


# UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y  
ALIMENTOS

## TESIS PROFESIONAL

EXPRESIÓN GASTRONÓMICA Y  
CULTURA DEL CANANÉ EN  
COPOYA Y TUXTLA GUTIÉRREZ

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE

### LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

STEPHANY RODRÍGUEZ SANTIAGO  
PAULINA RUIZ HERNÁNDEZ

DIRECTORA DE TESIS

MDR. SUSANA DEL CARMEN BOLOM  
MARTÍNEZ

DIRECTORA EXTERNA

DRA. GILLIAN ELISABETH NEWELL





UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR



Constancia de presentación de Examen Profesional o toma de protesta.

La presente constancia avala de manera provisional la presentación del Examen Profesional o toma de protesta de (el) (la) C. PAULINA RUIZ HERNÁNDEZ

Con No de Matricula: 55115061 del Programa Educativo: Licenciatura en  
Gastronomía. Sustentado el día de: Martes 03

del mes de Diciembre del año 2019 en la modalidad de:  
Tesis Profesional. Correspondiente al Acta emitida

Con el número \_\_\_\_\_

Habiendo obtenido el siguiente veredicto:

"APROBADA POR UNANIMIDAD"

Para los usos legales que al (la) interesado (a) convengan.

Se extiende la presente en la ciudad de: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

DRA. LURLINE ÁLVAREZ RATEIKE

El jurado Examinador

M.A. PAULINA AYVAR RAMOS

Presidente

Secretario

MTRA. SUSANA DEL CARMEN BOLOM MARTÍNEZ

Vocal

ATENTAMENTE

DR. GILBER VELA GUTIÉRREZ

Director de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Ccp.Expediente

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	1
JUSTIFICACIÓN .....	4
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	5
OBJETIVOS.....	6
GENERAL.....	6
ESPECÍFICOS.....	6
MARCO TEÓRICO .....	7
EL MAÍZ.....	7
HISTORIA DEL MAÍZ .....	9
HISTORIA DEL CULTIVO DEL MAÍZ .....	10
EL MAÍZ HOY.....	11
LA NIXTAMALIZACIÓN.....	13
ORIGEN DEL FRIJOL .....	14
LOS TAMALES .....	17
HISTORIA DE LOS TAMALES EN MÉXICO.....	18
CARACTERÍSTICAS DE LOS TAMALES.....	18
FORMAS Y TAMAÑOS DE LOS TAMALES.....	19
ENVOLTURA DE LOS TAMALES .....	23
COCCIÓN DE LOS TAMALES.....	24
LOS ZOQUES.....	26
ZONA DE INVESTIGACIÓN: TUXTLA GUTIÉRREZ Y COPOYA.....	27
TUXTLA GUTIÉRREZ Y COPOYA .....	27
ORGANIZACIÓN RELIGIOSA DE LOS ZOQUES DE TUXTLA GUTIÉRREZ.....	30
LOCALIDAD COPOYA.....	32
LAS VÍRGENES DE COPOYA.....	33
LA VIRGEN DE LA CANDELARIA .....	33
LA VIRGEN DE OLACHEA.....	34
LA VIRGEN DEL ROSARIO.....	34
BAJADA VÍRGENES DE COPOYA .....	34
PEDIDAS DE LAS VÍRGENES DE COPOYA. ....	35

SUBIDA DE LAS VÍRGENES DE COPOYA.....	36
DISPUTA ENTRE TUXTLA GUTIÉRREZ Y COPOYA POR LAS VÍRGENES.....	36
GASTRONOMÍA DE CHIAPAS.....	37
GASTRONOMÍA DE ZOQUE.....	39
LAS COMIDERAS.....	40
METODOLOGÍA.....	42
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	45
LA FLOREADA.....	45
RECORRIDO DE LA BAJADA LAS VÍRGENES DE COPOYA.....	49
FESTEJO PRIMER MADRE PRIOSTE DE ESPERA.....	51
FESTEJO SEGUNDO MADRE PRIOSTE DE ESPERA.....	51
VISITAS DE LAS VÍRGENES A CASAS DE FIELES DEVOTOS.....	52
REGRESO DE LAS VÍRGENES A SU CASA.....	54
GASTRONOMÍA EN EL MARCO DE LAS FESTIVIDADES.....	55
¿EL CANANÉ ES O NO UN TAMAL?.....	56
ELABORACIÓN DEL CANANÉ.....	57
LA IMPORTANCIA DE LAS COMIDERAS.....	66
CONCLUSIONES.....	70
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	72
ANEXOS.....	76
ANEXO 1.....	77
ANEXO 2.....	78
ANEXO 3.....	79

# ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1.	TABLA DE ESTIMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ BLANCO Y AMARILLO.....	12
FIGURA 2.	ESTIMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE FRIJOL.....	17
FIGURA 3.	EN MÉXICO SE PREPARAN HASTA 500 TIPOS DE TAMALES.....	23
FIGURA 4.	LOS PRIMEROS HORNOS.....	26
FIGURA 5.	MAPA DIGITAL, TUXTLA GUTIÉRREZ.....	29
FIGURA 6.	ALTAR ZOQUE CON SOMÉ Y DIVERSOS ARREGLOS FLORALES.....	31
FIGURA 7.	RAMILLETE ZOQUE.....	32
FIGURA 8.	ESTATUAS EN LA ENTRADA DE COPOYA.....	33
FIGURA 9.	DEVOTOS DE LAS VÍRGENES EN SU BAJADA A TUXTLA.....	35
FIGURA 10.	TAMAL DE MOLE DEL MERCADO GUSTAVO DÍAZ ORDAZ, TUXTLA CHIAPAS.....	38
FIGURA 11.	LA SEÑORA REYNALDA JIMÉNEZ, COMIDERA PRINCIPAL DE LA FIESTA RITUAL DE LA CANDELARIA EN COPOYA.....	39
FIGURA 12.	COCINERAS TRADICIONALES DE TUXTLA, SIRVIENDO SISPOLÁ.....	41
FIGURA 13.	ERMITA DEL CERRITO, TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS.....	45
FIGURA 14.	PRIOSTAS EN FLOREADA, PRESENCIANDO EL “WINDACUY”.....	46
FIGURA 15.	IZQUIERDA: TAZA DE CHOCOLATE, PAN DE ROSCA Y CEMITA, DERECHA: PRIOSTA ENTREGANDO OFRENDA AL ALBACEA.....	47
FIGURA 16.	CANANÉ ENVUELTO EN HOJA DE MILPA.....	47
FIGURA 17.	MAESTRA COMIDERA AGREGANDO SAL AL SISPOLÁ.....	48
FIGURA 18.	HOMBRES ANTES DE INICIAR A COMER.....	49
FIGURA 19.	CAJITA DE MADERA CON FOLLAJE DIVERSO Y FLORES.....	50
FIGURA 20.	SEÑORA DE EDAD AVANZADA REZANDO A UNA DE LAS VÍRGENES, EN SU RECORRIDO HACIA TUXTLA.....	51
FIGURA 21.	ACCESORIO PRINCIPAL DEL PROTAGONISTA “NAPAPOK-ETZÉ”.....	53
FIGURA 22.	SALIDA DE LAS VÍRGENES EN TERÁN.....	55
FIGURA 23.	COMIDERAS AMASANDO MASA PARA CANANÉ.....	59
FIGURA 24.	MAESTRA COMIDERA REMOJANDO HOJAS DE MILPA.....	59
FIGURA 25.	IZQUIERDA: CANANÉ LISTO PARA ENVOLVERSE, DERECHA: COMIDERO ENVOLVIENDO CANANÉ EN HOJA DE MILPA.....	60
FIGURA 26.	CANANÉ EN PAILA.....	60
FIGURA 27.	MAESTRA COMIDERA Y AYUDANTE, PONIENDO A COSER CANANÉ.....	61
FIGURA 28.	IZQUIERDA: CANANÉ’S COCIDOS ENVUELTOS, DERECHA: CANANÉ’S LISTOS PARA SERVIRSE.....	61
FIGURA 29.	MASA DE CANANÉ DE FRIJOL.....	63
FIGURA 30.	SEÑORA ESTHER ENVOLVIENDO CANANÉ EN HOJA DE MILPA.....	64
FIGURA 31.	CANANÉ’S EN HORNO DE BARRO.....	65
FIGURA 32.	CANANÉ DE FRIJOL HORNEADO.....	65
FIGURA 33.	COMIDERAS TRADICIONALES DE TUXTLA GUTIÉRREZ EN LA IGLESIA ERMITA DEL CERRITO.....	67
FIGURA 34.	SEÑORA ROSA MARÍA CASTELLANOS RAMÍREZ Y AYUDANTE, RETIRANDO CARNE DE LA PAILA.....	68
FIGURA 35.	SEÑORA ROSA MARÍA CASTELLANOS RAMÍREZ Y SU “AYUDANTA” VIRGINIA SÁNCHEZ SARMIENTO, BATIENDO MASA PARA PUTZATZÉ.....	69

FIGURA 36.	COMIDERA COLOCANDO CARNE EN PAILA.....	79
FIGURA 37.	CARNE DE RES EN PAILA, LISTA PARA COCERSE.....	79
FIGURA 38.	MAESTRA COMIDERA ROSA MARÍA CASTELLANOS MOVIENDO CARNE DE SISPOLÁ.....	80
FIGURA 39.	SISPOLÁ A PUNTO DE EBULLICIÓN.....	80

## INTRODUCCIÓN

El grano de maíz es base de la dieta de la población mexicana, y parte de la trilogía de la alimentación prehispánica junto con el frijol y el chile. El maíz surgió aproximadamente entre los años 8 000 y 600 a.C en Mesoamérica (México y Guatemala), probablemente a lo largo del acantilado occidental de México Central o del Sur, a 500 km de la Ciudad de México (Acosta, 2009).

