<i>Cunyamal</i> . Cosa ablandada, suave. <i>Pagh</i> . Cosa aceda. <i>Bicbal</i> . Cosa así tragada [sin mascar]. <i>Tiben</i> . Cosa comida o mordida. <i>Matzep</i> . Cosa chica, menuda como cacao, maíz. <i>Taagh</i> . Cosa madura. <i>Capbil</i> . Cosa mezclada. <i>Tzitzaic</i> . Cosa que no acaba de mudarse o cocerse. <i>Tzitzaun</i> . <i>Uchbenagh</i> . Cosa sorbible. <i>Umbanagh</i> . Cosa sorbible <i>Butzan</i> . Cosa suave al gusto o al olfato.	
Coyol	<i>Yu</i> . El árbol. <i>Map</i> . La fruta		
Criar	<i>Alaqui</i> . Criar animales.	<i>Tonin</i> . Criar huevos, peces, aves. <i>Yactatoniel, iacxtonin</i>	
Crudo			<i>Tze</i> . Lo mismo por cualquier fruta que no esta de sazón, y al revisto por cosa

Anexo 1

			sazonada, ora sea fruta ora guisado.
Cuajarse		<i>Matz.</i> Cuajarse algo: tatab	<i>Tatubtasbil chu'ul, tatubtasbil xchu' chij.</i> cuajada
Cuchillo	<i>Boox. taquin</i> - tambien fierro y metal		
Culantrillo		<i>Tzib.</i> Culantrillo de pozo. <i>Ihcihcyoc bictal tzib</i> , porque también llaman así a otra yerba <i>Yach yoc.</i> Culantrillo de fuego	
Chamuscar		<i>Ghughun</i>	<i>xek'an-k'ak, jk'an-k'ak'es.</i>
Chayote		<i>Chúmate</i> <i>Zni culul.</i> Es el cogote del chayote	
Chicozapote		<i>Muy.</i> Zapote colorado <i>Hahatz.</i> Chicozapote.	
Chile	<i>Ich</i>	<i>Zcanal ich.</i> Chile amarillo <i>Zaghal ich.</i> Chile colorado <i>Pighil ich.</i> Pimiento largo	
Chilmole	<i>Cutamihc . c'utbilihc</i>		
Chorro			<i>T'ojel</i> <i>Xet'oj.</i> Cuando chorrea poco a poco o paso. <i>xvijet.</i>
Chupar	<i>Tzubu</i>	<i>Tzuh.</i> Chupar como cañas dulces. <i>Matz.</i> Chupar como cañas dulces, <i>ídem</i> dedos, etc. <i>tzitz.</i> Chupar como dedos. <i>Tzupti'.</i> Chupar como dedos. Lamer. <i>Pach.</i> Chupar como los dedos, labios /o/ cuchara. <i>Lecqti.</i> Chupar, como c/ua/ndo se acaba de beber se chupan los labios o dedos o cuchara	<i>jlek', jbutz'.</i> chupar, como cuando chupan el dedo o la taza. <i>jpach' jti'.</i> chupar, como cuando se chupan después de beber. <i>jtzu'utz'un.</i> chupar para sacar el zumo como cuando chupan el hueso. Lo que así estoy chupando. <i>Jtz'utz'unej.</i>
D.			
Danta	<i>tiil</i>	<i>Tzemen</i>	

Anexo 1

Dar fruta		<i>Citin</i>	
Dejar algo		<i>Quechan</i> . Dejar algo, que no lo acaba. <i>Quechelxquiquitay</i>	
Deleite		<i>Butzanighe</i> . Placer, deleite, sabor <i>Butzanighom</i> . Recibir deleite. <i>Qbutzantez</i> (acti)	
Desabrida			<i>Mo'yuk slo'el, mo 'oyuk smuil, sve'el [o] yuch'el [o] slo'el</i> . Desabrida cosa
Descuartizar	<i>Tacha</i> . Desquartisar.		
Desgajar		<i>Ghec</i> . Desgajar, hacer pedazos como carne, <i>ghectalay parte</i>	
Desgranar	<i>Yxi</i> . Verbo act. Desgranado, <i>yxbil. iximbil.</i> <i>Yxmael</i> ; otros dicen <i>yxmahel</i> <i>Topo. Hocho</i> Desgranar achiote.	<i>Yxmaghon</i> Desgranar maíz. <i>Xquixmay</i>	<i>Xe'ixin. Xkixin</i> . Desgranar maíz
Desmenuzar			<i>Jp'uy, jjuy</i> . Desmenuzar con las manos <i>Jp'uyoj, jjuyoj</i> . Lo que estoy desmenuzando así <i>Jp'uyben, jjuiben</i> . Lo desmenuzado por mí <i>Sp'uyulil</i> . Desmenuzamiento o desmenuzadura <i>Jmaj, jvok'</i> . Desmenuzar dando golpes
Desollar	<i>Zulu; zulpael</i>		<i>Jcho'</i> . Desollar <i>Jcho'ben</i> . Lo desollado por mí
Destetar			<i>Jch'anantas ta chu'</i> . Destetar, quitarle la leche <i>E'iktay xchu'</i> . Destetado
Diente	e		<i>'eal, ke.</i> <i>Jbail. Jol ke</i> . Dientes delanteros
Dieta			<i>bik'it chámal ve'el, tojol veél, 'iktayel 'ixim.</i> Dieta, templanza <i>Juju-ti' xive', bik'it ch'amal xive', xkitay 'ixim.</i> Dieta, templanza

Anexo 1

Digerir			<i>xket'es ve'el, jyales ve'el</i> . Digerir <i>i'ech', iyal</i> . Digerido <i>x'ech'</i> . <i>Xyal</i> . digerirse
Dulce	<i>Ça. chichi</i>	<i>Chih</i> <i>Chiil</i> . Dulzura	
E.			
Echar		<i>Togh</i> . Echar como una jícara de cacao en otra. <i>Togh ha</i> . El mismo.	<i>jtz'aj ta Ho'</i> . Echar algo en remojo <i>tz'ajal ta Ho'</i> . Echar así en remojo <i>jt'ojalan, jt'oj</i> . Echar como cuando echan una jícara de cacao en otra para hacer espuma.
Emborrachar			<i>Jyakubes. Xeyakub ta chi'</i> . Emborrachar a otro. Y nota que emborracharse en esta lengua no solamente significa emborracharse de vino o de otra bebida pero también estar embebecido o fuera de sí en amar a alguna persona o de sueño o de enojo, y así para decir que se emborracho de vino. <i>Jyakil-chi', yakyak, jyakil chi'on, ayakil chi'ot, jyakubel</i> . Borracho <i>Xeyakub</i> . Emborracharse. <i>Yakubel. Yakil chi'</i> . Emborrachamiento o beodez
Embriaguez	<i>Calel</i> . Embriagado <i>Calem, de calpael</i>		
Embutido		<i>ticbil</i>	
Embutir		<i>tic</i>	
Empacho	<i>Pulpul</i> . Empachado		<i>Jk'exlal</i> <i>K'exlaltik</i> . empachado
Empalagarse		<i>Tahauan xcabi</i>	<i>Xenoj</i>
Empanada			<i>chenk'ul vaj</i> . Empanada de frijoles <i>tuluk'il vaj</i> . Empanada de gallina <i>chayal vaj</i> . Empanada de pescado

Anexo 1

Encerrar			<i>Jtenay</i> . Encerrar en trojo <i>Jnak'</i> . Encerrar pan, vino
Encía	<i>Tinan</i> . Ensia		
Endulzar	<i>Çalez</i> . Endulzar, de <i>zalavel</i>		
Enflaquecer		<i>Bacubon</i> . <i>Zbacubtez (acti)</i> . Enflaquecerse	<i>xebakub</i> , <i>xetoj-laj</i> , <i>xetob-jayaub</i> , <i>xetoj-takij</i> , <i>xetakinbat</i> . Enflaquecer <i>jbakubes</i> , <i>jtoj-lajes</i> . Enflaquecer a otro <i>naka bak</i> , <i>etoj-laj</i> . Enflaquecido <i>jayaubel</i> , <i>taki-batel</i> . Enflaquecimiento
Enfriar	<i>Çizlez</i> , verbo activo; <i>zislauel</i> , nuevo		<i>jsikubes</i> , <i>jsikubtas</i> . Enfriar algo <i>xesikub</i> . Enfriarse
Engordar	<i>Copba</i> ; <i>xacba</i> , <i>idem</i>	<i>Ghupon</i> . <i>Mucub</i> . Engordar. Crecer en cuerpo y en honra. Ensancharse. <i>Canixmayon</i> engordar.	<i>xejup'</i> , <i>xemuk'ub</i> , <i>jjup'es</i> , <i>jmukubtas</i> , <i>jmuk'ubes</i> .
Enjuagar	<i>Cumu</i> . Enjuagar la boca.		
Engullir	<i>nucu</i>		
Enmohecerse			<i>xkuxin</i> , <i>xkux</i> . <i>Ekuxin</i> , <i>ekux</i> . Enmohecido
Envolver	<i>Mocho</i> . <i>Cotzo</i> . Enbolber en ojas. Enbolber tamales.	<i>Bal</i> . <i>Balbil</i> . envuelto	
Epazote	<i>Cotzo</i> . Ypasote	<i>itzquin</i>	
Escarbadientes	<i>Pichib e</i> ; <i>zuhzunte</i> . Limpia dientes.	<i>Luchob ehab</i> . <i>Cecob ehal</i> . <i>Ghotzoghibalque</i> . <i>Zecob ehal</i> .	<i>sjotz'obil 'eal</i> , <i>jotz'ob 'e</i> , <i>xxenob chikin</i> , <i>sjot'ob chikin</i> .
Espesarse		<i>Tatub</i> . <i>Qtatubtez, act</i> .	
Espeso		<i>Tat</i> . <i>tatal</i>	
Espiga de trigo			<i>vajton</i> , <i>svajtonal castillan 'ixim</i> .
Espina de pescado			<i>Xch'ixalchoy</i> , <i>sbakel choy</i> .
Espuma	<i>Ohm</i> . <i>Yohmal</i>	<i>Bul</i> . Espuma como quiera hervir <i>Bulan</i> . Hacer espuma, hervir	<i>svok</i> . Espuma como quiera <i>jjotz' svok</i> , <i>jjotz'bey svok</i> . Espumar, quitar la espuma. <i>Jvokanel</i> . Espumosa cosa, como cacao

Anexo 1

Establo			<i>sna caballo, slo'bajeb caballo, svayeb caballo.</i>
Estómago		<i>Zni cotan.</i> Boca del estómago	<i>tzukutzil, jtzukutz sin' kolonton.</i> La boca del estómago
Estufa			<i>Pus.</i> Estufa o baño seco o horno
Exprimir	<i>Yatza.</i> Esprimir.		<i>Pitz'ob.</i> Exprimidero Al ingenio de azúcar llaman algunas veces <i>pitz'ob vale'</i> exprimidero de cañas.
F.			
Faisán		<i>Ghizh.</i> Pavo pava.	
Fermentar		<i>Paghub.</i> Lieldarse el pan	
Fiesta		<i>Quin</i>	<i>K'in</i>
Fingir		<i>Maxil veon</i> Fingir que come, <i>et sic de aljis. Tzatzaeon.</i> Fingir que come, que duerme. <i>Ztatzta uayon et sic de aljis.</i>	
Flaco	<i>Çem; bac; balclauel</i>	<i>Qbaquel nac. Bac nax.</i> Al flaco	<i>naka bak, mo 'oyuk sbek'tal, naka ch'uxuv, naka vuyul sbakel, yaya vinik.</i> Flaca cosa, magra
Flor	<i>Nich.</i> El genérico; <i>nixte Han; tzutzu idem</i> Flor de la milpa. <i>Chapai</i> Flor de pacaya. comestible		<i>Nichim</i> <i>Ta ixnichim.</i> Florecer <i>K'un yisimal.</i> Flores <i>Nichimtik.</i> Floresta <i>'oy xnichimal.</i> Florida cosa
Frangollado		<i>Calboccbil. uochbil</i>	
Frangollar		<i>Calbocchan. uoch</i>	
Fregar			<i>jjot'ilan 'eal, jjot'ilan ke, jjosilan ke, apokilan ke.</i> Fregar dientes <i>jsuk', jsuk'ilan.</i> Fregar loza <i>Suk'ob plato, ssuk'obil plato [o] escudilla.</i> Fregadero de platos. <i>juybil, juyilanbil.</i> Fregado

Anexo 1

Freír	<i>Chili; chilpa</i>	<i>chil</i>	<i>Jch'il</i> . Freír, como freír huevos
Fresco			<i>k'un-yaman sikil Ho'</i> , <i>xlaaet yuch'el</i> . Fresca agua así <i>Yox</i> , i.e., verde, pescado fresco, <i>yaxal choy</i> , <i>yaxal queso</i> , <i>yaxal t'e</i> , <i>yaxal si'</i> , leña o madero. Fresco, pescado o queso
Fría			<i>sik-t'ojol ve'el</i> , <i>jech'ol ve'el</i> . <i>jech'an</i> , <i>jech'olajan</i> . fría comida, ruin comida el que convida a otro dice por humildad i.e. come comida ruin o fría y cuando alguno está comiendo así fría y miserablemente dice <i>xejech'olaj</i> . Y es este verbo como <i>xkuch'</i> por beber que tiene persona del imperativo neutro y lo demás activo como <i>jti'</i> , <i>ti'an</i> , <i>jlo'</i> , <i>lo'an</i> , <i>jk'ux</i> , <i>k'uxan</i> , <i>jjech'</i> , <i>jech'an</i> <i>sik</i> , <i>sikil</i> , <i>sikil Ho'</i> , <i>sikil vaj</i> . Fría cosa <i>siksik</i> . friamente <i>sik-t'ojan xive'</i> . Friamente comer
Frijol	<i>bul</i>		
Fructificar	<i>Xuutil l. utiel</i>		
Fruta	<i>Ut</i> , propiamente; <i>u ut te</i> . <i>Nehep</i> . Fruta de sason <i>Yax</i> . <i>Cuxul macan</i> . Fruta verde.	<i>Lobal</i> . Generaliter. Zacate. <i>Cit lobal</i> . Fruta de árbol. <i>Matz</i> . Fruta marchita. <i>Nailzcit lobal</i> . Fruta temprana, la primera. <i>Taagh</i> . <i>Tacagh</i> . Madurarse como fruta. <i>Baquel</i> . Meollo de fruta <i>Tzelel</i> . Una fruta de vainas largas [quajinecuiles] <i>Cox</i> . Se llama una fruta q. es larga y	<i>Lo'bol</i> . Fruta generalmente <i>Ste'el lo'bol</i> . Fruta, árbol <i>Pamal lo'bol</i> , <i>pamal vaj</i> . Fruta de sartén <i>Sat</i> , <i>ssat</i> . Fruto de cada cosa <i>Sbek'</i> . Meollo de fruta

Anexo 1

		<p>tiene unos granillos blancos por dentro que se comen. <i>Chih.</i> Son unas manzanillas redondas amarillas que en mexicano llaman monance [nances]. También significan el maguey. <i>Chixqueben.</i> Una fruta que llaman cabeza de negro <i>Agh te.</i> Una fruta que llaman harta bellacos o matasanos y de la misma manera se llama el árbol que la lleva. <i>Aghte.</i> Una fruta que llaman matasano.</p>	
Frutilla	<p><i>Zionte.</i> Frutilla para labar, redondita, el árbol grande. <i>Ahx.</i> Frutilla que beben, redondita, pequeña.</p>	<p><i>Pach gholompach.</i> Otra frutilla como vainas coloradas <i>Matzepal.</i> Redrejo de fruta, rebusco [fruto que se deja atrás en la cosecha] <i>Tacaghel.</i> Sazón de la fruta, como fruta.</p>	
Fuente			<p><i>Ni-o', ani-nab HO', slok'eb Ho'.</i> Fuente, manantial. <i>Spokobil k'ob.</i> Fuente para lavar manos</p>
Fuego	<p><i>Cac. chac. caac</i> <i>Pictan. Ustan.</i> Soplar fuego</p>		
G.			
Galápago (ver tortuga)		<i>Coc</i>	<p><i>Kok.</i> Galápago de la tierra <i>'ok.</i> Galápago de agua</p>
Gallina	<i>Acach.</i> Gallina de la tierra	<i>Tuluk</i>	<p><i>'antzil tuluk', tuluk'.</i> <i>Castillan tuluk'.</i> Gallina de castilla <i>Xtonin tuluk'.</i> Gallina ponedora</p>
Gallinero			<p><i>Na tuluk'</i> <i>Jchabi-tuluk', j'il-tuluk', jyo-tuluk'.</i> Gallinero que las cuide</p>