El maíz como alimento humano es usado en una gran variedad de formas. La mayor variación se encuentra en México, América Latina y África Sub-Sahariana, donde es un alimento básico. Las formas de preparación del maíz como alimento son sin duda más limitadas en el norte de África, Cercano Oriente y Asia. El maíz tiene tres usos posibles: como alimento, como alimento para el ganado y como materia prima para la industria. Como alimento, se puede usar el grano entero, ya sea maduro o inmaduro; o el maíz puede procesarse mediante técnicas de molienda en seco para obtener un número relativamente grande de productos intermedios, tales como granos de maíz de diferentes tamaños de partículas, harina de maíz, harina de maíz y granos de escamas. Estos materiales a su vez tienen una gran cantidad de aplicaciones en una gran variedad de alimentos. El maíz cultivado en la agricultura de subsistencia se sigue utilizando como cultivo alimentario básico. En los países desarrollados, más del 60 por ciento de la producción se utiliza en alimentos compuestos para aves de corral, cerdos y animales rumiantes. En los últimos años, incluso en los países en desarrollo en los que el maíz es un alimento básico, una mayor cantidad se ha utilizado como un ingrediente para piensos. Se utiliza como ingrediente alimentario. El germen de maíz procesado para producir aceite se obtiene como subproducto de harina de germen de maíz, que se utiliza como alimento para animales. Se han hecho algunos intentos para usar estos subproductos para seres humanos en mezclas y formulaciones de alimentos (FAO, 1992).

En la mayor parte de las comidas tradicionales que se elaboran en las festividades religiosas a lo largo del país, de alguna u otra forma está presente el maíz, ya sea como ingrediente de la comida o bebida y en algunas ocasiones es este, el motivo principal de la celebración como sucede en las ceremonias relacionadas con el ciclo agrícola desde la bendición de las semillas hasta la cosecha. En la cultura zoque como en la mayoría de los pueblos de raíz mesoamericana, del sistema alimentario “milpa” es de donde obtenían los recursos esenciales

de su alimentación, la cual complementaban con los alimentos que tenían a su alcance, de los cuales gozaron de gran diversidad como alimento principal el maíz, seguido del frijol, la calabaza, el chile, el jitomate y según la época del año también de los quelites, hongos y algunos insectos (Saldaña *et al.*, 2017).

A la llegada de los españoles en 1519, comienzan cambios en la alimentación del mexicano, tanto en las formas de obtener los alimentos, como en las formas de preparación de los platillos y las maneras de servir la mesa. En el caso de los tamales, muchos logran mantener las formas de elaboración tradicional y, al mismo tiempo, algunos otros se ven enriquecidos con la utilización de la manteca de cerdo con el fin de hacer la masa más esponjosa y agradable al paladar (Osornio, 2011).

Los tamales son uno de los alimentos más representativos de la gastronomía mexicana, los cuales se conocen desde los tiempos prehispánicos, y llegan hasta nuestros días mezclados con la propia historia de nuestro país. Originalmente, la palabra tamal deriva del náhuatl *tamalli*, masa a base de maíz, cuya pasta se cuece envuelta en las hojas de la mazorca, los cuales toman su nombre de acuerdo con los distintos tipos de relleno.

El *canané* se realiza de forma artesanal y existen dos tipos: uno hecho a base de masa de maíz con frijol, manteca y sal y el otro de masa de maíz, manteca y sal; ambos envueltos en hoja de milpa también tienen dos métodos de cocción diferentes, uno es cocido en horno de adobe y otro es hervido en pailas. Este producto tradicional, únicamente se prepara en fiestas de las vírgenes de Copoya y Tuxtla Gutiérrez por cocineras tradicionales, de la cultura zoque en Chiapas. Debido al aparente parecido con el tamal se pregunta si ¿el *canané* es un tamal o no? Y en caso de que no sea: ¿Qué es entonces gastronómicamente el *canané*? ¿es necesario añadir el *canané* a las categorizaciones gastronómicas?.

Esta investigación se centra en la región en la que habitan los Zoques de Copoya y Tuxtla; los primeros, se concentran principalmente en el ejido Copoya situado en las cercanías del cerro Mactumatzá o Cerro de las Once Estrellas; situado al oeste y al sur del río Grijalva de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, lugar en donde residen las vírgenes que la población celebra con peregrinación hacia la capital. Dicha peregrinación se realiza en conjunto con los zoques que habitan en la zona centro y sur de la ciudad en los barrios de San Roque, San Francisco, San

Pascualito, El Cerrito, Santo Domingo, San Jacinto, los Milagros y las Canoítas (Alaminos *et al.*, 2017) así como en la colonia Terán.

## JUSTIFICACIÓN

El canané es un producto que lleva consigo años de tradición y cultura que forma parte de los habitantes de Tuxtla Gutiérrez y Copoya, y constituyen parte de la identidad gastronómica de estos municipios. En estas dos localidades se prepara el canané como parte de un conjunto de alimentos rituales, que son servidos únicamente en las fiestas de las vírgenes de Copoya. De manera tradicional el *wacasis caldñ* (caldo de res con repollo y garbanzo) lo acompaña el canané de frijol horneado y el *sispolá* el canané blanco hervido. El canané ha estado presente en la festividad de las vírgenes desde 1877 (Cruz, 2017), la cual se sigue realizando hasta el día de hoy.

Al evidenciar la cultura gastronómica en Tuxtla Gutiérrez y Copoya, se encuentra que muchos autores como Alaminos *et al.*, 2017, Cruz, 2017 y Aramoni, Lee y Lisbona, 2000 hacen mención a la gastronomía zoque de manera general, pero ninguno hace una investigación específica del canané, sin embargo, la información puede encontrarse en la tradición oral, ya que esta costumbre de prepararlo y consumirlo es transmitida de generación en generación hasta nuestros días, pero se ha observado que este alimento en particular se está dejando de elaborar. Es importante documentar el tema ya que en la ciudad no se encuentran registros de este alimento, y es parte de la cultura gastronómica de Tuxtla Gutiérrez y Copoya.

En la forma de prepararlos se sigue utilizando técnicas tradicionales de horneado y hervido que las abuelas transmiten a sus hijas y nietas, pero debido a los efectos de la globalización se pierde el interés de seguir con la tradición (Calderón, 1992).

La presente investigación se enfoca en documentar uno de los platillos emblemáticos de la gastronomía zoque y poco valorado, se sirven en festividades religiosas de Tuxtla Gutiérrez y Copoya, con el fin de preservar la gastronomía y “*el costumbre*” de la cultura zoque, pues se considera que estas tradiciones están en riesgo de perderse debido a cambios culturales.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que hace referencia de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece. Tal es el caso de la cocina tradicional Zoque de la región metropolitana, en la cual destacan platillos como: wacasis caldú, chanfaina, chipilín con bolita, putzatzé, canané, sispolá, sopa de pan, caldo de pata, mole, cochito, ningüijuti, que además forman parte de festividades y tradiciones de algunas partes de Chiapas. Es importante mostrar a la sociedad de Tuxtla Gutiérrez y Copoya, el origen y la importancia cultural de los platillos tradicionales, que son incluso desconocidos por la mayoría, desconocen su historia y su proceso de preparación.

El conocimiento tradicional sufre constantemente cambios como consecuencia de la migración y situaciones socioeconómicas que repercuten en las formas de subsistencia, lo que obliga a las familias a modificar sus costumbres originales, adaptándose a los nuevos ambientes y aprovechando los recursos naturales que les rodea. Como toda pequeña población, la globalización ha influido en las tradiciones de Copoya y Tuxtla Gutiérrez, quienes están viviendo un cambio drástico en infraestructura moderna, que amenaza con cambiar los hábitos de las generaciones jóvenes.

El estilo de vida moderno y la preferencia de alimentos de fácil acceso y preparación, están desplazando a la cocina tradicional que se ha destacado por su forma de preparación, tradición y el significado atribuido por la sociedad de Copoya y Tuxtla Gutiérrez. Particularmente se ha observado una reducción en el consumo del Canané, que es un alimento que acompaña tradicionalmente al wacasis caldú y sispolá.

Por ello se plantea que a través de esta investigación se documenta la cultura e importancia del canané en los municipios de Copoya y Tuxtla Gutiérrez. La elaboración del canané tiene años de tradición, que aún se sigue conservando en las personas adultas que celebran las festividades de las vírgenes, pero que cada vez hay menos personas que los elaboran. Derivado a esto nos formulamos unas preguntas acerca del canané, ¿Qué significa canané? ¿Solo hay una manera de elaborarlo? ¿Es un tamal? ¿Solo se envuelve en hoja de milpa? ¿Existen más sabores? y ¿Tiene más métodos de cocción?

# OBJETIVOS

## GENERAL

Documentar la cultura gastronómica del canané en Tuxtla Gutiérrez y Copoya, para preservar su elaboración, difusión y significado, como parte de la cultura Zoque de Chiapas.

## ESPECÍFICOS

- Describir los procesos para elaborar el canané.
- Analizar el proceso de elaboración del canané en el marco de la festividad “Las Vírgenes de Copoya”.
- Analizar el papel de las comideras en la festividad de las Vírgenes de Copoya.

## MARCO TEÓRICO

En el siguiente apartado se describe la información de temas relacionados al origen del maíz y del frijol, así como de aspectos históricos de importancia para la alimentación para el pueblo mexicano, dado que el canané es un alimento a base de estos dos granos. El elote tierno o maíz maduro blanco son la base principal en la elaboración del canané realizado en Tuxtla Gutiérrez y Copoya. Asimismo, se plantea la importancia de la nixtamalización puesto que esta técnica es usada para la cocción del maíz. Posteriormente se hará una descripción de las características de los tamales, se aborda la historia de los tamales en México, desde la gastronomía prehispánica hasta nuestros días, sobre sus variedades, tamaños y técnicas de cocción, puesto que la intención de esta investigación es determinar si el canané es o no un tamal. Finalmente se explicará el área de investigación situada en la región metropolitana de Chiapas con familias zoques de Tuxtla Gutiérrez y Copoya.

Esta investigación se centra en el marco de la festividad de las vírgenes de Copoya en donde se sirven alimentos rituales que incluye al canané, también se hará mención de las festividades de estas localidades, así como de la importancia de las comederas. Así como las problemáticas actuales en torno a esta festividad.

### EL MAÍZ

México es la cuna del maíz, uno de los cereales básicos para la alimentación humana de nuestros días y de nuestros antepasados, ya que el maíz en nuestra prehistoria tuvo gran importancia como la base de todas las civilizaciones como la teotihuacana, la maya, la zapoteca, la mixteca, la totonaca y la azteca. Desde el norte de nuestra actual geografía política hasta el centro de Sudamérica, el maíz ha sido el alimento fundamental de sus habitantes y con frecuencia ha devenido incluso moneda indígena, de alguna manera, esta gramínea ha sido un factor de unidad cultural y económica entre los pueblos del continente (Iturriaga, 1993).

Se sabe que el nombre maíz viene de las Antillas, que son unas islas en el mar del caribe, por donde entraron los españoles por primera vez a América. En México tiene nombre en muchos idiomas indígenas; en náhuatl se llama *centli* o *tlaolli* (Díaz, 1982).

Hay varias teorías o ideas sobre cómo empezó a existir esta planta. Los estudios que se han hecho dicen lo siguiente:

- Por el parecido con plantas muy antiguas que son el teozintle, otra que se llama *tripsacum*, y otra llamada maíz tunicado, muchos científicos dicen que el maíz en algún tiempo estuvo emparentado con esas plantas, y que, al paso del tiempo, los seres humanos pudieron domesticar el maíz. Al principio lo usaban para chupar la caña y tal vez en algún momento descubrieron que el fruto sabía bien y por eso lo empezaron a cultivar.
- Díaz (1982) señala que la mayoría de los científicos que han estudiado el maíz, dicen que este grano es de origen mexicano y que nació en la parte central de nuestro país, en los altiplanos o tierras altas. Y también dicen que el maíz es mexicano por que han encontrado varias razas o especies muy antiguas que ya se empezaban a cultivar hace varios miles de años y que se siguen cultivando actualmente.

México y la región Mesoamericana son el centro de origen del maíz. La amplia variedad de razas que existen en nuestro país es aún indefinida por lo cual su identificación y clasificación aún es incompleta (Mejía, 2014).

De acuerdo con Wellhausen, Roberts y Hernández (1951), actualmente se reconocen más de 60 razas de maíz solo en México.

De acuerdo con sus derivaciones las razas de maíz de México pueden dividirse en cuatro grupos principales en la siguiente forma:

- Indígenas antiguas: palomero, toluqueño, arrocillo amarillo, chapalote y nal-tel.
- Exóticas pre-colombianas: cacahuacintle, harinoso de ocho, oloton y maíz dulce.
- Mestizas prehistóricas: cónico, reventador, tabloncillo, tehua, tepecintle, comiteco, jala, zapalote chico, zapalote grande, pepitilla, olotillo tuxpeño, vandeño,
- Modernas incipientes: chalqueño, Celaya, cónico norteño y bolita.
- Razas no bien definidas: conejo, mushito, complejo serrano de Jalisco, zamorano amarillo, maíz blando de sonora, onaveño, cristalino de chihuahua y dulcillo del noroeste (Wellhausen, Roberts y Hernández, 1951).

## HISTORIA DEL MAÍZ

Según una hermosa leyenda huasteca de San Luis Potosí, los seres humanos descubrieron el maíz cuando observaron a unas hormigas que llevaban granos de maíz a su hormiguero, en ese tiempo se trataba de unos granos pequeños, semejantes a los del trigo y el arroz. Los antiguos domesticaron el maíz y aquellas espigas tunicadas se convirtieron en mazorcas, lo cual pasó según la historia 5 mil años a.C. El maíz fue llamado por los primitivos en la Huasteca *tonacayoque* significa nuestra carne. Los mayas lo llamaron *ixim* al maíz e *ixmu-cané* fue la madre de todas las deidades. Muchos siglos después los aztecas llamaron al maíz *teocintle* que significa alimento de los dioses y los toltecas que decían haber encontrado al maíz silvestre en Temoanchán, lo llamaron con una vieja voz maya: *puxpuch*. El nombre de maíz, mahís o mahys, que Linneo adoptó para designar científicamente a la planta: *Zea maíz* o *Causa de la Vida*, es de origen haitiano. Los nahuas llamaron al grano y a la planta *tzintli* o *Atzint-zintli* (García, 2013).

Para nuestros antepasados el maíz fue muy importante y fue más que un alimento, muestra de ello es el libro sagrado de los mayas, el *Popol-Vuh* mencionado por Heriberto García (2013) en el libro *Cocina Prehispánica Mexicana* donde se habla de la creación del hombre hecho con masa de maíz, en donde los dioses (constructores, los formadores, las madres y los padres de la vida).

Intentaron hacer a quien los adoraría con barro, pero sus intentos no lograron ya que se caía, se amontonaba, se ablandaba y se mojaba y por lo tanto lo destruyeron, volviendo a intentar hacerlo ahora de madera, pero aquello era tieso, sin genio ni sabiduría, hasta que descubrieron el maíz, e hicieron con él una masa que entró en la carne y se convirtió en ella, en la sangre y en los músculos de los seres.

El texto tolteca de la creación del hombre, dice que después de haber fracasado todos los intentos para crear a la humanidad, el dios Quetzalcóatl bajó al reino de los huesos de los hombres y recogió los huesos de los hombres y con su propia sangre y la ayuda de *Coatlicue*, diosa de la fertilidad, molió los huesos y formó la masa con que moldeó al hombre nuevo, pero le faltaba el sustento y es ahí donde Quetzalcóatl se transformó en hormiga negra y fue a traer los granos de maíz, que la hormiga roja de los huastecos había descubierto, esta hermosa leyenda del descubrimiento del maíz se puede leer en el “Códice Chimalpopoca”. Entre los antiguos mexicanos, el dios principal del maíz era *Centeotl* (Tzinteotl), Diosa de origen Olmeca. Pero nuestros antepasados idearon varios dioses como *Centeotl*, la diosa del maíz maduro;

*Xilonen*, la diosa del maíz tierno; *Xipeec-Totec*, dios de la siembra del maíz; *Chicomecoatl* (Siete Serpientes o Siete Mazorcas) la diosa de los mantenimientos. Durante las festividades dedicadas a *Centeotl*, los nahuas o aztecas entonaban un himno que aludía al origen del maíz que decía así: “Ha nacido el dios del maíz en Tamoanchán, en el lugar en que hay flores; el dios I-Flor, el dios del maíz ha nacido en el lugar en que hay agua y humedad, donde los hijos de los hombres son hechos; en el precioso Tamoanchán ha nacido el dios del maíz” (García, 2013). Según las leyendas y la historia, el maíz se empezó a cultivar en Tamoanchán, en la Huasteca mexicana, que es tierra baja y fecunda. El maíz originario de México fue conocido por los españoles el mismo año en que Cristóbal Colón encontrará América. El 3 de noviembre de 1492, después de bajar a tierra en la isla Fernandina, dos marinos regresaron a su nave con un puñado de maíz. A partir de ese instante el maíz fue conocido como el mágico cereal que había formado a todas las civilizaciones del Nuevo Continente, y habría de ayudar a conservar las viejas civilizaciones orientales y europeas. El maíz llegó muy pronto a España, donde se aclimato de inmediato y de allí fue distribuido al mundo entero (García, 2013).