Anexo 1

Gallo	<i>Ahtzo yaqui. Vtehlon yaquib.</i> Gallo de Castilla. <i>Yaquib.</i> la gallina <i>Ahço.</i> Gallo de la tierra	Cotz. Gallo de la tierra	<i>jkotz, xinch'ok tuluk'.</i> <i>'anil jkotz, ch'iom jkotz.</i> Gallo pequeño o pollo.
Ganas de			<i>Ta jk'an ve'el.</i> Gana de comer, de dormir, etc. Todas estas oraciones que en castellano se hacen por tengo gana estos las hacen por quiero. Tengo gana de comer. <i>Xicham ta vi'nal, xicham ta vayel.</i> También muérome de hambre, muero de sueño.
Ganado			Chij. Ganado mayor. <i>jchabi-chij, j'il-chij, jva'anej-chij.</i> Ganadero, pastor
Ganso			<i>Castillan vinik pato</i>
Garfio			<i>slukbayabil bek'et.</i> Garfio para sacar carne
Garganta			<i>'avanabil, kavanab, nuk'il, jnuk'.</i>
Gargarismos		<i>Zucobtijl</i> <i>Zuquilay qti.</i> Hacer gargarismos	
Glotón		<i>Tzijlueel</i> <i>Tzijlueel.</i> Glotonería, gula	<i>Mu'natil vinik</i> <i>Mu'natil, tzaomal, jtzaomal</i> <i>xetz'i'il-ve, tz'i'tz'i' xive.</i> glotonear
Gordo		<i>Ghupem. Mucul uinic</i>	<i>Muk'.</i> Gorda cosa
Gordura	<i>Chiia vac</i>	<i>Mucul. zmucul</i>	<i>Jmuk'ul</i> <i>k'an-'ixmal.</i> gordura, no magra o si engordara así. <i>Xek'an-'ixmay.</i> Véase engordar.
Granada de Castilla		<i>Catillan macum</i>	<i>Castillan makum.</i> granado
Granadillo	<i>Hohonte</i> <i>Honhonte.</i> Palo de granadillo.		
Granero		<i>Bat</i>	
Grano		<i>Bac.</i> Grano de semilla.	<i>j-p'ej sbek'.</i> Grano de semilla

Anexo 1

Grasa		<i>Ytul.</i> Grasa o grosura de carne. <i>Uluch.</i> Pringue. <i>Leu.</i> Grasa, nata <i>Leuin ha.</i> Hacer grasa el caldo	<i>'it'it, yi'it'ul.</i> Grasa por grosura. <i>'it'it, laal yi'it'ul.</i> De esta manera llaman a la cocina o queso o tocino que tiene mucha gordura. <i>X'it'et, x'olet.</i> Grasa o gordura salir así de algo
Grasiento		<i>Uluchtic</i>	<i>pim yit'itul, 'ip x'it'et, 'ip x'olet.</i> Grasiento. Lleno de esta grasa así.
Guisar			<i>Jpas ve'el.</i> Guisar manjares
Gula			<i>mu tojol ve'eluk, mulal veél, k'a'al ve'el, tz'i'il ve'el.</i>
Gustar		<i>Lec, ut leca avabi yalel tuluc</i>	<i>jlek'.</i> Imperativo, <i>jlek'an! Jjech', jjech'an! Jti', ti'an!</i>
Gusto	<i>Lecoghibal. Qlecghib.</i> El sentido del gusto.		<i>Jlek'el.</i> Gusto de lo que es gustado, como decimos tiene bueno o mal gusto. <i>Lek',</i> Gusto la potencia
H.			
Haba			<i>Castillan chenek'</i>
Hacer	<i>Naclez.</i> Hacer nacatamales. <i>Peche.</i> Hacer tortillas.	<i>Togcacau.</i> Hacer ruido como el chocolate que se echa de una jícara en otra	<i>Jjuch' kokov.</i> Hacer cacao y molerlo.
Hambre	<i>viinal</i>	<i>Uinal</i> <i>Uinaltic.</i> Tiempo de hambre <i>Uinaghon. Quinatay.</i> Tener hambre <i>Uchuyon.</i> Tener hambre. <i>Uchuyelxcabi.</i> Desmayarse de hambre.	<i>Vi'nal, vi'najel</i> <i>Xevi'naj, vi'nal xka'i.</i> Tener hambre <i>Xe'uch'uy, 'uch'uyel, j'uch'uyel, j'uch'.</i> Hambre grande haber <i>Xesitz'ij, sitz'il xka'i.</i> Hambre grande tener sin poder hartarse. <i>Sitz'ijel, jsitz'il.</i> Hambre de esta manera. <i>Xevi'naj, vi'nal xka'i.</i> hambre haber <i>'uch'uyel.</i> Hambre muy grande <i>Xk'ulet, xch'o'et, xjubet.</i> Rugir las tripas
Hambriento	<i>Poch; pochil.</i> Ambriento. nesidad	<i>Ghuchuyelon</i> <i>Uinalon.</i> Hambriento y para decir	<i>Sitz'il.</i> Hambriento así [sin poder hartarse] <i>Vi'nal.</i> Hambriento

Anexo 1

		tengo hambre de esto, v.g. de frisoles, vinalchenecom, et sic, etc.	'uch'uyel, j'uch'uyel, j'uch. Hambriento de gran hambre Xecham ta vi'nal, xe'uch'uy. Morir de hambre Icham ta vinal, e'uch'uy. Muerto de hambre
Harina	Cha; pinol de mais tambien	Chilim. La harina del maíz. Pinol.	Castillan ch'ilim Ch'ilbil chenek'. Harina de frijoles. Ch'ilim. Harina de maíz o pinol. Chichinab, xchichinabil castillan 'ixim. Harnero [sic]
Hervir	Ohmael. herber	Loclonet. Herber /hervir/ a borbollones. Llover o granizar con ruido	Xvokan, xloklonet, xbulbonet. Cuando comienza a hervir. X'omet, xloklonet. Hervir a borbollones agua de río o mar o al fuego haciendo ruido. Lo mismo cuando viene lluvia o granizo con ruido.
Hierba	Çacul. Yerba; de todo genero Xanamucui. Yerba de la golouna. Jongo. Ocox. Yerba de palos, comestible, buena	Ahc. Yerba, paja, bejuco. Mataz. Hierba que comen los indios y nace en las milpas y huertas Bacchiu. La yerba del venado que tiene muchas virtudes	'itaj. Yerba comestible
Hígado	Tanamel, tahnamel		Sekubil, jsekub.
Higo			Higos Takijesbil higo, matz'ubtasil higo, panbil higo, poxtabil higo. Higo adobado, i.e., higo seco, cocido, curado, y lo mismo diran a las pasas o ciruelas. Ba'yi t'ajel. Higo temprano y así a la demás fruta semejante. Ba'yi nach'al higos o membrillos.
Higuerilla		Chupac te	
Hincharse		Hcayon. Hincharse de mucho comer	Xesit, xenoj. Hincharse de mucho comer.

Anexo 1

			<i>Esit ta ve'el, jsitel.</i> Hinchado así de comer. <i>Sitel, ssital.</i> Hinchazón así [de comer]
Hinojo		<i>Tzitz ac</i>	<i>Castillan tzitz.</i> Hinojo de castilla <i>Tzitz, batz'i zitz.</i> Hinojo de la tierra o silvestre.
Hipo	<i>Tucub</i>		<i>Xuk'xonel, xuk'avanel.</i> <i>Xexuk'xonet, xxuk'xonet jch'ut, xexuk'avan, xxuck'avan jchu'ut.</i> Hipar.
Hogar			<i>Yav k'ok', nop'eb k'ok', tzaneb k'ok'.</i> <i>Muk'ta k'ok'.</i> Hoguera
Hoja	<i>Obel.</i> Oja de Sta. Maria.	<i>Aben.</i> Hoja de árbol; tórnase en particular por la de maíz <i>Tabalen, tzabalentic.</i> c/uan/do seca en hoja de maíz	<i>'abnal, yanal te'.</i> Hoja de árbol. Y lo mismo para las otras ecepto las hojas de pino que la llaman <i>xak toj.</i> <i>Jojoch'.</i> Hoja de mazorca de maíz
Hollín		<i>Abac.</i> Hollín o tizne <i>Abaquighon.</i> tiznarse	<i>Stzo' k'ak'al Ho', svok k'ak'al Ho'.</i> Hollín de agua caliente <i>'obok, yobokil.</i> Ollín de fuego.
Hongo		<i>Chichiu.</i> <i>Cantzu.</i> Hongo amarillo. <i>Hovil lu.</i> Hongo ponzoñoso <i>Ucam.</i> hongo que nace en los árboles <i>Lu</i> hongo. <i>Zacytaghlumacum</i>	<i>Yuy</i> <i>Manayok.</i> Hongo amarillo <i>Yuy chauk.</i> Hongo ponzoñoso <i>Sak-'itaj.</i> Hongo que nace en los árboles <i>Cheche.</i> Otro [Hongo que nace en los árboles]
Hora		<i>Xquinil veucotic.</i> Hora es que comamos	
Hormiga	<i>Titzim.</i> Una espesie de ormiga	<i>Tzitzin.</i> Cierta especie de hormigas. <i>Bat he.</i> Cierta especie de hormigas <i>Bac iat.</i> Especie de hormigas <i>Xanich.</i> Hormiga <i>Tzaghal xanich.</i> Una especie	<i>Xinich</i> <i>Ba te'.</i> Otra especie <i>K'is.</i> Otra que hace mucho mal en los árboles y matas <i>Bak xinich.</i> Otra que se cria en los árboles <i>Sna xinich.</i> Hormiguero
Horno		<i>Paiob uagh</i>	<i>Ta'ajeb vaj, panob vaj.</i> Horno de cocer <i>Ton tuluk'il vaj.</i> Hornazo

Anexo 1

			<i>Jpan-vaj, jta'ajesej</i> . Hornero u hornera <i>Biktal, 'unen te', ch'ilob vaj</i> . Horniga [sic]
Hortaliza		<i>Ytagh</i>	<i>'itaj</i>
Hortelano		<i>Tzumbaghel</i>	<i>Jpas-'itaj, jchabi-'itaj</i>
Huerta		<i>Tzunub. Tzunubil</i> (adj.)	No le tienen propio sino por circumloquios. <i>Yav 'itaj</i> . El lugar de la verdura o legumbre. <i>Tz'unbaltik</i> . Arboleda o puesta <i>Yav nichim</i> . Huerto como vergel
Huevo	<i>Zac tun. Guebo.</i>	<i>Tonmut, ztontuluc</i> <i>canal ton tuluc</i> . La yema del huevo <i>Zaquil zton mut</i> . Clara de huevo	<i>Ton</i> . <i>Ston tuluk'</i> . Huevo de gallina <i>Ston mut</i> . Huevo de pájaro <i>Ston choy</i> . Huevo de pescado <i>Ssakil ton tuluk'</i> . Clara de huevo <i>Sk'anal ston tuluk, sk'anal ston mut</i> . Yema de huevo
Hueso	<i>Bac. Gueso.</i>	<i>bac</i>	
Humo	<i>Butz</i>		<i>Ch'ail, xch'ailal</i> <i>Xbukbon xch'ailal, xbukbonet, xbuket,</i> <i>xlamet ch'ail</i> . Humear <i>Slok'eb ch'ail</i> . Humero o chimenea <i>Laal xch'ailal, 'ip xch'ailal</i> . Humosa cosa <i>Ch'ailal vinik, ch'ailal pok'</i> . Humosa cosa, llena de humo. <i>E'ik-baltay</i> . Humosa leña que no quiere arder
Hurgonero			<i>Xchuchobil k'ok', chuchob k'ok', ji'ob k'ok'</i> . Hurgonero de fuego <i>Jji' k'ok', jchuch k'ok'</i> . Hurgar así el fuego
I.			
Iguana	<i>Achit. Hu. Yguana.</i>	<i>Yanatam</i>	<i>'inatab</i> . Lagarto de los que se comen o iguana
Indigesto			<i>Mu to xyal xch'ut, mu to ta x'ech'</i> . Indigesto, No digerido

Anexo 1

Instrumento para cocer		<i>Paioghbil</i>	
J.			
Jabalí	<i>quehquem</i>		<i>Voymoltikil chitom, te'kikil chitom.</i> Jabalí, Puerco silvestre
Jarro		<i>Uocilil lum</i>	<i>Likob Ho', lupob Ho', slupobil Ho', slupobil vino.</i>
Jícara	<i>Luhc. Coox. Mulul. Gicara Chahchib. Gicara abugereada. Zel. Gicara grande, de calabasa Cheche. Rodetillas para jicaras</i>		<i>'uch'obil, 'uch'ob Ho', 'uch'ob chi'</i> [en] Taza. Porque antes no tenían sino jícara.
Jícara		<i>Tzima. Árbol de jicaras Tzimailtic. Lugar de muchos jicarales</i>	
Jocote	<i>Lum. Jocote, siruela equinim</i>		
L.			
Labio	<i>U hol ca ti. Labio alto. Uy emel ca ti. Labio bajo.</i>		<i>Ti'il, jti'</i> <i>Yolon jti.</i> Labio de abajo <i>Yak'ol jti'.</i> Labio de encima
Lamer	<i>Bete</i>		<i>Jlek'</i>
Langosta			<i>K'ulub.</i> Langosta grande que se come
Laurel		<i>Tziltziluch</i>	<i>Tzis chauh</i>
Leche	<i>Chu; significa ídolo también Vy itz bohbo. Leche de sta maria.</i>	<i>Chuh</i>	<i>Chu'il, xchu' 'antz, xchu' tux-nok' chij.</i>
Lechón			<i>Yol chitom, bikt'al chitom</i>
Lenteja			<i>Bik'tal chenek, castillan pech'pech', castillan chenek.</i>
Levadura		<i>Tacan yxim Paghubibxim. Zpaghub tezoghbil Paghub. lieldo</i>	<i>Spajubesasil vaj. Ta xpajub.</i> Leudarse el pan. <i>Epajub.</i> Leudado.
Liebre			No las hay en esta tierra pero otro muy malejo que se llama <i>vet</i> y aún se pueden

Anexo 1

			llamar las liebres.
Limpiar		<i>Zec.</i> Limpiar como dientes <i>Gho.</i> Limpiar, purgar, etc.	
Longaniza			<i>Sbikil chitom nojesbil ta sbek'-tal</i>
Lugar		<i>Xantiquil.</i> Lugar de palmas <i>Macumiltic.</i> Lugar de zarzas <i>Ueybal.</i> Lugar do se come, o la mesa	
Lumbrera		<i>Ochib quinal</i>	<i>K'ak'ubel.</i> Lumbrere <i>Yocheb sakubel, jsakubel.</i> lumbrera
Li.			
Llama			<i>Yat ko'k'.</i> Llama de fuego
Llenar	<i>Butez</i> <i>Butul.</i> Llano		
M.			
Maduro	<i>Tacan. Cun. Canaan</i>		
Maíz	<i>ixim</i>	<i>Yxim</i> <i>Uochbil yxim.</i> Maíz frangollado <i>Ghunquinyxim.</i> Maíz q/ue/ crece poco y se seca luego: <i>Lutumcho</i> Maíz q/ue/ tiene la caña chica y se seca en veinte o treinta días: <i>Ubal yxim.</i> Maíz primero y trimexino <i>Equelaghon.</i> Comprar maíz. <i>Equel.</i> Aquel acto de comprar maíz. Lo así comprado, /gh/ el que compta	<i>'ixim</i> <i>Sakil 'ixim.</i> Maíz blanco <i>Tz'ibal 'ixim.</i> Maíz pintado <i>'ox-vinik k'in 'ixim.</i> Maíz que se hace en sesenta días.
Mamar		<i>Chuunon</i>	<i>Xechu'un, jchu'un</i>
Manjar			<i>Ve'el.</i> Manjar generalmente <i>P'uyum.</i> Manjar, cosa adobada o que lleva salsa o especias. <i>P'uyum bek'et.</i> Manjar así de carne. <i>P'uyum choy.</i> Manjar de pescado <i>P'uyum 'ich.</i> Manjar de ají