## **HISTORIA DEL CULTIVO DEL MAÍZ**

Los pueblos indígenas domesticaron la planta de maíz y lograron hacer de ella su alimento más importante a base de estarlo sembrando y mejorando cada año durante varios siglos.

Nuestros antepasados conocían muy bien la tierra donde vivían. Ellos sabían cuáles eran las buenas tierras, cuando venían las lluvias o en que fechas se daba mejor el cultivo. En cada lugar desarrollaron formas de hacer las cosas; es decir, técnicas especiales de cultivo adaptadas que se acomodaban o aclimataban a las condiciones o manera de ser de cada lugar. Llegó haber una diversidad de técnicas de cultivo. Algunas eran bastante complicadas porque, por ejemplo, combinaban varios cultivos cada uno con necesidades distintas y a lo largo de diferentes periodos de tiempo (Aguilar, 1982).

Los primeros cultivos realizados en México datan desde unos 8000 años, pero fueron intentos que tardaron mucho en desarrollarse. Ello explica que los primeros grupos sedentarios, es decir, aquellos que podían vivir de la agricultura, tengan una antigüedad de solo unos 6000 años (Bonfil, 2012).

Únicamente se reconoce que el maíz es de origen del continente americano, el maíz fue aportado a México probablemente por tribus *aramatas* o caribes, y difundido hasta la región de los grandes lagos por el contacto entre los habitantes de México y los indios de Estados

Unidos. El maíz fue de gran importancia para las altas culturas, como la teotihuacana, las maya, la zapoteca, la mixteca, la totonaca y la azteca, siendo el maíz la alimentación de estos pueblos, con él se preparaba las tortillas, atoles de diversas clases, tamales, y un gran número de viandas. Cuando comenzaba a brotar la mazorca tierna, metida en un zurroncillo de hoja, los indios, la llamaban zilote, y a este lo cocían, o lo asaban sirviendo de sustento y regalo. Fray Pablo de Beaumont dijo: hay muchas diferencias de maíz que se toman del color, blandura, y tamaño de los granos que se componen las espigas, que comúnmente llamamos mazorcas, en que se hayan los granos blancos y en otras colorados, o negros y finalmente se hallan otras que tiene los granos blancos, como las primeras, pero son muchos mayores, pero más tiernas, se encuentran todas estas diferencias en la Nueva España e igualmente en el Reino de Michoacán (Meyer, 1943).

La vida de los pueblos agricultores de México dependía tan estrechamente de las cosechas del maíz, que cuando la sequías o las heladas provocaban su pérdida, los grupos emigraban en masa hacia otras regiones o perecían de inanición puesto era imposible transportar maíz dada la carencia de bestias de carga. La agricultura de los mayas fue una agricultura temporal, que dependía estrictamente de la frecuencia e intensidad de las precipitaciones pluviales. Cuando las sequías eran persistentes millares de indios sufrían una extrema desnutrición. La vara de sembrar (*coatl*) que hoy en día es la coa la usaban nuestros ancestros. Consistía en una vara recia, aguzaba en uno de sus extremos, endurecida al fuego con un casquillo de cobre. La siembra en los aztecas se efectuaba en líneas rectas; en cambio, los mayas cruzaban varias veces el campo en distintos sentidos (Meyer, 1943).

## **EL MAÍZ HOY**

El maíz es la base de la cultura mexicana y un producto de esta. La relación dialéctica entre ambos términos, sin embargo, puede romperse por la acción de grandes empresas monopólicas transnacionales. Ahora el maíz es cada vez más un producto de la investigación genética, que crea nuevas y nuevas variedades y desecha en el rincón de lo antiguo y lo curioso a las viejas razas que, durante milenios, sustentaron a la población mexicana. Sin embargo, también usan dichas razas para incorporar a las nuevas variedades, mediante cruzamiento constante y selectivo, algunas características específicas.

Cada vez hay más distancia de la producción al consumo del maíz, lo cual genera modificaciones muy importantes en los hábitos alimentarios; en las técnicas de cultivo,

transporte, almacenamiento y conservación; en las creencias y usos; el proceso ha sido lento en términos de la vida de un individuo, pero extraordinariamente veloz desde el punto de vista de la historia de la humanidad.

Poco a poco el maíz es menos campesino y más industrial; menos popular y más transnacional. Al mismo tiempo los países que dependen de este grano como sustento básico dejan de ser autosuficientes, de modo similar a lo que acontece con los pueblos que dependen del sorgo, el arroz y el trigo.

El maíz es una creación del pueblo; el maíz es el instrumento de la cultura del pueblo. La única forma de conservar estas tres características, que expresan el contenido de un proyecto de vida, es logrando que los campesinos recuperen realmente lo que han perdido a manos de los latifundistas, antes, y las transnacionales, ahora: la posibilidad de definir su vida y su muerte, su trabajo y sus costumbres, sus ritos y sus fiestas (Bonfil, 2012).

El maíz es el cultivo más representativo de México por su importancia económica, social y cultura. Con un consumo promedio per cápita al año de 196.4 kg de maíz blanco, especialmente en tortillas, representa 20.9% del gasto total en Alimentos, Bebidas y Tabaco realizado por las familias mexicanas (SAGARPA, 2017b).

La producción de maíz grano se divide en blanco y amarillo. El maíz blanco representa 86.94% de la producción y se destina principalmente al consumo humano. Esa producción satisface la totalidad del consumo nacional. El maíz amarillo se destina a la industria o a la fabricación de alimentos balanceados para la producción pecuaria. Esa producción satisface solo 24% de los requerimientos nacionales (SAGARPA, 2017b).

MAÍZ BLANCO		ESTIMACIONES**				CRECIMIENTO ACUMULADO**				CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL**	
AÑO/PERIODO	2016	2018	2024	2030	2003-2016	2016-2018	2016-2024	2016-2030	2003-2016	2016-2030	
Producción potencial*** (millones de toneladas)	24.56	27.17	34.99	42.82	211.54%	10.62%	28.80%	74.34%	9.13%	4.05%	
Producción deseable**** (millones de toneladas)	24.56	24.31	23.58	22.86	211.54%	-1.02%	-3.02%	-6.91%	9.13%	-0.51%	
Consumo nacional (millones de toneladas)	23.68	23.53	23.13	22.86	189.38%	-0.62%	-1.70%	-3.44%	8.52%	-0.25%	

MAÍZ AMARILLO		ESTIMACIONES*				CRECIMIENTO ACUMULADO*				CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL**	
AÑO/PERIODO	2016	2018	2024	2030	2003-2016	2016-2018	2016-2024	2016-2030	2003-2016	2016-2030	
Producción (millones de toneladas)	3.56	3.75	4.34	4.92	462.90%	5.49%	15.62%	38.45%	14.22%	2.35%	
Consumo nacional (millones de toneladas)	14.84	15.83	19.19	23.28	146.04%	6.63%	21.27%	56.87%	7.17%	3.27%	

Fuente: Elaboración propia con datos del SIAP, el SIAVI y UN Comtrade.

\* Representa la participación del valor de la producción de 2016 con respecto al PIB agrícola del mismo año.

\*\* Estimaciones realizadas por la Coordinación de Asesores de la Subsecretaría de Agricultura.

\*\*\* Estimada con base en la capacidad instalada actual, rendimientos de referencia históricos y considerando que no se incrementará la frontera agrícola reportada en 2016.

\*\*\*\* Se refiere al volumen de producción que satisface el consumo estimado sin generar posibles afectaciones en los precios.

Nota: Las cifras oficiales pueden no cuadrar debido a redondeo y/o reexpresión.

**Figura 1. Tabla de estimación de la producción de maíz blanco y amarillo (SAGARPA, 2017b).**

## LA NIXTAMALIZACIÓN

Por otra parte, una de las más importantes técnicas para la cocción del maíz, es la nixtamalización, el cual es el procedimiento por medio del cual el maíz se transforma en nixtamal.

Del náhuatl *nixtli*, cenizas, y *tamalli*, masa, el proceso de la nixtamalización se ha transmitido de generación en generación en Mesoamérica, y todavía se utiliza actualmente.

La nixtamalización ha favorecido la producción de masa de maíz nixtamalizado, para producir tortillas, obviamente, se han usado también para preparar un gran número de platillos. A lo largo de México, en cada región se prepara algunos platillos a base de esta masa con condimentos especiales, muchos son consumidos localmente, como es el caso del joroch (esferas de masa cocidas), los panuchos, las empanadas, quesadillas, gorditas, sopes, huaraches, garnachas, el pozol, etcétera. Muchos de estos platillos forman parte de la cultura culinaria del sur de México y Centroamérica. También los tamales se preparan con maíz nixtamalizado y se conocen al menos 20 tipos diferentes que son elaborados en diversas formas dependiendo de la región (Paredes, Guevara y Bello, 2009).

La nixtamalización industrializada se inicia con la limpieza del maíz; en las plantas automatizadas de nixtamalización y molido que hay en la ciudad de México, la limpieza se hace de la siguiente manera: primero se acarrea el maíz en bultos de la bodega, y se vierte en una tolva de la cual se saca y se eleva a una segunda tolva por medio de una tubería llamada “bazuca” que contiene en su interior un tornillo sin fin. De ahí pasa a un harnero mecánico en donde se separa todos los elementos que vienen revueltos con el (tierra, piedras, vidrios); luego separa los olotes y finalmente vierte el maíz en una tercera tolva desde donde se conduce mecánicamente a la tina de meneo para mezclarlo con agua y cal. Una vez que el maíz encuentra en la tina de meneo se procede a incorporarle la cal en proporción de diez gramos por kilogramo de maíz. Si se usa cal hidratada en polvo, se cubre el maíz con una capa uniforme. En el caso de usar cal “viva” de piedra esta se diluye previamente en agua templada y después se incorpora al maíz cuidando que los “tenejales” o piedras que no se diluyeron no se queden en el recipiente; después de agregar la cal, el maíz se cubre con agua caliente ( entre 90° c y 93° c) y enseguida se menea durante 15 minutos para obtener una mezcla que pasa a las tinas en donde quedara reposando durante cuatro horas por lo menos; se recomienda menearlo tres veces con intervalos de media hora y tres horas de reposo. Cuando el nixtamal contenido

en las tinajas ha reposado suficientemente se vierte en el lavador, el cual tiene dos funciones: la primera consiste en enfriar el nixtamal para que pueda molerse y la segunda en separar el nejayote (agua con cal) del grano nixtamalizado.

El nixtamal lavado se eleva nuevamente en forma mecánica hasta una tolva que lo distribuye en los molinos en los que se muele hasta convertirlo en masa (Novelo y García, 1987).

Por otra parte, para realizar la nixtamalización de manera artesanal, el maíz se mide en cuartillos, cada uno equivale a 400- 500 gramos y cada uno necesita 6 gramos de cal aproximadamente, generalmente es medida en puños y al tanteo. Antes de comenzar el proceso de nixtamalización, se lava y se enjuaga el maíz con abundante agua. Se pone a calentar agua en una olla a punto de ebullición, se le agrega cal, el maíz y se pone a hervir por una hora y media aproximadamente, una vez listo se notará el cambio del maíz, pues estará hinchado y tendrá un ligero cambio de color. Se deja reposar 12 horas, pasado el tiempo se enjuaga. De esta manera se retira el nejayote (agua resultante de la nixtamalización) y se procede a la molienda, que se efectúa en un metate pieza cuadrada de piedra con cuatro patas y un cilindro de piedra con el que se muelen los granos para producir masa (Paredes, Guevara y Bello; 2009).

Desde tiempos prehispánicos esta técnica se utilizó empíricamente, pero en la actualidad se conoce que el componente esencial del proceso de nixtamalización es la cocción de los granos de maíz en cal, el cual tiene varias ventajas, como facilitar la separación del pericarpio, controlar la actividad microbiana, mejorar la absorción de agua, aumentar la gelatinización de los gránulos de almidón y mejorar el valor nutricional al aumentar la niacina. El remojo en agua de cal distribuye la humedad y la cal a todo el grano, lo cual proporciona el sabor característico de las tortillas (Novelo y García, 1987).

## **ORIGEN DEL FRIJOL**

En México existe la leyenda de un dios en forma de serpiente, pero cubierto de plumas, de nombre Quetzalcóatl, quien creó nuestro mundo y nos creó a nosotros. Quetzalcóatl también se preocupó por darnos alimento, y fue por eso que se convirtió en hormiga negra, para ir detrás de la hormiga roja y conseguir el maíz que nos daría fuerza. Pero el maíz no era suficiente, Quetzalcóatl quería sacar el maíz negro, el blanco, el frijol, la chía y todos los alimentos que había en el cerro de la subsistencia, para lo cual llamó a Nanáhuatl para que

destrozara el cerro con su rayo y los dioses de la lluvia arrebataran el alimento que ahí había. La ciencia ahora nos dice que debieron existir al menos dos de esos cerros (Krickeberg, 1971).

Krickeberg (1971) señala: que el frijol tuvo un solo origen como legumbre salvaje hace más de 168,000 años en alguna parte de América. En su ir y venir por los bosques y selvas americanas, el frijol mesoamericano salvaje dio lugar a una variedad diferente, la de los Andes, hace aproximadamente 165,000 años. Para ese momento las dos subespecies tenían semillas de tamaño pequeño y aunque había mayor variedad entre los frijoles salvajes mesoamericanos, no era comparable con la variedad que conocemos actualmente.

El frijol es una planta herbácea perteneciente a la familia de las fabáceas, de tallos delgados y débiles, cuadrangulares, a veces rayado de púrpura, hojas trifoliadas, ápice acuminado, laterales más o menos tubulosos y estandarte redondo.

El fruto es una vaina suavemente curvada y dehiscente, lo que significa que se abre naturalmente cuando está madura. Esta vaina puede medir de 10 a 12 cm y es de color verde, morada o casi negra. En su interior, las semillas pueden ser oblongas, ovales o redondeadas (según la variedad) poco comprimidas y de color café o negro, o moteadas café, rojo o negro (SAGARPA, 2017a).

México se ha reconocido como el más probable centro de su origen, o al menos, como el centro primario de diversificación. El cultivo del frijol se considera uno de los más antiguos. Algunos de los hallazgos arqueológicos en México y Sudamérica indican que se conocía hace algunos 5000 años antes de Cristo.

El frijol se convirtió en uno de los tres cultivos básicos de la milpa, pues además de ofrecer vainas tiernas para consumo inmediato (los ejotes) o semillas secas (para su almacenamiento y consumo posterior) ayuda a fijar en el suelo el nitrógeno que el maíz requiere para crecer. La importancia del frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) en tiempos precortesianos era tal que, de acuerdo con el Códice Mendocino, los aztecas lo incluían en los tributos exigidos a otros pueblos y nunca desapareció de la dieta nacional durante los 500 años que siguieron. De ese modo ha sido, junto con el maíz, el alimento básico de México y, además de su importante contenido de carbohidratos y minerales, se considera la principal fuente de proteínas vegetales

en la dieta. Su papel es aún más significativo para las clases de menores recursos que, al no tener acceso a proteínas de origen animal, hallan en el frijol esos nutrimentos esenciales.

Ulloa (2011) señala que las propiedades nutritivas que posee el frijol están relacionadas con su alto contenido proteico y en menor medida a su aportación de carbohidratos, vitaminas y minerales. Es una fuente considerable de calcio, hierro, fósforo, magnesio y zinc y de las vitaminas tiamina, niacina y ácido fólico.

Debido al interés del hombre por esta leguminosa, la selección hecha por las culturas precolombinas generó un gran número de diferentes formas y en consecuencia también de diferentes nombres comunes dentro de los que destacan los de frijol, poroto, alubia, judía, frijol, nuña, habichuela, vainita, caraota y feijao. Hoy día se cultivan en México principalmente las especies *Phaseolus vulgaris*, *P. lunatus*, *P. coccineus* y *P. acutifolius* (Saldaña, 2010).

Las variedades del frijol se pueden clasificar de acuerdo con diversos criterios. Por su consumo como grano seco, grano y vaina verde; desde el punto de vista agronómico se utilizan características como la duración del periodo vegetativo y se habla de variedades precoces o tardías; en cuanto a la reacción al fotoperiodo se dice de variedades sensibles, insensibles o neutras y en lo que respecta a factores limitantes de la producción se ubica a las variedades en al menos las resistentes y susceptibles (Ulloa *et al.*, 2011).

El frijol representa un cultivo clave en la dieta nacional; el consumo anual per cápita es de 9.9 kg; la producción nacional cubre casi la totalidad de los requerimientos de consumo de los mexicanos. Durante 2016 las 1.08 millones de toneladas generadas cubrieron 89.24% del consumo nacional; el volumen restante se importó de Estados Unidos (84.07%), Canadá (13.47%) y China (2.05%). México es el cuarto productor, pues genera 5.5% de la producción mundial. No obstante, en el periodo 2003-2016 se observó una reducción acumulada en la superficie sembrada de 20.01% y de la producción en 23.05 por ciento (SAGARPA, 2017a).

AÑO/PERIODO	ESTIMACIONES**				CRECIMIENTO ACUMULADO**				CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL**	
	2016	2018	2024	2030	2003-2016	2016-2018	2016-2024	2016-2030	2003-2016	2016-2030
Producción potencial*** (miles de toneladas)	1,089.71	1,274.23	1,827.77	2,381.32	-22.98%	16.93%	43.44%	118.53%	-1.99%	5.74%
Producción deseable**** (miles de toneladas)	1,089.71	1,134.65	1,280.89	1,445.98	-17.63%	4.12%	12.89%	32.69%	-1.48%	2.04%
Consumo nacional (miles de toneladas)	1,220.97	1,250.83	1,344.87	1,445.98	-17.63%	2.45%	7.52%	18.43%	-1.48%	1.22%

Fuente: Elaboración propia con datos del SIAP, el SIAVI y UN Comtrade.