Anexo 1

Manteca	<i>u chiia baquil bacat</i> ; ceba, lo mismo		Manteca <i>Sk'an-ixmal chitom.</i> <i>Smantecail vacas, sk'an-ixmal vacas.</i> Manteca de vacas
Manzana			<i>Castillan potov.</i> <i>Castillan potovtik.</i> manzanal
Mariposa			<i>Tz'unun pepen.</i> Mariposa de las verdes que comen los indios
Masa	<i>C'oi</i> <i>Obenbul.</i> Masa de mais i frisoles <i>Ziquil uboc.</i> Masa desabridada.	<i>Matzil.</i> Masa. <i>matz</i>	<i>Patax, juch'bil ixim, 'uch'omo'.</i> <i>Tzeel castillan vaj.</i> Masa de harina
Mascar	<i>nacha. maca</i> ; me parese, tambien		<i>Jxax.</i> <i>Jxaxulan.</i> Mascarle mucho <i>Xaxbil.</i> Mascada cosa
Matalotaje		<i>Naitz.</i> Vitualla. <i>Naitzin.</i> Hacer matalotaje	
Matar		<i>Mil.</i> Matar aves como en sacrific/ici/o y fuera de él, que c/ua/ndo la hurtan y matan dicen <i>qmiltuluc</i>	<i>Jmil.</i> Matar así aves [sacrificándoles]
Mazorca	<i>nal</i> ; antes de granar, <i>mocohc. chocnal</i>	<i>Hi.</i> Mazorca de maíz antes de granar. <i>Hito</i> yacxloc zhial, c/ua/ndo están los granos tiernos <i>Aghan.</i> Mazorca de maíz en elote <i>Uaghtan.</i> Mazorca o espiga <i>Ghoghoch</i> la hoja que cubre la mazorca del maíz <i>Pat.</i> La mazorca de cacao verde <i>Bacal.</i> La mazorca sin granos de maíz	<i>Vojton.</i> Mazorca cuando esta seca. <i>'ajan.</i> Mazorca cuando están los granos grandes tiernos <i>Yi.</i> Mazorca de maíz antes que grane que esta como en la leche. <i>Yi batel.</i> Mazorca de maíz cuando comienzan los granos. <i>Bakal, sbalej ixim.</i> Mazorca, el corazón de ella después de desgranada. <i>Spat kokov.</i> Mazorca de cacao
Medio			<i>Tze to ta svoel, mo to jaka xta'aj ta voel.</i> Medio asado

Anexo 1

			<i>Jech'eltik</i> . Medio comido o mordiscado <i>Mo to jaka xta'aj, tze to</i> . Medio crudo
Melón		<i>Chum</i> . Melón, calabaza. <i>Chumtiquil</i> . Melonar. <i>Zbac Castillan chum</i> . Pepita de melón	<i>Castillan ch'um</i> <i>Xchabal castillan ch'um, castillan ch'umtik</i> . melonar
Menear		<i>ghib</i>	
Merendar		<i>Tiviveon</i> <i>Tivilveel</i> . Merienda	No tienen tal vocablo, a todo llaman <i>xive'</i> pero a diferencia se puede decir <i>xekamkonel tik'el ve'</i> . <i>Kamel tik'el ve'el</i> . Merienda
Mesa			<i>Ve'ebal mesa, ve'ebal</i> . Mesa donde comemos
Mesón		<i>Olantezegh</i> . mesonero	<i>Vayebal na</i> . <i>Jvayijesvanej, jvayantasvanej</i> . mesonero
Metate	<i>U cabcha</i> Mano de piedra– de moler <i>Chabcha</i> . Picara de moler.	<i>Aquin</i> . Tabla donde muelen <i>Cha</i> . Piedra de moler <i>Ghunomton</i> . Piedra de moler	<i>Huxhuxton, huxub ton</i> . Muela para moler <i>Cho'</i> . Piedra para moler maíz, las mujeres
Mezclar	<i>xapte . yamlecub. yuclu. Yuqui</i> . Mesclar <i>huyu</i> . Mesclar meneando.		
Miel	<i>Yatzam chab</i> . Miel que cuaja.	<i>Chab</i> . Miel panal. <i>Chabul uagh, buniuelo [sic]</i>	<i>Pom</i> . <i>Ya'lel vale'</i> . Miel de cañas <i>Ya'lel chi, pamal chi</i> . Miel de maguey. <i>Xpamam</i> . Miel, hacer las abejas. <i>Pamal rosa</i> . Miel rosada. Y así todo lo que se hace de miel, carne de membrillo, <i>pamal membrillos, pamal duraznos, pamal nichim</i> .
Milpa	<i>Chol</i> <i>Pulchol</i> . Milpa de el invierno <i>Yaxchol</i> . Milpa de el verano – <i>Xote</i> . Rosa de milpa. Cortar palos <i>Chahc</i> . Rosar milpa	<i>Patan cal</i> . Milpa de comunidad <i>Patan caleghon</i> . Hacer milpa así [de comunidad]	<i>Jtz'al</i> . Surcar no arando sino como hacen los mejicanos sus milpas <i>Stz'alav</i> . Surco como los de las milpas de los mexicanos o como hacemos para sembrar rábanos <i>Xxojbenal, xojbenal ta vo'kel, stz'alav</i> .

Anexo 1

	<i>Ahchol.</i> Milpero <i>Cholo.</i> Milpear		Surco arando
Mitad	<i>Hunhau.</i> La mitad de gallina, o de qualq. ave		
Moho		<i>Totol.</i> Moho como de pan. <i>Ip ztotol</i>	<i>Xkux vaj.</i> Moho de pan <i>Xkux chi'.</i> Moho de vino
Mojarra	<i>Xche</i>		
Moler		<i>Ghuch.</i> Moler como maíz, cacao. Act. <i>Noyoghon.</i> Moler muy molido. <i>Qnoy, qnoylay</i> <i>Coghilay.</i> Picar como piedra para moler	<i>Jvoch'.</i> Moler al principio o frangollar. <i>Xejuch'un, jjuch' ch'ilim.</i> Moler harina <i>Jnoyilan.</i> Moler muy molido
Molino			<i>Xjuch'nebul, juch'nebal na.</i> <i>Xjuch'obil aceituna.</i> Molino de aceite
Molinillo	<i>Colai.</i> Molenillo	<i>Ghuch.</i> Mecedero o molinillo. <i>Xghuchoghbil ochbalil</i>	
Mondar		<i>Ghoz.</i> Mondar como fruta <i>Pichuy.</i> Mondar dientes	<i>Jsol, jcho'.</i> Mondar algo como habas. <i>Jt'uj ju-jun tal, jt'uj.</i> Mondar como trigo, arroz <i>Jcho', jjos.</i> Mondar quitando la corteza como peras, manzana que se mondan con cuchillo. Pero si se quita la corteza como cuando están asadas o cocidas dicen como a las habas y frijoles.
Morcilla			<i>Panbil ch'ich', tik'bil ch'ich</i>
Morder	<i>Cuxu</i> <i>Ahcux.</i> Mordedor.	<i>Ghom.</i> Morder <i>Tiauanon.</i> Morder. Qti. Act. <i>Ghombil.</i> Mordido así <i>Tiben.</i> Mordido. <i>Tiben chamon</i> <i>Ghomtic.</i> Mordiscado /mordisqueado/ <i>Xetomtic.</i> Medio mordiscado o comido <i>Tiben.</i> Mordedura	<i>Jjech'.</i> <i>Jech'benal.</i> Mordedura
Muela	<i>Man. Caan. Ixcuc.</i> Muelas.	<i>Chaamil.</i> Muela de la boca.	<i>Cho'obil, jcho'ob, mochil</i>
N.			

Anexo 1

Nacatamal	<i>naclezbil pa . naclezbil tutu.</i> Nacatamalez.	<i>Tulluc qui uagh.</i>	
Nasa			<i>Lebayab choy.</i> Nasa para pescar
Nata			<i>Slam.</i> i.e. La grosura y así llaman la gordura del caldo
Navaja		<i>Ta.</i> Navaja. <i>Castilan tah.</i> <i>Batzilta.</i> Pedernal de q. hacen las navajas	
Nixtamal	<i>Pacoi.</i> Nistamal con cal <i>Cuhum.</i> [nixtamal] con çenisa		
Nuez		<i>Tobec.</i> <i>Castilan tobec,</i> nuez de Castilla. <i>Zteel tonbec,</i> el nogal	<i>Ton bek'</i>
Nutria		<i>Haaltzi</i>	
O.			
Odre			<i>Muk'ta chu'uy, nukul chu'uy, nukul, nukulil chu'uy.</i> Odre para vino
Oler	<i>Utzi.</i> Oscular		<i>Xkutzi.</i> oler algo
Oreja		<i>Chiquin.</i> Oreja o asa	
Ostión		<i>Ghuch</i> <i>Zacchay.</i> Ostión. Ostra. Pescado	<i>K'o' choy.</i> Ostra pescado
Ova		<i>Lamha.</i> Ova que nace en el agua. <i>Zlamha</i> pan cocido sobre brasas	<i>Slam Ho'.</i> Ova que nace en el agua
Olla	<i>Peeht</i>	<i>Oxom.</i> <i>Oxom taquin.</i> Olla de cobre que tiene asas <i>Pin.</i> <i>Zpinaltibal</i>	
P.			
Pacer		<i>Cuxbaghon.</i> <i>Ghcuxbaghtez.</i> Comer verdura o maíz verde	
Pájaro	<i>Chichil.</i> Genérico <i>Maxcul pupum</i> Pájaro como		<i>Mut.</i> Pájaro generalmente

Anexo 1

	perdis <i>Colol.</i> Pájaro como perdis, se come mejor q gallinas <i>Coban.</i> Pájaro que se come.		
Paladar		<i>pacghagh</i>	<i>Yak'ol yut ke</i>
Palo	<i>Honhonte.</i> Palo de granadillo. <i>Bohbo; zacbahlante</i> Palo de Sta. Maria.		
Palma	<i>Tuch. Yu</i>	<i>Map.</i> La palma que da la fruta redonda <i>Xan.</i> Palma. <i>Zitxan.</i> La fruta.	<i>Xan.</i> <i>Nap.</i> Palma de unas que dan la fruta redonda
Palmito	<i>Cuuhl. Culh</i>	<i>Tomalxan.</i> Palmito que se come. <i>Yuninalxan</i>	<i>Xan.</i>
Paloma	<i>Pupum. Çacpupum</i>		<i>Xch'ach'ak</i>
Pan	<i>Castilan pan</i>	<i>Uagh.</i> Pan <i>Matz.</i> Pan cocido con cal. <i>Paybil ta tontan</i> <i>Muctambiluagh.</i> Pan cocido debajo de la ceniza <i>Pataxuagh. Paybil ta. Ticahcal tan.</i> Pan cocido en el rescoldo <i>Zlamha</i> pan cocido sobre brasas <i>Naitzil.</i> Pan duro como biscocho <i>Paghub.</i> Lieldarse el pan <i>Zuluagh.</i> Pan de cemita <i>Piz uagh.</i> Un pan u otra cosa asi como huevos [redonda] <i>Xut uagh.</i> Mendrugo de pan. <i>Xetuagh.</i> Mendrugo de pan, etc. <i>Chuchulel uagh.</i> Migaja de pan <i>Xchuchulel uagh.</i> Migajas de pan <i>Nacoghbil uagh.</i> Panera	<i>Vaj, kot</i> <i>Cebada vaj.</i> Pan de cebada. <i>Smatz'il vaj, stzo' vaj.</i> Pan de semita <i>Castillan vaj.</i> Pan de trigo <i>Muk-tanibil vaj.</i> Pan cocido debajo la ceniza. Y asi otra cualquiera cosa cocida debajo la ceniza. <i>Leb-tanibil vaj.</i> Pan cocido sobre brasas <i>Xevaviv, tanaon ta vajivej.</i> Pan hacer <i>Naitzil.</i> Pan duro como bizcocho o matalotaje. <i>Sbontabil vaj.</i> Pan cocido en agujeros u hoyos como hacen algunas veces los que van a mercadear y les falta el pan hacen un hoyo y echan el posol allí y luego encima y así hacen pan. Y a la calabaza así cocida <i>sbontabil mail.</i> El hoyo para cocer así <i>sbon.</i> <i>Xotxot pan, xotol vaj, xotbil vaj.</i> Rosca de

Anexo 1

			pan <i>Bik'tal xotxot vaj.</i> Rosquilla de esta manera <i>Ch'uch'ul vaj.</i> Migajas de pan <i>Xkechelil, kechel, jkechel, akechel.</i> Migajas que sobran a los que comen. <i>j-xut vaj, xxutulil vaj.</i> mendrugo
Panadero		<i>Matzum</i>	<i>Jpat-vaj.</i> panadero <i>Vajivej.</i> Panadería. Arte de ello <i>Chonob vaj.</i> Panadería donde se vende pan <i>Pasob vaj.</i> Donde se hace pan
Panza		<i>Tzuucmil.</i> Vientre <i>Pubuchut. Pubulachut.</i> Panzudo	<i>Tzukutzil, jtzukutz, sme' tzo'il.</i> Panza de vientre <i>Pumu-ch'ut, puju.ch'ut, pumel ach'ut, pujel ach'ut.</i> Panzudo
Parrilla			<i>Vooob temal tak'in, svoobil temal tak'in.</i> Parrillas para asar
Pato		<i>Umum.</i> Pato. Ánade <i>Tzinpala.</i> Pato. Cierta especie	<i>'umum, castillan 'umum, patox.</i> Pato, ganso
Pataxte	<i>Balante. Bahlamte. Patate.</i>	<i>Balam te.</i> Patastle	
Pava	<i>Ahcox. Paba</i>	<i>Ghizh.</i> Pavo pava. Faisan <i>Acan.</i> Suelta. <i>Yacan chaghan</i> llaman a un trapo que atan a las gallinas de la tierra para que no se alejen.	<i>J'is.</i> Pavo o pava
Pedazo		<i>Tol.</i> Pedazo de carne <i>Ghtol, chatol.</i> Rebanada	
Pella		<i>Colcolil.</i> Pella redonda <i>Uoluolil.</i> Pella redonda. <i>Uolomtic,</i> si muchas <i>Colomtic.</i> Pellas redondas	<i>Pis, pispis, jpis.</i> Pella, cosa redonda
Pepita	<i>Nec</i> <i>Caquil.</i> Pepita de ayote.		
Perdiz		<i>Uanculul.</i> Perdiz <i>Uhb.</i> Perdiz q. se halla en tierras frías	<i>Kuich'.</i> Perdiz, ave conocido. Aunque no sé si son perdices que son pequeños, otros

Anexo 1

			hay mayores que llaman 'ub.
Pernil de tocino			Yo' chitom
Perro	<i>Tzi</i> <i>Ahcolom tzi.</i> Perro caçador.	<i>Tzi</i>	<i>Tz'i'</i>
Pescado	<i>Chai.</i> Pescado. <i>Chitam chai.</i> Pescado bobo <i>Loc.</i> Pescado pargo <i>Tzatz pat.</i> Pescado sábalo <i>Chilam</i> Pescaditos pequeños <i>Pulum idem</i> [pescaditos] <i>Chuluz.</i> Peje espada <i>Yaxchuc.</i> Peje dorado. <i>Cumvai.</i> Peje mulier; por otro nombre manati <i>Chulum.</i> Robalo <i>Tevai.</i> Un genero de pescado	<i>Chacal chay.</i> Pescado que se llama espinoso <i>Xuchiltagh</i> pez <i>Naba.</i> Pez, liga. Znabail	<i>Choy.</i> Pescado, pez <i>Xuch', juybil x'uch, chik'bil xuch'.</i> Pez. <i>Vinik choy.</i> Pez grande
Pescador		<i>Ahc chaghan</i>	<i>Jsa'choy, jtzamesej-choy.</i> Pescador de peces
Pescuezo	<i>Nuc.</i> Pescuezo. <i>Tenuc;</i> garganta también		<i>Ste' nuk, jnuk.</i> Pescuezo o cerviz
Picante	<i>Paahp</i>		
Pimienta	<i>Bacbahlam</i>		<i>'ich</i> <i>Castillan 'ich.</i> Pimienta de castilla.
Pinol	<i>Chec.</i> Arina.		
Piña		<i>Gholompach</i>	<i>Jolom paxak'.</i> Piña, fruta de la tierra.
Pitahaya		<i>Banac chahue</i> <i>Uanac chahue</i>	
Plátano guineo	<i>Box</i>	<i>Pat.. lopal.</i> Racimo de plátanos <i>Pachi lopal.</i> Racimo de plátanos	
Plato	<i>Lac</i>		
Podrido	<i>Paquem</i>		<i>K'o'</i>
Poner	<i>cahxiiuiaal . alahix</i> La gallina		<i>Xtonin.</i> Poner huevos la gallina