\* Representa la participación del valor de la producción de 2016 con respecto al PIB agrícola del mismo año.

\*\* Estimaciones realizadas por la Coordinación de Asesores de la Subsecretaría de Agricultura.

\*\*\* Estimada con base en la capacidad instalada actual, rendimientos de referencia históricos y considerando que no se incrementará la frontera agrícola reportada en 2016.

\*\*\*\* Se refiere al volumen de producción que satisface el consumo estimado sin generar posibles afectaciones en los precios.

Nota: Las cifras oficiales pueden no cuadrar debido a redondeo y/o reexpresión.

**Figura 2. Estimación de la producción de frijol (SAGARPA, 2017).**

## LOS TAMALES

Originalmente, la palabra tamal deriva del Náhuatl *tamalli*, que es un pan o pastel de maíz, cuya pasta se cuece envuelta en las hojas de la mazorca (Oliva, 1977).

Como se ha mencionado el alimento fundamental de los mexicanos es el maíz. Esa gramínea, que en otros países del mundo no pasa de ser un cereal forrajero, en México es la base de un inmenso mundo alimentario (Iturriaga, 1993). Con la llegada de los españoles llegó la manteca de cerdo el ingrediente que revolucionó la cocina indígena que mezclada con la masa de los tamales, estos se hicieron más suaves, sabrosos y durables (Gironella, 2009).

Osornio (2011) menciona que: la preparación y consumo de los tamales dentro de nuestra cultura alimentaria, se encuentra de un rango de alimentación periférica. No obstante, dentro de su preparación toma como cimiento al alimento básico, y en su relleno a los alimentos primarios y secundarios, lo que crea un abanico infinito de posibilidades en los tipos de tamal. Así tenemos tamales de frijol, tamales de chile, tamales con carne, tanto de ave como de mamífero, tamales dulces, etcétera, que a su vez se van a ver enriquecidos por el tipo de hoja que se utilice para su envoltura, dentro de las cuales encontramos los que se preparan con hoja de maíz (tanto las hojas verdes o secas de la mazorca como las hojas verdes de la propia planta), hoja de plátano, hoja santa, hoja de aguacate, entre otras hojas.

El tamal, al igual que otros alimentos se encuentran íntimamente ligados a la vida cotidiana del mexicano, ya sea que se preparen para conmemorar una festividad cívico – religiosa (principalmente en las comunidades indígenas y campesinas donde se preparan tamales para las celebraciones de bodas y bautizos), las fiestas a los santos patronos de los pueblos (para

alimentar a los participantes en dicha celebración, donde generalmente las mayordomías son las que se encargan de la preparación de los alimentos), o simplemente para desayunar cuando ya se hizo tarde y no hay otro alimento a la mano más que una torta de tamal (guajolota) acompañada de un atole o champurrado (Mindek, 2001).

Conforme van pasando los años, la cocina Mexicana va evolucionando a la par que la misma sociedad que la genera, gracias a ello nos encontramos hoy día que existe una gran diversidad de tamales dentro de la misma cocina, cuyos alimentos que genera se pueden clasificar de acuerdo a los fines con los que se prepara (Osornio, 2011).

## **HISTORIA DE LOS TAMALES EN MÉXICO**

Los tamales son de origen prehispánico y en aquella época existía una gran diversidad de tamales Iturriaga cita a Fray Bernardino de Sahagún en el libro *La cultura del antojito* (1993), De tacos, tamales y tortas donde resalta que los indígenas acostumbraban a muchas clases: unos blancos que llevaban un caracol pintado con frijoles; otros muy blancos y delicados; “algunos eran menos finos, algo duros”; en ocasiones los tamales eran de puro amaranto y se estos solían guisarse con chile amarillo, jitomates, pepitas de calabaza o con chiltépitl solamente. También relaciono muchos tamales que aún sobreviven como tamales verdes, de espiga, de hongo, de miel, tamales, de cal, tamales enanos. Sahagún fue quien más se ocupó de los tenochcas y su comida: “Las mujeres, viejas y mozas, entendían en hacer tamales de diversas maneras” (Iturriaga, 1993).

## **CARACTERÍSTICAS DE LOS TAMALES**

El tamal era ha sido un bollo de masa de maíz batido con manteca, relleno según la zona y cocido al vapor. De forma cuadrada o rectangular o bien alargada y ligeramente cilíndrica, suelen estar 16 cocidos al vapor en las tamaleras y suelen estar envueltos en hojas de plátano, en hojas de maíz verdes o secas de mazorcas (totomoxtle). Adaptados a los productos introducidos por los españoles, los tamales suelen estar rellenos con carne de cerdo cuyo consumo creció rápidamente en las décadas del siglo XV o con carne de pollo: esta ave sustituyó al guajolote delicado y difícil de criar, de la misma manera que el cerdo reemplazó el traspatio en las casas campesinas a los escuintles o perros cebados (Didou-Aupetit y Ramírez-Bonilla, 1998).

La enorme variedad de tamales se debe a que se elaboran con masa, elote tierno, harina de maíz o arroz, que llevan rellenos de carnes, pescados, frutas, hongos, verduras, frijoles y hasta de papa. También hay que considerar que no sólo se distinguen por su ingrediente principal, sino que también se pueden distinguir por su sabor, que suelen ser neutros, dulces, de mole y salados. También se pueden distinguir por su color: blancos, negros, pintos, colorados, amarillos o verdes o por su consistencia, que suelen ser aguados, firmes, suaves o ásperos (Pérez, 2013).

## FORMAS Y TAMAÑOS DE LOS TAMALES

El tamaño de los tamales corresponde al uso y función que se le dé; existe desde muy diminutos, hasta los más grandes que son el *tlapepecholli* (emparedado, de ave entera). La forma también varía en función de los ingredientes. La forma, el tamaño y el contenido del tamal se tornan muy significativos, asociándose a las creencias sagradas. Los tamales grandes contienen casi siempre el cuerpo completo de un pollo o guajolote y adquieren la figura cuadrada, sus cuatro esquinas son evidentemente marcadas como indicadores de contenido cósmico. Las partes internas del cuerpo no se incluyen en el tamal, debido a que se consideran nefastas y se disponen de manera cruda para los “aires malignos, la tierra y el fuego” (Martínez, 2014).

En términos de geometría existen tamales redondos y triangulares, que se asocian para los “aires malignos”, *Tlacateocoltl* (hombre búho) y *Tzitzimitl*, que se caracterizan por no tener carne, se manufacturan con masa de maíz negro o amarillo y tienen como aderezo salsa de jitomate, frijol molido y calabacitas. Estos tamales se cuecen se cocinan de noche y se llaman “*Yabualtamall*” tamales redondos, tamales de la noche, de la oscuridad; dicho vocablo se usa lo mismo para la figura redonda que para el tiempo de la noche. El círculo como contorno tiene la función de atrapar los elementos nefastos, contenerlos y retenerlos hasta reducirlos en una unidad mínima, rompiéndolos estructuralmente, es una forma no completa, limita las cosas y su forma permite que sean etéreos como los malos aires (Martínez, 2014).

Se han identificado 370 tipos diversos de tamales según las rutas trazadas por Josefina Velázquez de León y modernamente por José Iturriaga (1993).

- Aguascalientes: Tamales de frijol con rajás, Tamales de piña, tamales de piñón.
- Baja California: Tamales con atún, Tamales de Güemes, Tamales de piña.

- Baja California Sur: Tamales de pollo con salsa verde.
- Campeche: Tamales al estilo Campeche, Tamales colados de gallinas, Chanchamitos, Tamales tobiles, Tamalitos de verduras.
- Chiapas: Tamales de ajonjolí, de arroz, de azafrán, de bola, de cambray, de coco, de cuchunuc, de chipilín, chipilín con camarón, de elote (Picte), de frijol (shascul), frijol tierno, hoja de milpa, hoja de momón, hoja de mumu, tamales con huevos, juacane, de manjar, mimiles, con mole, peje lagarto, pimienta, pitaúles, de queso, Santa María, untados y Tamales de verduras.
- Chihuahua: Tamales de cabeza de puerco y de espinacas.
- Ciudad de México: Budín de tamal de la Flor de Lis, de arroz, de cazuela, del cine mexicano, espinacas, charales, chiles rellenos de tamales de la Flor de Lis, Tamales dulces, de elote de la Flor de Lis a la crema, Flor de Lis con mole y salsa de rajas, Tamales de hoja de mazorca, Mixiote de carnero y Tamales de mojarra.
- Coahuila: Tamal de cazuela, de espinacas y de harina de arroz.
- Colima: Tamales de ceniza con frijoles, de dulce, frijol, regios, regios colimenses, Tamales rellenos de puerco o de pollo.
- Durango: Tamales en forma de bola, cazuela con mole, frijol, nata con almendra, pollo con aceitunas y de puerco.
- Estado de México: Tamales de arvejón y piloncillo, de atole, de carpa con capulín y charales, de chile, tamales de huauzontles, neutros, de sesos con carne de puerco y Tamales de totomochis.
- Guanajuato: Tamalón de acelga, Tamal agrio, de ceniza, de chegua, de muerto y de pasta de calabaza.
- Guerrero: Tamales de azúcar, en forma de bola, de borrego, de calabaza en dulce, de ciruela, de cuajada, de dulce, de flor, tamales de frijol y manteca, tamales miniaturas, nacamales y tamalitos de pescado.
- Hidalgo: Tamales de bomba o de bola, cernidos de maíz, tamales de chile, de chocol, tamales desmenuzados, de elote, de escamoles, mezquitamal chichimeco, tamales navideños, de pescado, Piltamales, tamales rellenos, tapaxtle o tamal contra el mal, tamales ungis, de verduras, tamales de xantolo y zacahuil.
- Jalisco: Tamales de aguamiel, de ceniza, tamales de ejote y de gallina y tamales verdes.

- Michoacán: Tamales de acelgas, agrios, canario, de cazuela, de cazuela con puerco, corundas, corundas amarillas o de ceniza, tamales de chía o chapatas, de elote y miel, tamales de flor de calabaza de fresa, de harina con atole de tamarindo, tamales de hoja de plátano, nacatamales, tamales tarascos, tamales tontos, uchepos y tamales de zarzamora. Morelos: Tamales aguados, de cebolla, tamales cernidos, de ciruela silvestre, tamal grande de chaya, de mojarra, de nopales, de pescado, tamal de pescado a la mantequilla, tamales puxi y tamales de xompantli.
- Nayarit: Tamales de elote, de piña, tamales de puerco estilo Nayarit y sopa de tamales de elote.
- Nuevo León: Tamales de azúcar, de cazuela, de elote a la crema, tamales con frijoles, de nata y tamalillos.
- Oaxaca: Tamales de almendrado, tamal amarillo, de camarones, tamal de cazuela, coloradito, colorado, tamales de chepil, tamales de chichilo Chileatole, tamales de chipilín, tamales dob, de dulce, de elote dulce, tamales etabingúis, de frijol, tamales en hoja de mazorca y en hoja de milpa, de iguana, tamales largos, de maíz, tamales oaxaqueños, de rajas, de sal. Tamal verde y tapistes.
- Puebla: Tamales de ayocote, blancos, chileatole poblano, de elote, de frijol, de haba molida, de masa con queso, de mole poblano, tamales pulacles, de viseras de pollo y zacahuil.
- Querétaro: Tamales canarios, de elote y carne de puerco, tamales de muerto y de queso con chile.
- Quintana Roo: Tamales de chipilín y tamalillos de elote tierno.
- San Luis Potosí: Tamal de cazuela, tamales de chilpan, de hoja de plátano, tamales de hoja y masa de maíz, de masa y hoja de mazorca, tamales de palmito, pastel de indo, uchepos y zacahuil (huasteco).
- Sinaloa: Tamales barbones, en forma de bola, de cazuela, de dulce, de frijol, tamales nixcocos, tamales de puerco con frutas y verduras, de puerco enchilado y tamales tontos.
- Sonora: Tamales de ceniza, dulces de frijol, tamal de elote, tamales de frijol yorimuni, de garbanzo, nacatamales, tamales nejos, tamales nixcocos, nejos, norteños rojos y tamales de verdolaga.

- Tabasco: Tamales de cabeza de puerco, tamales de cola de cocodrilo, chanchamitos, tamalitos de chaya, de frijol negro, de manteca, de masa colada, de maíz nuevo, de mole, tamales de pavo y peje lagarto y los tamales rellenos de chipilín.
- Tamaulipas: Tamales de calabaza con camarón, de carne seca, de cazuela, tamales de chilpan de ajonjolí, tamales dulces de elote, mixiote de pollo y cerdo, de pescado y tamales rancheros.
- Tlaxcala: Tamales de maíz verde.
- Valle de México: Tamales de ajolote, de alegría, tamales de amoxtle o amoxtlí, de chapulín, tamales deocol de lodo, de dulce, tamales encuerdados o borrachos, de frutas, de pulpa o amoyotl, de rajas con queso, tamales de rana con epazote, tamal de renacuajo y torta de tamal.
- Veracruz: Tamales de acelga o papazuelas, de acuyo, de anís, tamales de cabeza de perro y de cabeza de tigre, tamales canarios, de cápita, de cazón deshebrado, de cazuela, tamales costeños, tamales cuitones, chamitiles, chanchamitos, tamales de chicharrón, de chicharrón con piloncillo, tamalitos de chipilín, de ejote, de elote y elote dulce, tamales envueltos en hoja de plátano, de flor de izote, de frijol, de frijol con aguacate, tamales huastecos de calabaza y camarón, tamales de masa de elote tierno, tamal de maíz negro, de dulce y de sal, tamal morado de coco y maíz, tamales de pata de mula o libro, de pepitas con frijol. De pescado, de picadillo de pollo, tamales pintos, tamales de pipián, tamales de pobre, tamales pulacles, tamales rancheros con verduras, tamales xocos y zacahuil.
- Yucatán: Tamales colados, tamales de cuchara, chanchamales, tamales dzotobichay, mucbi-pollo, tamales de novia, tamales de pámpanos y tanchucúa.
- Zacatecas: Tamales de almendra, tamales de bufa, de cazuela, de coco y elote y los tamales de rajas con queso (Pérez, 2013).



**Figura 3. En México se preparan hasta 500 tipos de tamales (López, 2018).**

### **ENVOLTURA DE LOS TAMALES**

Las diversas hojas que envuelven a los tamales, los encierran suavemente durante la cocción y en ciertos casos, aportan elementos aromáticos. Los tamales suelen envolverse de hojas de mazorca: son las de uso más generalizado. Su nombre antiguo es totomoxtles. Estas se amarran en manojos de unas 30 hojas (suficientes para un kilogramo de masa). Estas hojas hay que lavarlas perfectamente, y se sumergen en agua tibia una o dos horas para hacerlas más flexibles, para darles color como se acostumbra para los tamales de dulce, después de escurrirlas se dejan en un puré de mango, frambuesa, etc (Gironella, 2009).

Hojas de mazorca fresca: tiernas y flexibles, envuelven el maíz fresco (elote) y se separan con un cuchillo. Se lavan y secan. Con uno o dos se envuelven cada tamal doblando los costados, y luego 18 las puntas. Su empleo es para tamales de maíz fresco, como los uchepos que son los tamales típicos de Michoacán. Hojas de planta de maíz: conocidas también como hoja de milpa, estas envuelven a la planta no a la mazorca. Se usa solo cuando están frescas y verdes y, si es necesario, se remojan en agua unos minutos, se utilizan para las corundas, los tamales de típicos de Michoacán. Hojas de plátano: Se emplean mucho en los estados de Yucatán, Veracruz, Oaxaca, Chiapas y Guerrero. En esta hoja se elimina la nervadura con un cuchillo afilado. El resto de la hoja se corta en cuadrados de unos 30 centímetros, descartando las partes rotas o perforadas. Para suavizarlas se pueden hervir, ponerlas en baño maría durante

unos veinte minutos o pasarlas despacio sobre una llama por ambos lados. Al azar las hojas cambian de color y se vuelven más flexibles (Gironella, 2009).

También se encuentran tamales envueltos en hoja de acelgas, de chaya, envueltos casi todo vegetal comestible que puede ser una amorosa cuna para un delicioso tamal, para un delicioso bocadillo, las menos comunes son las hojas de carrizo, platanillo, hoja santa y espinaca. Cuando no son lo suficientemente flexibles se dejan en agua o se hierben uno o dos minutos (Pérez, 2013).

## COCCIÓN DE LOS TAMALES

En la antigüedad se utilizaba el chachapal, que consistía en una olla de barro que se asentaba en el fogón sobre tres piedras (*tenamaztli*) y le prendían fuego mediante con pedernal (*tlimamalot*) frotado con copal. El método de cocción de los tamales está asociado con el tipo de ritual, la gran mayoría son cocinados con vapor de agua, el *zacabuilli* es una exención ya que este se cuece en hornos subterráneos, por corresponder a rituales e honor a los regentes de la tierra y del mal que se veneran en las fiestas. Las técnicas de cocción dan enorme importancia para distinguirlos unos de otros, los que se cuecen en hornos semiesféricos son *tlacacatzollli* (asado), en hornos bajo tierra son *tlalzacabuilli* (*zacabuil* de tierra) y en fogón sobre comal se llaman *tlilzacabuilli* (*zacabuil* negro) (Martínez, 2014).

Las cocineras tienen un amplio conocimiento sobre los tamales, preparan los aderezos, las carnes, los vegetales y las hojas para envolverlos. Dependiendo del tamaño, las formas y el destino las cocineras determinan el método de cocción adecuado. Existe una lógica propia acerca de estos alimentos, los saberes culinarios se estratifican dependiendo del uso, la función y la ocasión. La especialidad recae en las mujeres, aunque aparentemente todas saben cocinarlos (Martínez, 2014).