Anexo 1

	choco.		
Pozol	<i>Coiem. Posol.</i>	<i>Puelit matz. Posol</i> <i>Paghal matz. Posol agrio</i> <i>Caybil matz. Posol mesclado</i>	
Probar	<i>Ebtan. Bete</i>	<i>Ghughutalabi. Probar muchas cosas</i>	
Puchero			<i>Bik'tal poket, bik'tal p'in. Puchero de barro</i>
Puerco		<i>Chitam</i>	<i>Chitom. Puerco o puerca</i> <i>Voymoltikil chitom, te'tikil chitom, chak-chitom. Puerco de monte, jabalí</i>
Puerro		<i>Tuxac. Tuxuxac</i>	<i>Tuix, castillan tuix</i>
Pulpa			<i>Batz'i bek'et, mo 'oyuk sbakel. Pulpa, carne sin hueso</i>
Q.			
Quebrar	<i>Zihi. Quebrar caracoles</i>	<i>Tuz. Quebrar como huevos, higos.</i>	
Quemadura		<i>Chic</i>	<i>Sk'ak'etal, xchik'benal</i>
Quemar	<i>Pulu. Pulael. Pulal (pasiva)</i> <i>Punlib. Quemadero</i> <i>Pulbil. Puiul. quemado</i>	<i>Chihc</i> <i>Cumay. Quemar o cocer algo con gran fuego</i> <i>Chihcbil. Cosa quemada</i> <i>Poloxcahctay. Act. Vide verbo balax cahctay. Quemar sabanas derramando brasas a todas partes para que se queme presto y va mal quemado aprisa. Asar, cocer o quemar aprisa y mal</i> <i>Poloxtic ucahc. Medio quemado.</i>	
Quijada	<i>calam</i>		<i>Ko'ovil, jko'ov, kolomil, jkolom. Quijal o quijada</i>
R.			
Rácimo	<i>tzimin</i>		<i>j-lik, j-choj. Rácimo de uvas, plátanos, dátiles</i>
Ración			<i>Ch'akbil ve'el, jun k'ak'al veel. Ración de</i>

Anexo 1

			comida <i>Xak'beat jun k'ak'al ve'el</i> . Darle ración
Raíz	<i>Yit. rais</i>		
Ralladura		<i>Ghotzogh</i> . Rallo	
Rancio		<i>Mazbutz ztiel. Matoghztiel</i>	
Rata	<i>bah</i>		
Raya	<i>Ton. Raya</i> , un pez		
Rebanar		<i>Ghiz. Rebanar</i> , rebanada <i>Ghizibibil</i> rebanada cosa, <i>hich ta ghitzleg</i> hi c/ua/ndo señalan	<i>Jk'al, jt'ol, jjis.</i> <i>Jisbil, t'olbil, k'albil</i> . Rebanada cosa
Red	<i>Bai. Chim</i> . Red grande de mais. <i>Vobai</i>		<i>Nuti'</i> . Red donde traen maíz <i>Slebal likil chij, lebal 'ak'</i> . Red de cazar 'ak'. Red grande
Refrenarse			<i>Jnabenabe jba xive', ta'al 'oy xk'opoj,</i> <i>stojoltojol xive'</i> . Refrenarse en la comida
Refrigerar		<i>Mon. Qmolaghel, tzilaghel</i>	
Refrigerio		<i>Monobel yaquitil</i>	<i>Yet'esabil 'osil, slaanejesabil, slaanejesabil</i> <i>me'anajel, slaanejesabil k'ak'al</i> .
Regar	<i>Lihli</i> <i>tixhain</i>		<i>Xkulbay</i> . Regar como maizales de verano
Remojar	<i>Poipoi</i> . Remojado, blando. Juntado los labios con fuerza.		<i>Xkat'es, xkach'es, jtz'aj ta Ho', jtz'azan ta</i> <i>Ho'</i>
Resina	<i>Yitz</i> . De todo árbol		
Revolver	<i>Huyu. Xabte</i> . Rebolber atol	<i>Ghuy</i> Revolver como p/ar/a cocer miel, leche, etc. <i>Qghuyilay. Idem</i> , moler, desmenuzar, mecer <i>Cap. revolver.</i> <i>Capin</i> , mezclar una cosa con otra. <i>Ghcapalay ta ghuyel</i>	<i>Jjuy, jjuyilan</i> 'uya. Revolvedero de cacao o mecedor
Riñones	<i>U bac utzenal tun</i>		
Robalo	<i>chulum</i>		

Anexo 1

S.			
Sabalo	<i>Tzatzpat.</i> Zabalo. Un pescado		
Saber		<i>Homol vuculnaxqa</i> Saber algo mal	<i>Mu, muil lo'el, mu sti'el.</i> Saber el manjar <i>Kolo' xka'i, mo 'utzuk xka'i, k'ux ixkai'.</i> Sábele mal o pesále algo
Sabor		<i>Butz.</i> Sabor, sabroso <i>Ob.</i> Una especie de sabor que tienen ellos en el monte	<i>Smuil, yik'.</i> Sabor de manjar <i>Xmuib, mu x'ayam.</i> Saborear o tomar sabor el manjar <i>Mu xka'i, xemuib ta stojol, xka'i smuil.</i> Saborearse en el manjar <i>Mu, chi'.</i> Sabrosa cosa
Sacar		<i>Licha.</i> Sacar agua el pozo <i>Pitzloquel.</i> Sacar como podre. Sacar agua de raíces o yerbas apretandolas	<i>Jlik Ho'.</i> Sacar agua del pozo <i>Jpitz' ya'lel, jpitz'bey ya'lel.</i> Sacar agua de raíces o yerbas exprimiendo o apretando
Sal	<i>Atzam</i> <i>Xoxom.</i> Sal gruesa. La traen de cuçumel, iucatan <i>Atzami.</i> Salar <i>Xav atzami.</i> Sala lo	<i>Atzam</i> <i>Chic.</i> Cocer o curar. Cocer sal, hacerla freir o chamuscar, act. <i>Cumay.</i> Sacar agua por alquitara [alambique], hacer sal <i>Chic atzam.</i> El que la hace [sal] <i>Chicoghibil atzam. Chicob atzam.</i> Donde se hace la sal <i>Cumayoghibal atzam.</i> Donde se hace la sal <i>Chiil lum.</i> Salitral <i>Atzamcum.</i> Salitre	<i>'atz'am</i> <i>'ik'al 'atz'am.</i> Sal negra. <i>Stz'ujlemal 'atz'am, stonal 'atz'am.</i> La dura que queda en el suelo de la olla donde la hacen <i>Ssat 'atz'am.</i> Grano como de sal <i>Jkumay.</i> Sacar agua por alquitara <i>Kumayej.</i> Acto de sacar así agua. Lo mismo dicen por hacer soldando fuego por bajo como hacen en Ixtapa, lo mismo la carne de membrillos cuando la cuece es ella misma y no otra cosa en ella. <i>'oy yatz'mel, 'atz'meltasbil.</i> Salada cosa <i>Naka 'atz'am, ch'achi'.</i> Salada cosa, muy salada <i>Xkak' yatz'mel, xkatz'meltas.</i> Salar <i>Yav 'atz'am.</i> Salero <i>'atz'am, sninab 'atz'am.</i> Salina donde sale la sal

Anexo 1

			<p><i>Kumayab, skumayabil</i> 'atz'am. Salina donde se hace la sal, la olla o casa <i>Jkumayel-'atz'am, jkumavil</i>. Salinero que hace sal <i>X'achet', xkichin</i> 'osil. Salitral, lugar. Rezumarse así <i>'atz'am, 'atz'am ton, 'atz'am lum</i>. Salitre <i>'atz'amil Ho'</i>. Salmuera <i>Mokan</i>. Talega de palmas donde suelen echar o llevar o vender sal.</p>
Saliva	<i>Tuhub. Tu. saliba</i>	<i>Tubil</i>	<i>Tubil, jtub</i> . Saliva de la boca
Salsa			<p><i>Skap ve'el, juch'bil perejil, juch'bil mostaza</i>. Salsa para manjar <i>Yav skap ve'el, yol setz', bik'tal setz'</i>. salsaera</p>
Salvado	<i>xix</i> . lo q. sale de los abugeros de la gicara		<i>Ssol, ssol castillan</i> 'ixim. salvado
Sancochar		<p><i>Tzampay</i>. Sancochar alguna cosa <i>Tzampaybil ta ha</i>. Cosa así sancochada</p>	
Sartén		<i>Chicoghbil chay tutihuc</i>	<i>Ch'ilob tak'in, xch'ilobil</i> . Sartén para freír
Sazón		<p><i>Ohquel</i>. Sazón de lo sazonado, como comida</p>	<p><i>Yokel</i>. Sazón de lo sazonado <i>Ek'ot ta yokel</i>. Sazonarse o madurarse <i>K'otebal ta yokel</i>. Así se va sazonándose</p>
Sed		<p><i>Taquin pil</i>. Tener sed</p>	<p><i>Taki-ti'il</i>. Sed, gana de beber <i>Takin jti', takin ati'</i>. Seca mi boca, seca tu boca y significa haber sed. <i>Takin jti'</i>. Tener sed <i>lcham ta taki-ti'il</i>. Muerto de sed</p>
Seboso		<i>Canyximtic</i>	
Segar			<i>Jluk</i> . Segar las mieses. Pero sus mieses nunca ellos las regaban sino cogíanlas quebrando.

Anexo 1

			<i>K'aj.</i> Coger maíz <i>K'ajoj.</i> Acto de coger así [maíz] <i>Jtul.</i> Coger frijoles, y así también el ají y el algodón.
Sembrar	<i>Veche.</i> <i>Viti</i> también <i>Pacbil.</i> sembrado	<i>Avil.</i> El acto de sembrar. <i>Gh.</i> Sembrador <i>Avalil.</i> Sembrado <i>Aventay.</i> Resembrar cuando no nació bien <i>Abem.</i> El acto de sembrar. Lo sembrado <i>Xcha avalighon xcha avonghcal</i> (sembrar la segunda vez, como en tierras calientes)	<i>Jtz'un, xet'unbaj.</i> Sembrar. Es común también al plantar otras plantas o sembrar como quiera. <i>Xkav.</i> Sembrar como ellos siembran el maíz, o sembramos rábanos. <i>'ovol.</i> Aquel acto de sembrar así <i>Jvaj, jp'up'un.</i> Sembrar derramando como el trigo <i>Vajbil, p'up'unbil.</i> Sembrada cosa así <i>Jcha' lom, lom 'av, jcha' lom vaj, jcha'-'av, jcha'-vaj, jcha'tz'un.</i> Sembrar otra vez
Semilla	<i>Ynah c'ulub.</i> Çemilla <i>Ynahic'ulub</i> <i>ynah</i>	<i>Avayot</i> <i>Bac.</i> Grano de semilla	<i>Tz'unubil, stz'unbal, tz'unbajel.</i> Simiente <i>Sbek' rabanos.</i> Simiente de rábanos <i>Sbek' lechugas.</i> Simiente de lechugas <i>Tz'unubil, tz'unub, stz'unbal.</i> Semental, cosa de simiente o para sembrar <i>j-t'ob, xcha'-t'abal.</i> Sementera. Un lugar, dos lugares donde tienen sembrado algo <i>j-te'el, cha'-te'el.</i> Sementera o sembradura como decimos una fanega, dos fanegas de sembradura o sementera.
Sesos		<i>Chinamil. Qchinam</i>	<i>Chinamil, jchinam.</i> Sesos o meollos
Sobras	<i>Xele.</i> sobra	<i>Quechel. Ut queaquechel uagh</i>	
Sopa de pan		<i>Tzaghbiluagh. Zulbiluagh</i> <i>Tzagh.</i> Sopear <i>Zuluagh ta vino. Qtzaghan qba ta vino</i>	<i>Tz'ajbil vaj.</i> <i>Tz'ajbil ta chi' vaj, vaj tz'ajbil ta chi'.</i> Sopa de vino <i>Jtz'aj vaj ta chi'.</i> Sopear <i>Jtz'aj vaj ta Ho'.</i> Sopear
Sorber		<i>Umilay xcuch.</i> Sorber, beber a sorbos	<i>Xkum.</i> Sorber. Pero frecuentemente dicen

Anexo 1

		en la boca o para enjuagarla o para tragarlo. <i>Um. Chaum. Sorbo</i>	<i>xkuch'</i> como bebo. <i>Stak' `umel, `umel x`umey.</i> Sorbible cosa <i>`um, xkum.</i> Sorbo. Se entiende de sorbo hinchando los carillos o la boca con lo que se sorbe.
Sustentar	<i>Xaca</i> <i>Xantez, tzenu.</i> gente	<i>Utez.</i> Mantener <i>Ypan.</i> Sustentarse. Hacer bastimento	
T.			
Tabaco	<i>Yac.</i> Fuerte tabaco. O bino o polvos <i>Cuctz</i> <i>Cuyem. Pixpol. Tzitzil.</i> Tabaquero		
Tamal	<i>Patbil pa. Topbil pa. Chapbil pa.</i> <i>Tzihpac.</i> Tamal de elote <i>Tahon pa.</i> Tamal o tortilla de frisoles <i>Zipac. Tzilapac.</i> Tamales de mais verde	<i>Pelnileghon.</i> Hacer tamales de frijol	
Taza			Taza. Porque antes no tenían sino jícara. <i>'uch'obil, 'uch'ob Ho', 'uch'ob chi'</i>
Tea	<i>Tah. Tahte.</i> Tea, ocote		<i>Tzajal toj, xuch'al toj.</i> Tea, pino
Templar			<i>Jlaanejes, jtzamesbey ye.</i> Templar el agua o cosa así fría. <i>Laan k'epel.</i> Templada cosa así <i>Jtojol-'uch' Ho', ta'lal 'oy xkuch' Ho'.</i> Templado en beber <i>Ta'lal 'oy jve', jtojol ve'el.</i> Templado en comer
Tenamaste	<i>Chubentun</i> <i>Chubentun.</i> Trébedes q de eso sirven		
Tierno		<i>Cunighon. Cuncun</i>	<i>K'un, laan, yaman.</i> Tierna cosa

Anexo 1

			Yox to, k'un to. Tierno maíz u otra cosa que aún no está bien curada o seca.
Tierra	Zahcab. Tierra blanca con q. ilan. También la comen		
Tiesto	Semet. U toxol peht		
Tinaja	Cat pocot. puul		
Tizne	Bac Nabi. tisnar	Abac. Hollín o tizne Abaquighon. Tiznarse	'obok, yokobil, 'ik'uyal. Tizne u hollín Jt'ab 'obok, jt'abbey 'obok. Tiznar 'ik'uyal. Si es hollín
Tizón	U ni zi. xoc		Xupet k'ok'
Tirar con escopeta	Tzono. O con serbatana		
Tomar		Naitzin. Tomar algo en lugar de biscocho	
Tomate	Paac. Pix idem	Ychiloc	
Topo		Bac. Topo, lirón	
Torta		Matzumatabil uagh	Pak'tanibil vaj
Tortilla	Pa. Pechbil pa En la tortillería – tama c'alib pa faisan, paujil canbul		
Tortola	vt		stzu
Tortuga		Ahc Co	'ok
Tostar	chibil. Tostar cacao o maíz hopmez. Muxmez. Tostar tortillas	Canubtez Canubtezbit. Tostado	Jvo, jk'anubtas. Tostar Vobil, e'kanub. Cosa tostada
Tragar	V chopil ca nuc. Tragadero Cum. trago	Camaman xbeon. Tragar aprisa Bic. Tragar sin mascar Bicbal. Cosa así tragada Camamabil nax xbe. Tragón	Jbik'. Tragar cosa mascada o bebiendo Bik'. Trago así [sin mascar] Jkamojel. Tragón Jkam. Tragar así como tragón
Trampa	Pehtz. Trampa de coger animales		
Trigo			Castillan 'ixim.

Anexo 1

			<i>Yoxibal 'u spas.</i> Trigo o maíz u otra cosa tremesina. <i>'ox-vinik k'in 'ixim.</i> De los meses que ellos tienen
Tripas	<i>Chulunte</i>	<i>Uiquil</i> <i>Tzucumil.</i> Tripas, estomago. <i>Qtzucum</i>	
Troje		<i>Ztenal yxim.</i> Troje donde se guarda el maíz	<i>Lumal ten, ta yut lum ten.</i> Silo para guardar trigo. Pero comúnmente lo tiene en casilla que llaman <i>ten, stenal 'ixim</i> <i>Stenal 'ixim, yav 'ixim, sna 'ixim.</i> Troje de pan
Tuetano	<i>Ulul.</i> Medula, sesos tambien		<i>Chin-bak, xchin-bakel, xchin-bakelal.</i> Tuétano del hueso
Tuna		<i>Pexac</i>	
Turma de tierra	<i>Ome.</i> Como camotillos, también comenlas		<i>Yuy.</i> <i>Manayok, yuy chauk.</i> Otra especie que no crece sino poquitos. <i>Xk'abis toj.</i> Otra especie colorada que no se come. Todos estos especies de hongos o setas.
U.			
Untar	<i>Yuli</i> <i>Yulimbil</i> untado <i>Yulib.</i> untura		
Uva	<i>Tzutzub.</i> uvas	<i>Tzuçub.</i> <i>Paghal tzuçub, agraz.</i> Parra	<i>Sbek'tzusub.</i> Granillo de uva <i>Ste'el tz'usub. Yak'il tz'usub.</i> Parra, vid o cepa
V.			
Vainillas	<i>Chiçibic</i>	<i>Tzitzibha</i>	
Vaso		<i>Pachob ha.</i> <i>Uchobha.</i> Vaso, jarro	
Venado	<i>Chijc.</i> Venado, ciervo. <i>Quehei</i>	<i>Ghuagh.</i> Venado de los bermejuelos	<i>Chij.</i> Ciervo. Lo mismo por las demás

Anexo 1

	es el propio <i>Chiic.</i> Sierbo <i>Quehej.</i> sierbo	<i>Chigh.</i> Venado, etc. <i>est genericum nomen animalium</i> <i>Xulub.</i> Venado macho	bestias como caballos, carneros.
Verde			<i>Tze, tzeel.</i> Verde cosa no madura
Verdolagas	<i>Xucul.</i> berdolagas		
Vianda	<i>Naiz.</i> Vianda para el camino <i>Veel.</i> comida		<i>Ve'el.</i> <i>Naitzil, jnaitz.</i> Vituallas de comer
Vientre	<i>Nac.</i> Vientre. barriga	<i>Chut</i> <i>Chut xcabi.</i> Tener el vientre malo	<i>Ch'utul, ch'util, jch'ut</i>
Vinagre			<i>Vinagre, pajal vino.</i> Vinagre, vino corrompido
Vino			<i>Chi'.</i> Generalmente <i>Batz'i chi', mo 'oyuk skap, tzeel vino, tzeel chi'.</i> Vino puro <i>'oy ya'lel, kapbil ta Ho'.</i> Vino aguado <i>Tzajal chi', chak-juban chi'.</i> Vino tinto <i>Sakil chi'.</i> Vino blanco. Mejor entienden por vino que por otro vocablo. <i>Ya'lel po'on.</i> Vino de ciruelas Vino de maíz. No lo hay por acá pero si lo hubiese llamarlo <i>ya'lel ixim.</i>
Vomitar	<i>Xee.</i> bomitar. bomito idem	<i>Xeenon.</i> <i>Qxetay,</i> act. <i>Qxe</i> <i>Xe.</i> Lo vomitado. <i>Qxe, axe</i>	
Vomito	<i>Bixi u ti:</i> bomito. Frase, se le fue la boca	<i>Xeenel.</i> <i>Gh[xeenel]</i> el que vomita	
Y.			
Yesca		<i>Chamob cahc</i>	
Yuca	<i>Tzin</i>	<i>Tzinte.</i> Yuca, el cazabe, la raíz.	
Z.			
Zacate		<i>Pimil.</i> Zacate. Yerba	
Zapote	<i>Haaz.</i> Çapote <i>Tzocotz.</i> Sensapote. sonsapote		

Anexo 1

	<i>Vai. Çapoyol. Unechas, pepita de çapote</i>		
<i>Zarza</i>	<i>patain</i>		
<i>Zarzamora</i>		<i>Macum</i>	<i>Makum. Mora de zarza</i>
<i>Zarzaparrilla</i>	<i>Chahon tix</i>	<i>culahc</i>	

Anexo 2. La sopa de pan. Varias recetas

1) Karla Elisa Morales Vargas

La sopa de pan coleta:

Nací en una casa de sabores inmensos. Casa en donde es heredada la habilidad de cocinar.

Todo es cuestión de sazón, decía mi abuela.

Lo importante en el extraordinario arte de la cocina es aprender a jugar con los ingredientes. Hacer de los sabores experimentos maravillosos, y de cada comida una anécdota para el mañana.

Sazón es cariño, ganas de realizar y culminar tu obra de arte. Cada comida es una creación y la disfrutan los ojos solamente; la degusta el paladar y la convierte el corazón.

Recuerdo aquel día de fiesta como todos los sábados en casa de mamá Tinita. Entré por la puerta de la gran cocina que, como en todas las casas viejas, está separada del resto de la casa.

Desde afuera el intenso olor a hierba mojada combinado con tomate, cebolla, chile y ajo salían a recibirme con todo su esplendor.

Mi abuela estaba cocinando sopa de pan. Tenía que ser importante la celebración, pues este platillo se preparaba únicamente en fechas memorables.

Todo estaba colocado en su lugar, las ollas los sartenes, los vasos y los platos. Era hora entonces de comenzar a ayudar.

Sobre la estufa, hirviendo, se encontraba un vaso no muy grande lleno con agua y especias; consistían éstas en: una ramita de tomillo y otra de orégano; una pequeña porción de pimienta, una rajita de canela y unos cabellitos de azafrán. Todo junto, nada separado o agregado al final.

En ese momento mi abuela me pidió que tomara cinco tomates y la mitad de una cebolla. Los rebanaría en rodajas delgadas antes de sazonarlos.

Después de haberlos cortado finamente, tomé una olla de cortas dimensiones, le agregué tantito aceite y puse lo rebanado. Cuando el tomate y la cebolla estuvieron cocidos en su propio jugo, vi como mi abuela vertía sobre estos ingredientes el agua de especias, un poco de caldo de pollo y cinco puñitos de azúcar. Todo lo revolvió al final con una cuchara amañera de que todo quedara bien integrado.

Después de este proceso mi abuela me mando ponerla al fuego hasta que hirviera. El delicioso humo que expelía el caldillo hacía reventar las tripas de hambre.

Está listo el sabor, dijo mi abuela; y era cierto, porque del buen sabor del caldillo nace una buena sopa de pan.

Mandó entonces mi abuela abrir el horno; dentro de él se encontraban rebanadas de pan de leche doradas por el calor, ocho panecitos, hijita, dijo, y es que ésa era la cantidad de pan rebanado que debía ser.

Ahí comenzó la segunda parte de la elaboración. Tomó una cazuela de barro y comenzó a acomodar el pan, a fin de dejar con éste un primer piso.

Tomó después verduras rebanadas, previamente cocida: calabaza, papa, zanahoria y chícharos, y comenzó a formar con ella un segundo piso. La intención era regar las verduras en una cantidad similar por toda la olla.

Después de este proceso, tomó un huevo duro y lo rebanó sobre la verdura; posteriormente, rebanadas de plátano frito fueron acomodadas de manera similar. Al final, medio cuarto de pasitas fue esparcido por toda la olla.

Era impresionante ver cómo tantos colores se combinaban al mismo tiempo; juntos formaban una feria de sabores.

Es hora, dijo mamá Tina. Y embrocando el caldillo de la olla sobre la cazuela con el pan, las verduras, el huevo, el plátano y las pasas, finalizó su tarea. La sopa de pan estaba terminada.

Ya afuera, la mesa estaba puesta con las mejores vajillas, la marimba resonaba con todo su esplendor y los invitados se disponían a saborearla. ¿Qué más se podía pedir? Qué más sino que el mole y la sopa de pan estuvieron deliciosos. Y sí que lo estuvieron.

2) Recetario de las señoras Leonor Barreto y María de La Madrid

Libro completo de cocina, 4ª edición facsimilar de 1988, cuya primera edición se remonta alrededor de cuatro décadas atrás, cuando en abril de 1949 la Secretaría de Educación Pública, mediante oficio del Director General de Segunda Enseñanza, este le comunica a la primera autora que se acepta el libro como texto auxiliar para las estudiantes de la materia.

En la página 149 dentro de la sección de sopas secas encontramos la receta de

SOPA DE PAN, DE BODA, O DE FIESTA

Para 15 personas.

Esta sopa es enteramente regional y muy antigua, siempre se hizo en las grandes fiestas de nuestros antepasados. Así es que puede decirse que es tradicional.

12 bolillos o virotos grandes rebanados.

1 gallina cocida.

150 gramos de garbanzo, remojado y cocido.

3 zanahorias.

3 papas grandes.

1 taza de chícharos.

1 taza de ejotes picaditos.

10 bolas de chorizo.

2 plátanos gordos o machos, rebanados y fritos.

½ litro de salsa de jitomates con un pedacito de cebolla.

2 naranjas agrias.

100 gramos de aceitunas.

100 gramos de almendras remojadas y peladas.

100 gramos de pasas sin semilla.

1 taza de fruta en vinagre picada. Unas pocas semillas de cilantro tostadas.

4 huevos cocidos, rebanados.

Se rebana el pan. La mitad se fríe en manteca y la otra parte se dora en el comal, parrilla u horno. Las verduras se cuecen muy tiernas en agua con sal. El chorizo se fríe; la gallina se cuece, el recaudo, o sea la salsa de jitomate, al que después se le agregan 2 ½ litros de caldo de gallina, se deja hervir. Aparte, en una ollita, se tuestan las semillas de cilantro, procurando que no se quemen, las que se muelen en el metate y se bajan con un poco de caldo en que se coció la gallina. Cuando ha hervido bastante, se le agrega el jugo de naranja agria, porque es el sabor especial que se necesita; se le pone un poco de azúcar y sal al gusto.

Este caldillo es el que constituye el sabor especial de la sopa que se arregla de la siguiente manera:

En una cazuela untada de manteca, se ponen en el fondo unas tortillas, para evitar que la sopa se queme. En el fondo se acomoda una capa de pan, que estarán revueltos el frito con el tostado; luego se le riega verdura de toda, chorizo frito, garbanzos, rebanadas de huevo cocido, pedacitos de gallina; enseguida otra capa de pan y así sucesivamente hasta terminar con todo, procurando ponerle encima todo el caldillo. Se pone la cazuela a hervir en fuego lento. Cuando ya está, se adorna con aceitunas, pasas, almendras, huevo y todo lo demás, procurando al servir cada plato que vaya muy adornado.

pág. 149

3) Dolores Sánchez de Pineda

2 lt. De caldo de gallina o pollo	<p>El pan francés y el de dulce se cortan en rebanadas pequeñas y se doran en un comal. Los huevos duros fríos, se rebanan; los plátanos se rebanan y se fríen en aceite; las verduras se rebanan y se ponen a cocer en agua con sal, procurando que no se pasen de cocidas. La cazuela se engrasa muy bien con manteca y se van acomodando las rebanadas de pan, alternando con verduras, plátano y pasitas. La última capa es de pasitas y se adorna con rueditas de huevo y algunas rebanadas de jitomate. Enseguida se le agrega el caldo hasta cubrir todas las capas por completo. (Si se prefiere, se puede esparcir un poco más de orégano y tomillo entre las verduras). Se tapa y se deja un ratito al fuego, cuidando que no se atole, hasta comprobar que todo ha tomado buen sabor. Caldo.: se tuesta y se muele el jitomate con la cebolla, se sofríe y se agrega el caldo, el tomillo, el orégano, el azafrán tallándolo con tantita agua caliente, y el azúcar hasta que hiervan y quede bien sazonado.</p>
6 tortitas de pan dulce	
4 panes tipo francés ¹	
4 papas medianas	
2 zanahorias	
15 ejotes	
6 calabacitas chicas	
¼ taza de chícharos cocidos	
2 huevos duros	
½ cebolla	
2 jitomates	
2 plátanos machos	
100gr. De pasitas	
1 ramita de orégano	
4 cucharadas rasas de manteca	
3 cucharadas de azúcar	
Azafrán	
Sal al gusto	
Una cazuela de barro	

¹ Bolillo dulce, es pequeño y de consumo cotidiano en antojitos, caldos, sopa de pan, guisados y postres.

Anexo 3

Nombre: _____ Edad: Sexo: F M

Semana N° Del: al De:

Desayuno

	<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>	<i>Sábado</i>	<i>Domingo</i>
Bebida							
Alimento							

Almuerzo

Bebida							
Alimento							

Comida

Bebida							
Alimento							

Merienda

Bebida							
Alimento							

Cena

Bebida							
Alimento							

Anexo 4 Guía de la buena esposa

La anticuada "Guía de la Buena Esposa" del año 1953

<http://www.publimetro.com.mx/mujeres/la-anticuada-guia-de-la-buena-esposa-del-ano-1953/mnbq!a4NVzBgzPdYSY/>

La '**Guía de la Buena Esposa**', manual español publicado en 1953, tiene consignas que hoy indignarían a más de una. Prácticamente, enseña a las mujeres a complacer a los maridos en todo, a verse siempre bien, y a poner por encima los problemas del hombre por encima de los suyos. "¡Sacrilégio!" se diría hoy, pero en aquella época, esta era la mentalidad.

El manual es real. Lo escribió Pilar Primo de Rivera (1907-1991), hermana de José Antonio Primo de Rivera, fundador de la Falange Española (los franquistas, la extrema derecha española). Ellos a su vez eran hijos de Miguel Primo de Rivera, dictador español de los años 20. Pilar fue líder de la Sección Femenina de la Falange, y su manual era entregado a las mujeres que hacían 'servicio social' en este departamento, en la dictadura franquista.

Pilar no se casó, y paradójicamente, decía que las mujeres debían ser "femeninas y no feministas".

Aquí va, aparte de las fotos, un 'bonus track', con los consejos de esta mujer ante asuntos como el matrimonio, los niños y las relaciones sexuales, cortesía del blog La Mujer Impar, que rastreó el dato de este libro: "Economía doméstica para bachillerato y magisterio". Sección Femenina, de 1958.





2 ¡Luce hermosa!

Descansa 5 minutos antes de su llegada para que te encuentre fresca y reluciente.

Retoca tu maquillaje, ponte un listón en el cabello y luce lo mejor posible para él. Recuerda que ha tenido un día duro y sólo ha tratado con compañeros de trabajo.



3 Se dulce e interesante

Su aburrido día de trabajo quizá necesite mejorar. Tú debes hacer todo lo posible por hacerlo.

Una de tus obligaciones es distraerlo.

Arregla tu casa

Debe lucir impecable

Haz una última ronda por las principales áreas de la casa, justo antes de que tu marido llegue. Levanta libros de escuela, juguetes, etc. Y limpia con un plumero las mesas.




Hazlo sentir en el paraíso

Durante los meses más fríos del año debes preparar la chimenea antes de su llegada. Tu marido sentirá que ha llegado a un paraíso de descanso y orden, esto te levantará el ánimo a ti también.

Después de todo, **cuidar de su comodidad te brindará una enorme satisfacción personal.**





6 Prepara a los niños

Cepíllales el cabello, lava sus manos y cámbiales la ropa en caso de ser necesario. **Son sus pequeños tesoros y él los querrá ver relucientes.**

tómate unos minutos para arreglar a los niños



7 Minimiza el ruido

A la hora de su llegada apaga lavadora, secadora y aspiradora e intenta que los niños estén callados.

Piensa en todo el ruido que él ha tenido que soportar durante su pesado día de oficina.

8 Procura verte feliz

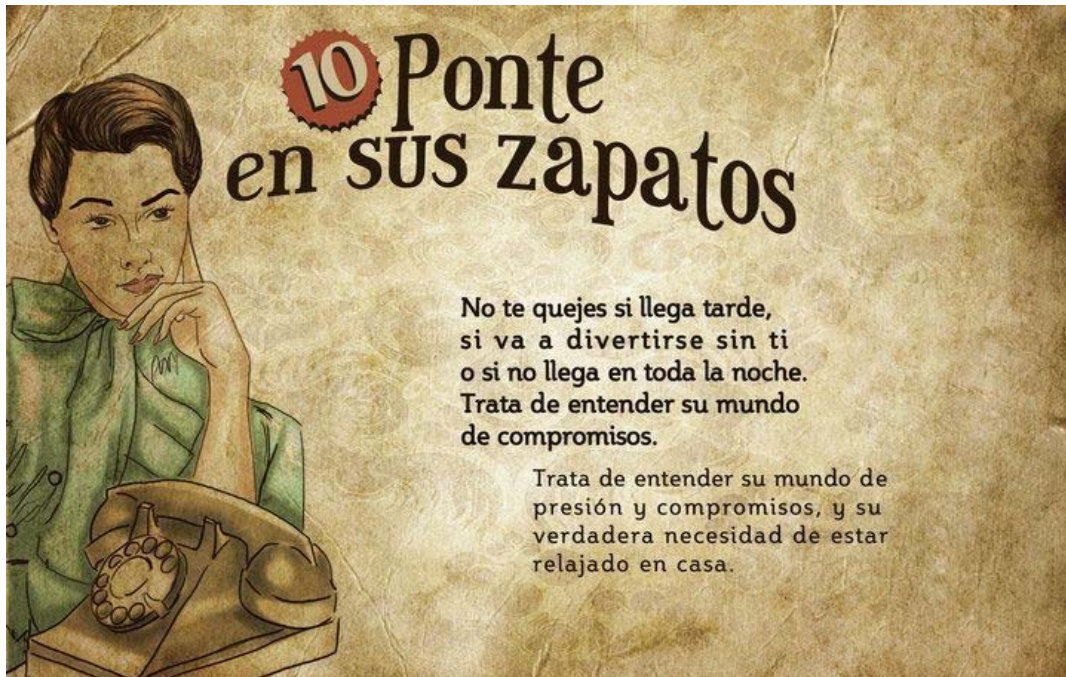
Regálale una gran sonrisa y muestra sinceridad en tu deseo de complacerlo.

Tu felicidad es la recompensa por su esfuerzo diario.

9 Escúchalo

Puede que tengas una docena de cosas importantes que decirle, pero a su llegada no es el mejor momento para hablarlas.

Déjalo hablar antes, recuerda que sus temas son más importantes que los tuyos.



Del diálogo

"Escúchale, déjale hablar primero; recuerda que sus temas de conversación son más importantes que los tuyos. Nunca te quejes si llega tarde, o si sale a cenar o a otros lugares de diversión sin ti. Intenta, en cambio, comprender

su mundo de tensión y estrés, y sus necesidades reales. Haz que se sienta a gusto, que repose en un sillón cómodo, o que se acueste en la recámara. Ten preparada una bebida fría o caliente para él. No le pidas explicaciones acerca de sus acciones o cuestiones su juicio o integridad. Recuerda que es el amo de la casa".

De los gustos

"Anima a tu marido a poner en práctica sus aficiones e intereses y sírvele de apoyo sin ser excesivamente insistente. Si tú tienes alguna afición, intenta no aburrirle hablándole de ésta, ya que los intereses de las mujeres son triviales comparados con los de los hombres. Al final de la tarde, limpia la casa para que esté limpia de nuevo en la mañana. Prevé las necesidades que tendrá a la hora del desayuno. El desayuno es vital para tu marido si debe enfrentarse al mundo exterior con talante positivo".

Del sexo

"Una vez que ambos os hayáis retirado a la habitación, prepárate para la cama lo antes posible, teniendo en cuenta que, aunque la higiene femenina es de máxima importancia, tu marido no quiere esperar para ir al baño. Recuerda que debes tener un aspecto inmejorable a la hora de ir a la cama... si debes aplicarte crema facial o rulos para el cabello, espera hasta que él esté dormido, ya que eso podría resultar chocante para un hombre a última hora de la noche.

En cuanto respecta a la posibilidad de relaciones íntimas con tu marido, es importante recordar tus obligaciones matrimoniales: si él siente la necesidad de dormir, que sea así, no le presiones o estimules la intimidad. Si tu marido sugiere la unión, entonces accede humildemente, teniendo siempre en cuenta que su satisfacción es más importante que la de una mujer. Cuando alcance el momento culminante, un pequeño gemido por tu parte es suficiente para indicar cualquier goce que hayas podido experimentar. Si tu marido te pidiera prácticas sexuales inusuales, sé obediente y no te quejes. Es probable que tu marido caiga entonces en un sueño profundo, así que acomódate la ropa, refréscate y aplícate crema facial para la noche y tus productos para el cabello. Puedes entonces ajustar el despertador para

Anexo 4

levantarte un poco antes que él por la mañana. Esto te permitirá tener lista una taza de té para cuando despierte".

17 de febrero

Anexo 5: Michael Pollan (2009) Food Rules: An Eater's Manual

Los 64 consejos de Michael Pollan, la mayoría de los cuales serían certificados por nuestra abuela

De: <http://faircompanies.com/blogs/view/consejos-para-comer-sano-menos-palabrejas-mas-tradicion/>

Con el permiso de Michael Pollan, recojo finalmente el enunciado de los 64 consejos para comer bien y evitar los riesgos de la dieta occidental, basada en alimentos procesados y carne en grandes cuantías, en detrimento de frutas y verduras.

1. Come comida (alimentos no procesados ni precocinados, se entiende).
2. No comas nada que tu bisabuela sería incapaz de reconocer como alimento.
3. Rehúye de productos con ingredientes que ninguna persona corriente guardaría en la despensa.
4. No comas productos que incluyan jarabe de maíz ("high fructose corn syrup"). Está presente en buena parte de los alimentos precocinados.
5. No comas alimentos que incluyan algún tipo de azúcar (o edulcorante) listado entre los 3 principales ingredientes.
6. Evita alimentos que contengan más de 5 ingredientes.
7. Evita productos que contengan ingredientes que un estudiante de primaria no puede pronunciar.
8. Evita productos alimentarios que destaquen sus propiedades saludables (hola, anuncio de leche de soja de Nuria Roca).
9. Evita productos con los palabros como "lite" ("light", "ligero"), "bajo en grasas" o "sin grasas" en sus enunciados.
10. Evita alimentos que tratan de impostar algo que no son. La margarina no es mantequilla, y puede ser mucho peor para la salud que ésta.
11. Evita alimentos que veas anunciados en la televisión.
12. Compra en las periferias del supermercado y aléjate del centro (en las "periferias" de estos establecimientos se sitúan los alimentos de primera necesidad y los perecederos).
13. Come sólo alimentos que se pudren al cabo de unos días (un proceso natural que da muchas pistas acerca de la artificialidad de un producto).

14. Come alimentos hechos con ingredientes que puedes imaginar en su estado crudo o creciendo en la naturaleza.
15. No acudas al supermercado cuando haya mejores alternativas.
16. Compra tu comida para "picar" en el mercado (sustituir "golosinas" procesadas por frutos secos y frutas).
17. Come sólo alimentos que hayan sido cocinados por humanos (si dejas que otros preparen la comida por ti, añadirán ingentes cantidades de azúcares y sal, y productos de dudosa procedencia o calidad).
18. No ingieras alimentos hechos en lugares donde todo el mundo tiene la obligación de llevar un gorro quirúrgico.
19. Si procede de una planta, cómelo; si ha sido procesado en una planta, no lo comas.
20. No se trata de comida, si ha llegado a ti a través de la ventana de tu coche (alusión a la comida rápida).
21. No es comida si se llama exactamente igual en todos los idiomas (piensa en Big Mac, Cheetos, Pringles).
22. Come sobre todo plantas, especialmente hojas.
23. Trata a la carne como un condimento o comida para ocasiones especiales (comer carne de vez en cuando, acompañando a una dieta rica en frutas y verduras, de acuerdo con los preceptos de los "flexitarianos").
24. "Comer lo que se sostiene sobre una pata [setas y vegetales] es mejor que comer lo que se sostiene sobre dos patas [aves], que a su vez es mejor que comer lo que se sostiene sobre cuatro patas [ganado bovino, porcino y otros mamíferos de granja]. Proverbio chino recuperado por Michael Pollan.
25. Cómete los colores (un plato equilibrado incluirá varios colores).
26. Bébetete el agua de las espinacas.
27. Come animales que a su vez hayan comido bien (no en grandes cantidades, sino en prados, y no en granjas intensivas).
28. Si tienes espacio, compra un congelador adicional (para almacenar alimentos de temporada que puedan comprarse barato, carne procedente de animales procedentes del pastoreo, etc.).
29. Come como un omnívoro. A mayor diversidad de tu dieta (no sólo distintos tipos de alimento, sino diferentes variedades), más posibilidades de cubrir todas las necesidades dietéticas.

30. Come alimentos bien desarrollados que procedan de un suelo saludable.
31. Come alimentos silvestres cuando puedas.
32. No pases por alto el pequeño pescado azul (como las baratas, sanas y todavía abundantes sardinas).
33. Come algunos alimentos que hayan sido predigeridos por bacterias o fungi. Los alimentos fermentados tienen muchas propiedades recomendables.
34. Pon tú mismo azúcar o sal a la comida. Si delegas esta tarea a la empresa alimentaria, ésta pondrá una cantidad mucho mayor (su objetivo es vender más, no cuidar de tu salud).
35. Come alimentos dulces tal y como los encuentras en la naturaleza. Por ejemplo, en un lugar como España, donde la naranja es una barata fruta de temporada, es recomendable comerla como fruta y evitar los zumos concentrados, sean del tipo y pureza que sean.
36. No comas aquellos cereales para el desayuno que transformen el color de la leche.
37. "Cuanto más blanco sea el pan, más cerca de la muerte estarás." Máxima en la que insisten las abuelas de origen italiano y judío en Estados Unidos.
38. Escoge el tipo de grano y aceite que haya sido tradicionalmente molido con piedra (trigo, espelta, aceite de oliva).
39. Come toda la comida basura que quieras, siempre y cuando la cocines tú mismo (no está mal comer patatas fritas, croquetas o hamburguesas de vez en cuando, siempre que conozcamos su origen y cocinemos nosotros mismos, sin abusar de condimentos y usando aceite de oliva de buena calidad, etc.).
40. Sé el tipo de persona que tomaría suplementos alimentarios (interesada en un estilo de vida saludable); a continuación, prescinde de los mismos suplementos (ya que en este caso sólo interesa la actitud).
41. Come más como los franceses. O los japoneses. O los italianos. O los griegos. (Añado yo: o cualquiera de los pueblos ibéricos).
42. Trata a los alimentos no tradicionales con escepticismo.
43. Toma un vaso de vino (preferiblemente tinto) con la comida.
44. Paga más, come menos (como ocurre con la ropa y tantas otras cosas, es preferible pagar un poco más por alimentos de calidad y sacrificar, a cambio, la cantidad que comemos).
45. Come menos cantidad.

46. Deja de comer antes de estar lleno.
47. Come cuando tengas hambre, no cuando estés aburrido.
48. Consulta a tu estómago (aprende a determinar cuándo has comido lo suficiente, en lugar de comer "hasta que se acabe", por muy grande que sea la porción).
49. Come lentamente.
50. "El banquete está en el primer bocado".
51. Destina el mismo tiempo a disfrutar de la comida que a elaborarla (en honor a los cocineros anónimos de la cotidianeidad universal).
52. Compra platos y vasos con un tamaño comedido.
53. Sírverte una cantidad adecuada y evita repetir. La base de la mencionada paradoja francesa: es posible comer alimentos grasos y mantenerse saludable, siempre que no se abuse de ellos.
54. "Desayuna como un rey, come como un príncipe, cena como un indigente".
55. Come comidas (preparar la comida, sentarse a comerla, compartirla con gente. Evitar el picoteo).
56. Limita tu "picoteo" ("snacks") a alimentos vegetales no procesados (frutos secos, fruta, fruta seca).
57. No obtengas tu energía del mismo lugar que lo hace tu coche (las tiendas en gasolineras y establecimientos similares cuentan exclusivamente con alimentos muy procesados).
58. Haz todas tus comidas sentado a la mesa.
59. Evitar comer solo.
60. Trata a los alimentos para ocasiones especiales como tales.
61. Deja algo en el plato.
62. Planta un huerto si tienes el espacio, un cajón en la ventana si no lo tienes.
63. Cocina.
64. Sáltate las reglas de vez en cuando.

Anexo 6. Menús

1. AUBRY, André (2008) San Cristóbal de Las Casas. Su historia urbana, demográfica y monumental 1528-1990

Festín el 3 de enero de 1877(*¿? ó mejor escrito 1778, por lo dicho antes y el contexto es obvio el error de imprenta MRK*)

Varios platonos de sopa con su adorno alrededor de gallinas, higadillas, sesos de carnero envueltos en huevo y otras cosillas que hacían gustoso el primer cubierto. Plato fuerte Olla con carnero, ternera, jamón, lenguas ... luego se sirvieron los asados de pavón, lechoncillos con varias ensaladas. Postre Masa de pastelones, cubilets y otras cosas, hechas las masas de manteca de Flandes ... varios géneros de almíbares ... con postres de leche de Arequipa que se hace con pura almendra, huevos, moles, etc. Se gastaron también varios géneros de vino. El cocinero francés era diestro.

Después se daba de comer a músicos y sirvientes; y chocolate a quienes miraban la fiesta sin participar. Pero, en la noche, se descuido el despensero principal con las llaves de las fresqueras y, tomándolas los sirvientes, se bebieron los licores principalmente el vino ... se embriagaron e inhabilitaron para cuidar de la plata, dando ocasión a que la hurtaran (BAHD II, 1, 60ss)

págs. 56-57

2. Menús guardados en la Biblioteca de Don Prudencio Moscoso Pastrana



MENU

Sopa a la Reina,
Mayonesa de pescado dorado,

Vols-au-vents de ostiones,

Beefsteac a la americana,

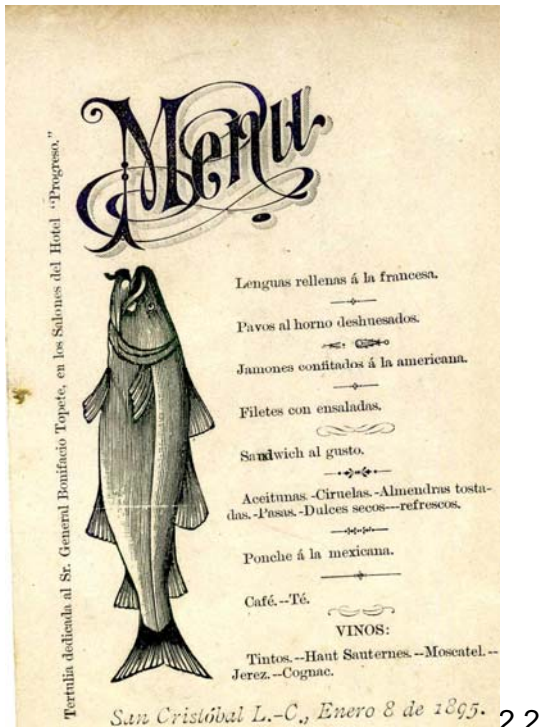
Espárragos en salsa,

Lenguas prensada,
Pollos guisados,
Frijoles a la Veracruzana,

Almendras – Aceitunas –
Legumbres encurtidas
Dulces – Café – Té

LICORES

Jerez, Cognac, Haut Sauternes,
Tinto San Emilion, Plus Café,
Champagne Viuda de Clicot
9-25-94



Menu

Lengua rellena a la francesa

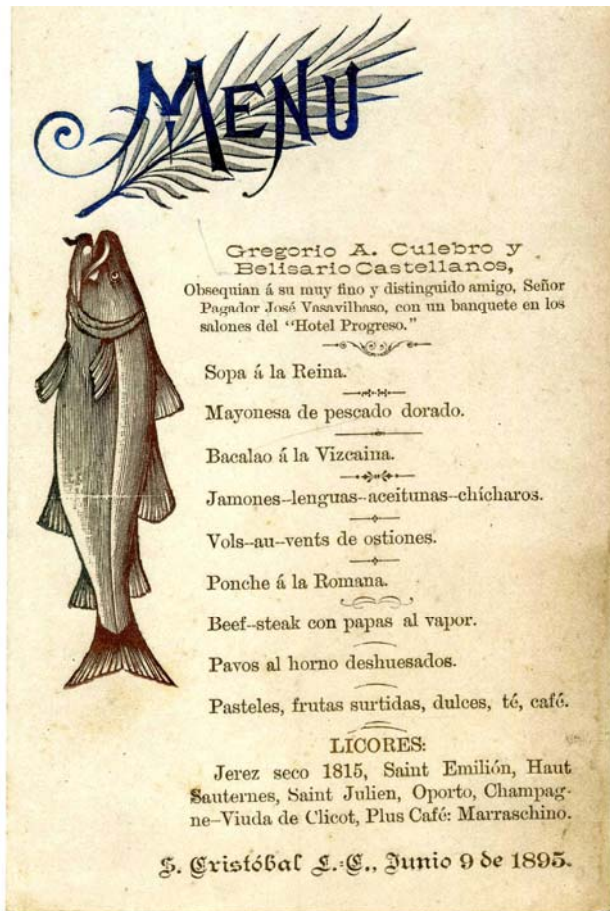
Pavo al horno deshuesados

Jamones confitados a la americana
Filetes con ensaladas
Sandwich al gusto
Aceitunas – Ciruelas – Almendras
tostadas – Pasas – Dulces secos –
Refrescos

Ponche a la mexicana
Café – Té

VINOS

Tintos – Haut Sauternes –
Moscatel- Jerez – Cognac
San Cristóbal L.-C., Enero 8 de
1895



2.3

Menu [sic]

Gregorio A. Culebro y Belisario Castellanos
Obsequian á su muy fino y distinguido amigo, Señor
Pagador José Vasavilbaso, con un banquete en los
salones del "Hotel Progreso"

Sopa á la reina
Mayonesa de pescado dorado
Bacalao a la Vizcaina
Jamones – Lenguas – aceitunas – chícharos
Vols – au – vents de ostiones
Ponche á la Romana
Beef-steak con papas al vapor
Pavos al horno deshuesados

Pasteles, frutas surtidas, dulces, té, café.

LICORES

Jerez seco 1815, Saint Emilión, Haut Sauterne,
Saint Julien, Oporto, Champagne Viuda de Clicot, Plus
café Marrachino

S. Cristóbal L.C.. Junio 9 de 1895.



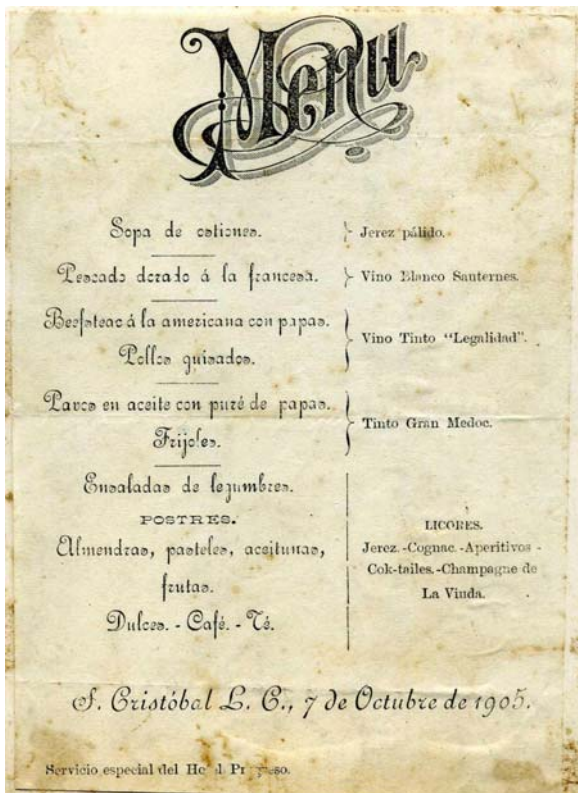
2.4

	Colonia Chiapaneca 1824 – 1904 12 de septiembre + Menú +
	Potage Princesse Hors d'oeuvre
	Poisson. Darmi de Huachinango Normande
Haute Sauternes.	Relevé Petites pâtes à l'Italienne
	Entrées. Noix de Veau aux Olives.
Pontet Canet.	Filet de boeuf Périgueux Entre Coupé Punch au Rhum.
	Légumes Asperges sauce vinaigrette
	RÔTI Poulet de grain au cresson
Moscato	Salade Chantilly.
	DESSERT Corbeille de fruits.
Cognac.	Gâteaux divers. Compote de pommes.
Benedictine.	Café. Thé
	México
	Sr. D. R. Dominguez



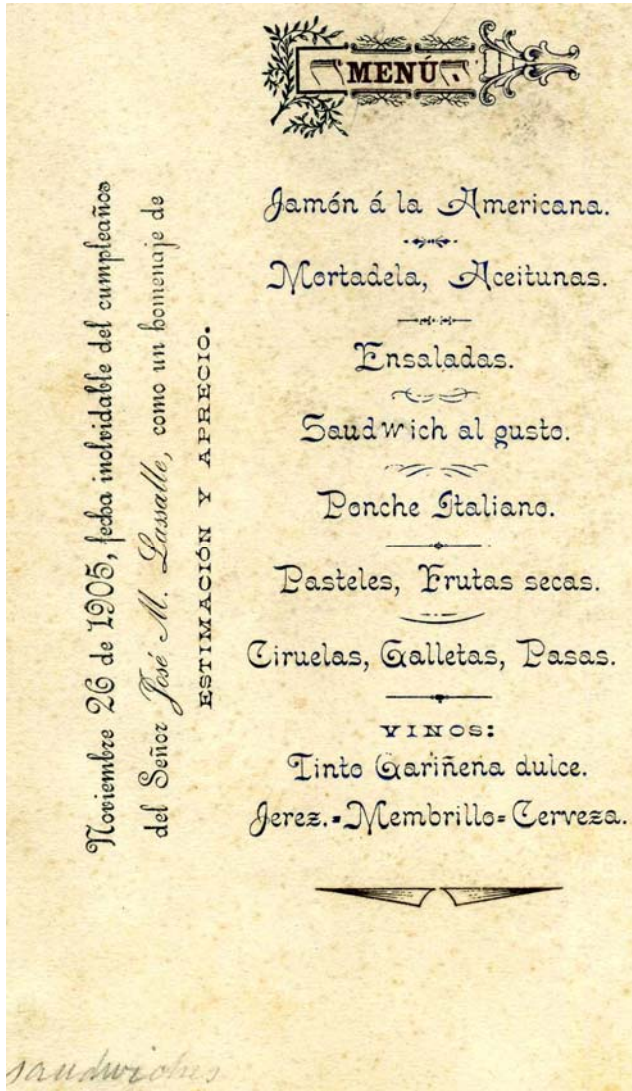
2.5

MENU	
PLATILLOS	VINOS Y LICORES
Sopa á la Reyna	TINTO GRAN MEDOC
Sopa Napolitana	MEDOC
Salmon con mayonesa	
Maquereaux empanizado con salsa roja	VINO BLANCO SAUTERNES
Vols-au-vents de hostiones	
Esparragos	
Filete relleno con ensalada de lechugas	TINTO DE LA RIOJA
Pavo trufado con ensalada de betabeles	
Entreplatos	
Aceitunas, Queso, almendras tostadas, Jamón confitado	
Postres	
Frutas de la estación	PLUS CAFÉ -
Pasteles, Dulce, Té, Café	HATRES- VAINILLA
SAN CRISTÓBAL L.C. 29 DE ABRIL DE 1905	
SERVICIO ESPECIAL DEL HOTEL PROGRESO	



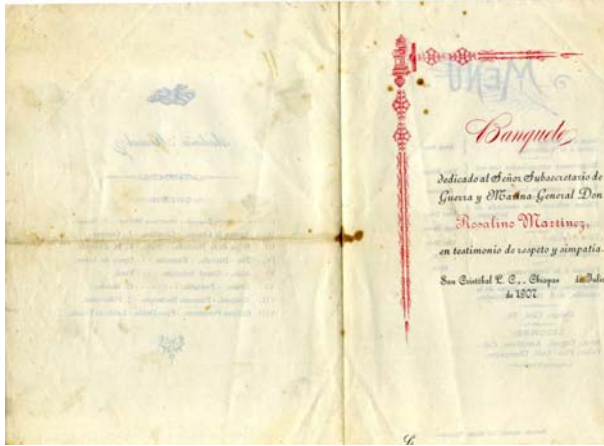
2.6

MENU	
Sopa de ostiones	Jerez pálido
Pescado dorado a la francesa	Vino Blanco Sauternes
Beefsteac á la americana con papas	Vino tinto "Legalidad"
Pollos guisados	
Pavos en aceite con puré de papas	Tinto Gran Medoc
Frijoles	
Ensalada de legumbres	
POSTRES	LICORES
Almendras, pasteles, aceitunas, frutas	Jerez -
Dulces - Café - Té	Cognac- Aperitivos- Cok-tails- Champagne de la Viuda
S. Cristóbal L. C. 7 de octubre de 1905	
Servicio especial del Hotel Progreso	



2.7

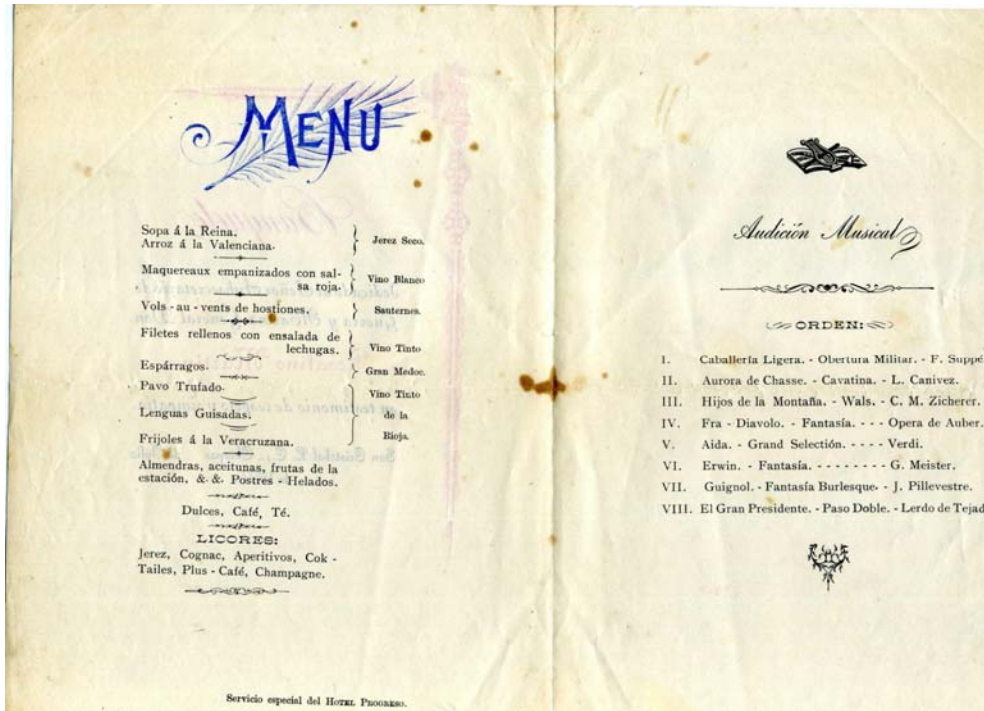
<p>MENÚ</p> <p>Jamón á la Americana</p> <p>Mortadela, Aceitunas</p> <p>Ensaladas</p> <p>Sandwich al gusto</p> <p>Ponche italiano</p> <p>Pasteles, Frutas Secas</p> <p>Ciruelas, Galletas, Pasas</p> <p>VINOS</p> <p>Tinto Gariñena dulce. Jerez. Membrillo. Cerveza</p> <p>Noviembre 26 de 1905 Fecha inolvidable del cumpleaños del Señor José M. Lassalle. Como un homenaje de ESTIMACIÓN Y APRECIO</p>
--



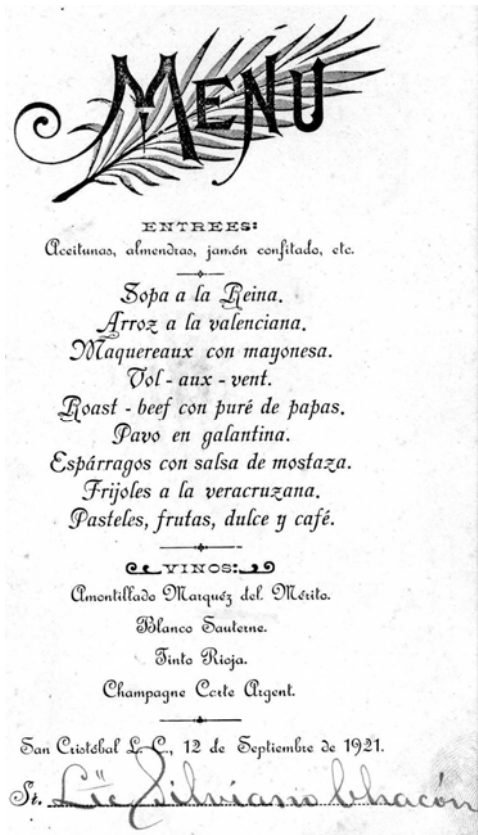
2.8

Banquete
 dedicado al Señor Subsecretario
 de Guerra y Marina, General Don
 Rosalino Martínez
 En testimonio de respeto y
 simpatía

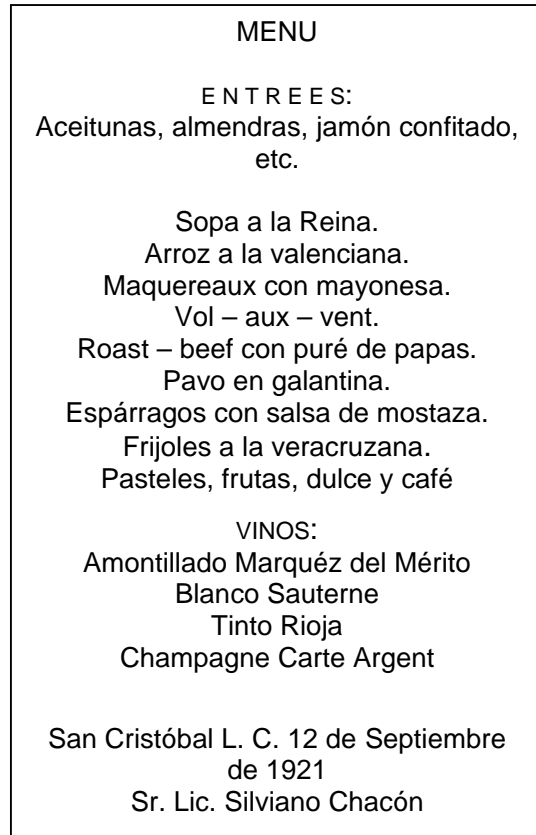
 San Cristóbal L.C., Chiapas
 De Julio de 1907



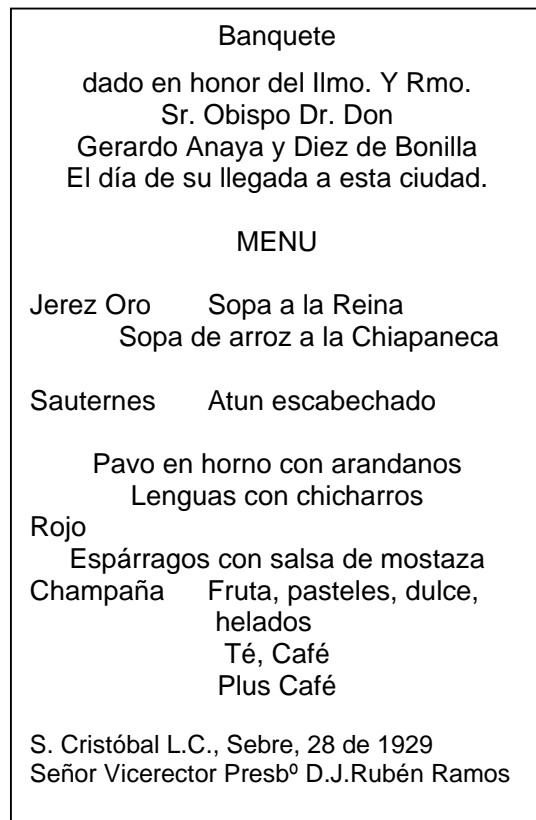
MENU	
Sopa á la Reina	
Arroz á la Valenciana	
Maquereaux empanizados con salsa roja	Jerez seco
Vols-au-vents de hostiones	Vino blanco
Filetes rellenos con ensalada de lechuga	Sauternes
Espárragos	Vino tinto
Pavo trufado	Gran Medoc
Lenguas Guisadas	Vino Tinto de la Rioja
Frijoles a la Veracruzana	
Entreplatos	
Aceitunas, Queso, almendras tostadas, Jamón confitado	
Postres	
Frutas de la estación	
Pasteles, Dulce, Té, Café	
LICORES	
Jerez, Cognac, Aperitivos, Cok-Tailles, Plus. Café, Champagne	



2.9



2.10





2.11

MENU

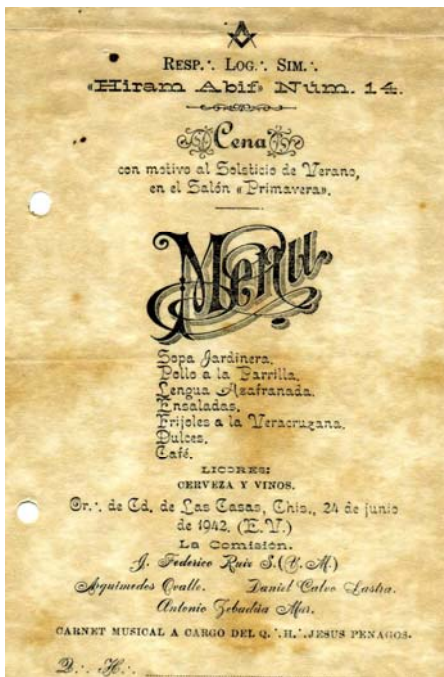
Comida íntima ofrecida por la
Cámara Nacional de Comercio
De Ciudad Las Casas
Al C. Presidente Municipal
Sr. Lic. Evaristo Bonifaz

Coctail
Entremés
Crema a la reina
Maquereaux a la Veracruzana
Vol-au-vent de ostiones
Filete Boeuf á la Mode
Pollo a la Cacerola
Espárragos con Mayonesa
Ciruelas en su jugo
Dulce – Café

Vino blanco Sauternes
Vino tinto Calvet

Las Casas, Junio 9 de 1935

Sr. Jorge Guerra

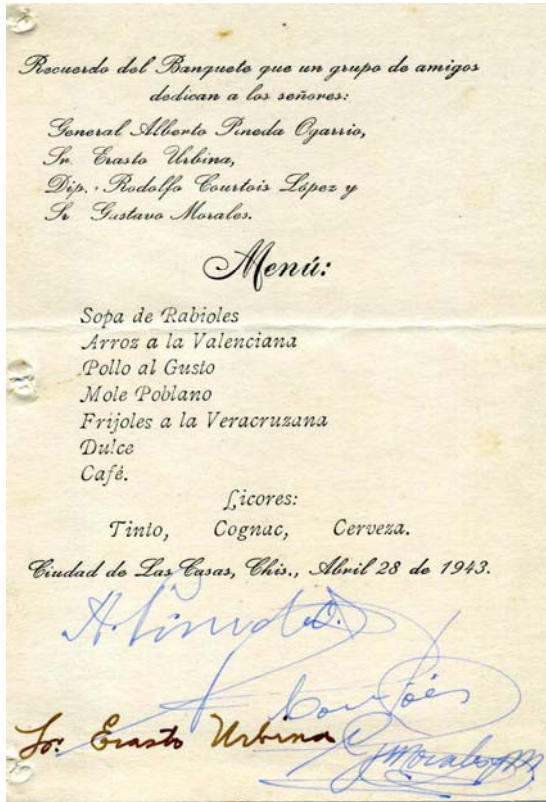


2.12

RESP . . . LOG . . . SIM
Hiram Abif Núm. 14
Cena
Con motivo del solsticio de Verano,
en el Salón Primavera

MENU
Sopa Jardinera
Pollo a la Parrilla
Lengua Azafranada
Ensaladas
Frijoles a la Veracruzana
Dulces
Café

LICORES
CERVEZA Y VINOS
Or.: de Cd. De Las Casas, Chis., 24 de junio
de 1942. (E.V.)
La Comisión.
J. Federico Ruiz S. (V. M.)
Arquimedes Ovalle Daniel Calvo Lastra
Antonio Zebadúa Mar.
CARNET MUSICAL A CARGO DEL Q. H. JESÚS
PENAGOS



2.13

Recuerdo del Banquete que un grupo de amigos dedican a los señores:
General Alberto Pineda Ogarrío
Sr Erasto Urbina
Dip. Rodolfo Courtois López y
Sr Gustavo Morales

Menú:

Sopa de Ravioles
Arroz a la Valenciana
Pollo al Gusto
Mole Poblano
Frijoles a la Veracruzana
Dulce
Café

Licores
Tinto, Cognac, Cerveza.

Ciudad de Las Casas, Chis., Abril 28 de 1943



2.14

Menu

Cocktail de Frutas
Sopa Aurora de Espárragos
Sopa de Arroz a la Valenciana
Pavo a la Francesa con Gelatina
Lenguas guisadas a la Italiana
Vol - au - vents
Frijoles Chiapanecos

ENTREMES:
Jamón, Queso, Aceitunas,
Almendras tostadas, etc., etc.
Postre, Pastel, Dulce

VINOS
Manzanilla Ducal, Tinto, Faisan de oro

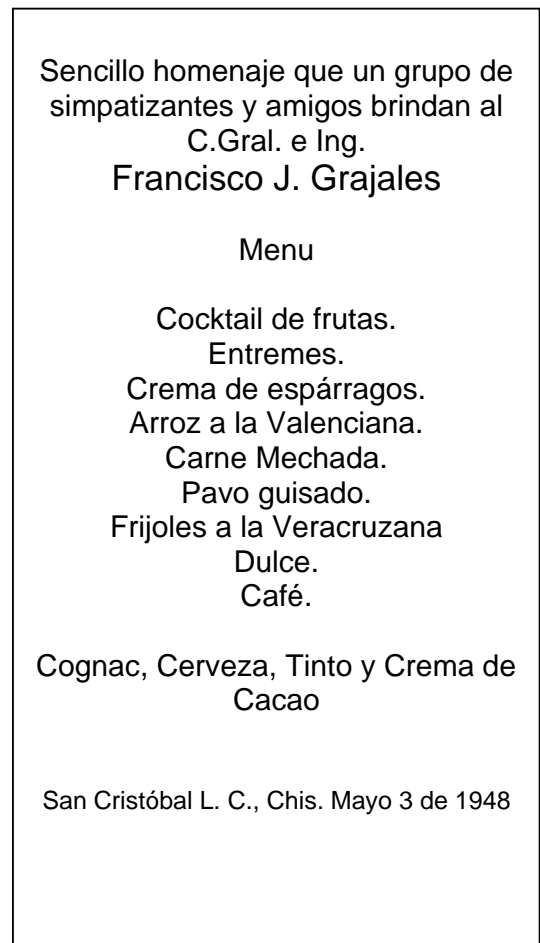
LICORES
Cognac, Plus Cacao Pantoja
Café

Sr. Cura Pbro. Rubén Ramos

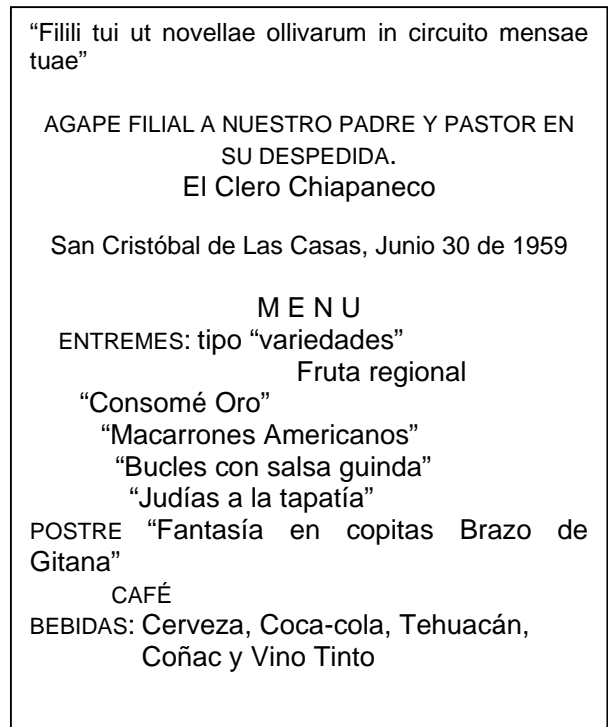
San Cristóbal L.C., Chis. Abril 2 de 1944

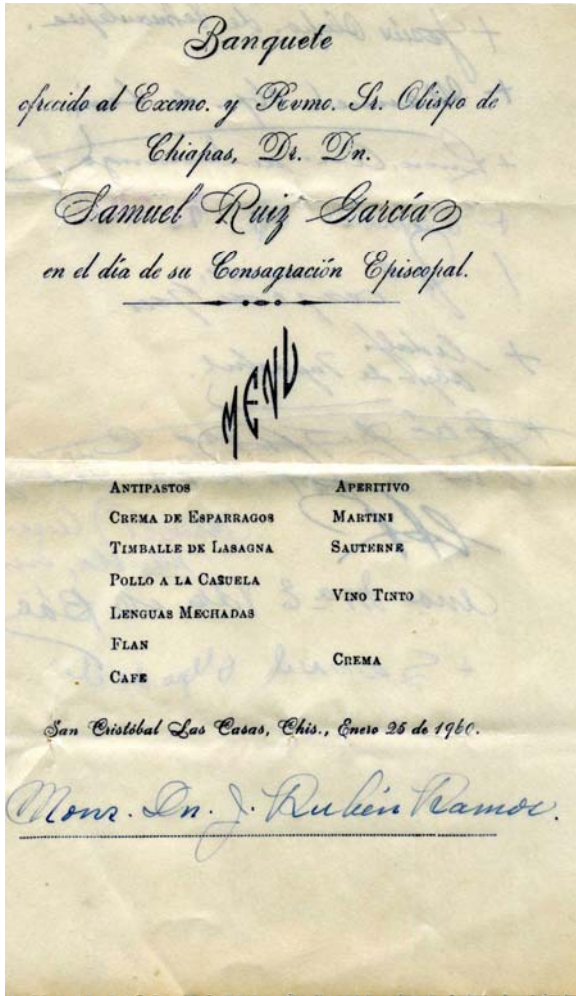


2.15



2.16





2.17

Banquete ofrecido al Excmo. Y Rvmo. Sr. Obispo de Chiapas, Dr. Dn.	
Samuel Ruiz García	
en el día de su Consagración Episcopal	
MENU	
Antipastos	Aperitivo
Crema de espárragos	Martini
Timballe de Lasagna	Sauterne
Pollo a la Cazuela	
Lenguas Mechadas Tinto	Vino
Flan	Crema
Café	
San Cristóbal Las Casas, Chis, Enero 26 de 1960	
Mons. Dn. J. Rubén Ramos	



2.18

CIFRA DE ORO DEL COLEGIO "LA ENSEÑANZA" "Cincuenta años de Abnegación y Apostolado"	
BANQUETE DE ANIVERSARIO	
MENU	
RAVIOLES NOCCHI	
ARROZ ESPAÑOL	
FILETTE SOL	
POLLOS AL VINO ALMENDRA	
CHIMBOS EN MIEL	
CAFÉ	
ENTREMES INDIVIDUAL	
MORTADELLA	
JAMON	
QUESO	
BUTIFARRAS	
CACAHUATES	
DURAZNOS	
VINOS:	
SIDRA	
COÑAC	
VINO TINTO	
CREMA	
CERVEZA O REFRESCO	
SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS, A 15 DE AGOSTO DE 1965	

3. Menús de diversos orígenes

Menú de la cena del centenario de la independencia ofrecida en el Palacio Nacional el 15 de septiembre de 1910, tomado de Paire, Jacques (2010) *De caracoles y escamoles. Un cocinero francés en tiempos de Don Porfirio*. México, D.F. Punto de Lectura. (pp 245 – 246)

“Esa noche, los arcos y cornisas de las galerías del Palacio Nacional se adornaron con elegantes focos blancos que delineaban su estructura, en tal número que la iluminación del edificio constituía en sí un verdadero espectáculo, realizado por los arreglos florales que tapizaban el patio dándole al conjunto un aspecto acogedor. En ese marco soberbio, la mesa daba la apariencia de una raya blanca interminable que atravesaba el Palacio Nacional cubierta por un plétora de candeleros, cubiertos y copas, como si la profusión de objetos importados constituyera una muestra adicional del avance y la prosperidad de la nación. Lo más curioso era que, fuera del escudo que adornaba la vajilla y encabezaba las tarjetas del menú, redactadas en impecable francés, nada recordaba el país en que nos encontrábamos, aunque quizá lo más asombroso fuese que, entre todos los platillos que habían de servirse en una cena de tanto significado patriótico, no apareciese ninguno que ostentara por lo menos algún ingrediente propiamente mexicano, como comprobé al coger una de las elegantes cartulinas en las que simplemente se leía lo siguiente:

Mexico, 15 septembre 1910
Melon glacé au Cliquot rosé
Potage Chrisphe Colomb
Saumon du Rhin grille à la St-Malo
Poularde à l'écarte
Pyramide d'écrevisses à la modern
Bécasse des bois à la Riche
Salade Jokey-Club
Aubergines au vin du Rhin
Pêches Florida
Petits gâteaux MacMahon
Délicieux au parmesan
Dessert

Margarita Poo ***Del alma y la cocina,***

Primera comunión de la niña Margarita Poo (desayuno)

Noviembre de 1941

Copa dorada

Biscotelas

Biscochos de zumo de limón

Galletas de almidón

Pan de mantequilla

Jamón planchado

Tamales de bola

Tamales untados

Tamales de azafrán

Chocolate¹

En casa o en la de los tíos o de las familias amigas, predominantemente de origen español, se podían tener menús del diario como el siguiente

Sopa de arvejas

Puré de papa

Cocido chiapaneco

Dulce de duraznos

Menú en casa de españoles por ejemplo el día de la virgen de la Covadonga

Fabada

Pantruque

Cocido español

Leche frita

Cuajada

Zetas (sic) al ajillo

¹ El chocolate era entregado semanalmente por la señora Candelaria Morales

1952 Menú para el candidato a la presidencia de la república Adolfo Ruiz Cortines

Carnes Frías de San Cristóbal
Sopa de almendras
Espagueti a la italiana
Tournedos Bernard
Estofado manchamantel
Frijoles refritos con tostadas y chile de Simojovel
Flan de coco

Comentario de Margarita Poo:

“Días antes habíamos recibido solicitud de reservación de habitaciones y de preparación de un banquete que los políticos sancristobalenses ofrecerían al candidato. El mismo día del arribo del candidato una persona llegó al hotel para revisar la habitación que se le había designado. Recuerdo que fue la cuarenta y dos, muy amplia, esquina de Insurgentes y Cuathémoc (sic). ...El mismo señor me preguntó por el gerente y cuando le dije que era yo se sonrió levemente y me pidió que lo acompañara a la cocina; y ahí solicitó una pierna de jamón serrano de la que, a su gusto, corté cuatro rebanadas que el señor puso en un plato, agregó cuatro rebanadas de tomate y dos rebanadas de pan, pidió una botella de agua mineral, un mesero le trajo una ya destapada que rechazó y pidió que le trajeran una sin abrir y un destapador. Aquel señor estuvo custodiando el plato hasta que ya iniciado el banquete lo puso en la mesa frente al candidato. Más tarde me contó que era el asistente personal del señor Ruiz y que era al responsable de la comida del candidato. (Poo 2009 págs. 80-81)

Menú el día de la boda de Margarita Flores Morales

Sopa goteada
Sopa de pan
Lengua en azafrán
Pollo borracho

Anexo 6

Flan de coco
Ante de coco y piña

El Hotel Posada de San Cristóbal

Menú desayuno anual de la celebración del aniversario de la ordenación sacerdotal de monseñor Ramos, el párroco de catedral.

Tamales untados
Tamales de bola
Jamón planchado
Almendras tostadas
Chocolate

“Y como adorno especial un carnero hecho de “amarillito” (un dulce de yema de huevo) rodeado de muchos carneritos, simbolizando a Jesús, el Buen Pastor y su gentil rebaño.”

Menú 26 de Mayo de 2012. Cumpleaños de Doña Gloria Pohlenz (Recopilación M. Rosas)

Botana

Queso doble crema, cacahuates, aceitunas, chicharrón de puerco, champiñones en escabeche. Refrescos, cervezas y Tequila.

Entrada:

Sopa de Pan.

Plato fuerte.

Pollo horneado, lengua en azafrán, arroz blanco con verduras (estilo a la jardinera), ensalada de manzana con apio y lechuga, frijoles refritos, verduras en vinagre y tortillas.

Bebidas

Tequila, Vino, refrescos de cola y de toronja, Agua de Jamaica.

Postre:

Pastel, ate de manzana con queso doble crema, café o té y pan.