La tamalera es un invento prehispánico y, en su forma moderna, consiste en una olla bastante honda con una rejilla o una lámina perforada a poca distancia del fondo y con una buena tapa. Para cocinar tamales, se pone agua y una o dos moneditas (estas tintinean mientras haya agua). Sobre la rejilla se colocan los tamales. Los suaves se disponen acostados, los más compactos como los de mazorca verticales. La cocción varía entre 45 minutos y una hora con treinta minutos. Los tamales están cocidos cuando, al abrirlos, la masa no se pega a la hoja que los envuelve y se separa con facilidad (Gironella, 2009).

## **HISTORIA DEL HORNO**

La historia del horno es, en realidad, la evolución en un largo periodo de tiempo desde la simple hoguera o el hoyo hasta una estructura fija diseñada para dirigir y contener el calor del fuego.

El primer perfeccionamiento del hoyo fue utilizar un muro bajo de barro para mantener el fuego en los lados. El paso siguiente, y un paso crucial, fue la innovación de introducir fuego en la base de la carga, de tal manera que el calor pase hacia arriba a través de la cerámica. Finalmente, la etapa siguiente fue techar la parte superior para formar una estructura cerrada (Rhodes, 2004).

La cerámica antigua fue cocida en hogueras abiertas y hoyos poco profundos que contenían fuego. Con este método, ya que no hay un buen aislamiento térmico, no se puede impedir la fuga de calor y la temperatura que se alcanza no es elevada. Para contener estas pérdidas se solían utilizar excrementos secos de vaca para mantener el calor. Otro problema de este tipo de cocciones es que las variaciones de temperatura son bastante bruscas, así como las diferencias de temperatura en distintos lugares del horno, lo cual conduce a resultados irregulares y gran número de piezas no aprovechables. La eficacia de la cocción en hoyo puede mejorarse canalizando el aire a través de unos conductos hacia la parte inferior.

Dentro de la evolución constructiva del horno de adobe es posible distinguir dos etapas que aún pueden ser observadas en distintos lugares del mundo.

La forma más antigua consiste en un hoyo excavado en la tierra, en cuyo fondo se colocan directamente brasas o piedras duras que previamente han sido calentadas. Sobre ellas se colocan los alimentos envueltos en hojas o materiales leves aptos para la alimentación. Se procede a tapas bien con tierra y piedras para evitar la pérdida de calor.

La figura del horno de barro aparece primero en el oriente (Japón y China) hace unos 10.000 años. En cambio, el horno de barro para cocer alimentos aparece en las grandes civilizaciones asentadas en las orillas de los ríos (Indo, Ganges, Tigris, Éufrates y Nilo) en el periodo Neolítico (Rhodes, 2004).



Figura 4. Los primeros hornos (Rhodes, 2004).

## LOS ZOQUES

Los zoques por evidencia arqueológica y lingüística derivan de la cultura Olmeca (Villa *et al*; 1975).

La cultura zoque fue la cultura madre de todas las culturas, prehispánicamente hablando, se dice que esta cultura abarcaba gran parte del espacio geográfico del estado de Chiapas, incluso mayor que en el que algún momento ocupó la familia zoque, estos estuvieron asentados en una extensa área que abarcaba toda la parte de las montañas del noroeste de Chiapas, las llanuras occidentales del centro del estado y la parte costera del Soconusco (Reyes, 2002).

Los zoques forman parte de la familia mixe zoque popoluca y poco es lo que se sabe de ellos más sobre su pasado histórico. Dentro de lo poco que se sabe es que habitan una gran parte del estado de Chiapas, así como partes seleccionadas del estado de Oaxaca y Tabasco. Son un grupo étnico de individuos que los une la misma lengua, origen, tradiciones, cultura las cuales tienen en común (Aramoni, Lee y Lisbona, 2000).

La familia mixe zoque popoluca debió llegar al actual territorio del estado de Chiapas alrededor del año 3,000 a.c o quizá mucho antes (Villa *et al*; 1975). Esta familia lingüística que consiste en diferentes grupos adentro de lo mismo, pero por falta de cultura material no podemos asignar una identidad étnica certera. Ocupaba mayormente el territorio chiapaneco en la parte centro- norte y aunque se asentaron en unos cuantos municipios de este estado su población

era bastante grande. Gran parte de esta población se vio obligada a mudarse y asentarse en otros lugares del estado debido a las constantes y diversas invasiones de otros grupos indígenas existentes en ese entonces, otra de las causas más conocidas y que influyo mucho para mover a gran parte de la población fue la erupción del volcán Chichonal en el estado de Chiapas, debido a que un gran número de zoques estaban ubicados a los alrededores de este cráter activo. El Chichonal hizo erupción en marzo y abril de 1982 en el corazón del territorio zoque, esta etnia se vio totalmente afectada destrozando sus hogares y quedando bajo las cenizas en Septiembre del mismo año, aproximadamente once mil doscientos noventa zoques fueron reubicados en 16 nuevos asentamientos dispersas en diversas partes del territorio (Reyes, 2002).

### **ZONA DE INVESTIGACIÓN: TUXTLA GUTIÉRREZ Y COPOYA**

Chiapas es un estado que se encuentra en el extremo sureste de la república mexicana, desde el 14 de septiembre de 1824 colinda con las entidades federativas al norte con Tabasco, al oriente con el país de Guatemala, al poniente con Oaxaca y Veracruz, al sur se encuentra con el mar, el Océano Pacífico; por su situación geográfica intertropical, tiene una amplia variedad de climas, vegetación, fauna, ríos, lagunas, etc. Las tierras chiapanecas suman más de 74,000 kilómetros cuadrados y es uno de los ocho mayores estados de la República (Velasco, 1982; Ramos, 2004).

Por otra parte, esta investigación se sitúa en Tuxtla Gutiérrez es la capital del estado de Chiapas y el ejido Copoya perteneciente al municipio a Tuxtla.

### **TUXTLA GUTIÉRREZ Y COPOYA**

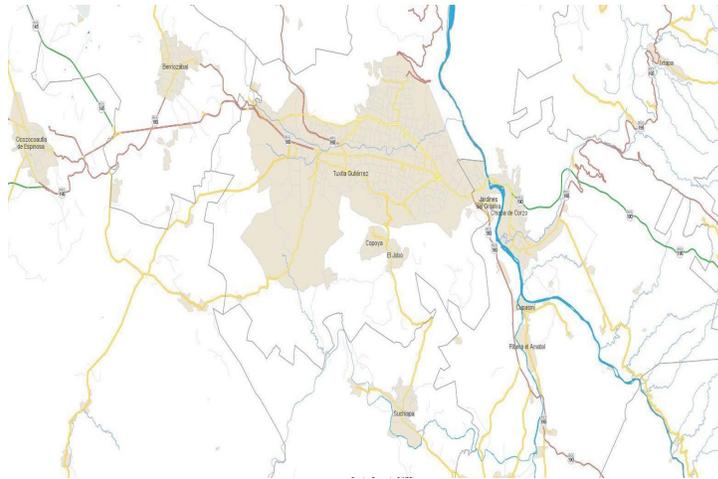
Tuxtla Gutiérrez es una ciudad y municipio mexicano, capital del Estado de Chiapas que se ubica en territorio zoque.

En la historia local se señala que en Tuxtla Gutiérrez se asentó, durante el periodo prehispánico, un grupo identificado como hablante del zoque, en el cruce de las márgenes del Río Quistimbak (Sabinal) con el desaparecido arroyo San Roque. A este asentamiento se le denominó en zoque *Coyatoc*, que quiere decir “lugar y casa de conejos”. Los nahuas denominan a *Coyatoc* como Tochtlán, del náhuatl: *Tochtli*, “conejo” y *Tlan*, “lugar en que abundan” (Cordry, 1988). Los zoques modificaron esa palabra a su lengua y le pronunciaron *Tuchtlán*.

Tiempo después de la llegada de los españoles, la localidad Tuxtla comenzó su transición al urbanismo, transformándose en una villa, la población originaria fue concentrándose conforme a los nuevos lineamientos de poblaciones implantados por los conquistadores españoles, esto dio pie al origen de los primeros barrios que conformaron la ciudad: San Miguel, San Andrés, San Jacinto y Santo Domingo.

En 1560, los frailes dominicos fundaron una localidad dentro de este terreno y le llamaron *San Marcos Evangelista Tuchtla*. Los españoles castellanizaron el nombre Tuchtla como Tuxtla (y coloquialmente como *Tusta*) debido a eso se escribió su nombre como *Tuxtla* en antiguos documentos, y ese ha sido su nombre hasta la fecha. En 1748 a la localidad ya se le nombraba San Marcos Tuxtla y el 31 de mayo de 1848 el gobernador chiapaneco Nicolás Ruiz Maldonado cambió su nombre a *Tuxtla Gutiérrez* en honor del Gral. Joaquín Miguel Gutiérrez Canales (Arévalo, 2008).

La localidad ascendió a cabecera de la alcaldía de Tuxtla en 1768, y en 1829 alcanzaría el rango de ciudad. Con esto se produce una migración importante de población hablante del zoque desde las montañas del norte a Tuxtla, ciudad que era privilegiada por la ubicación geográfica sobre el camino real que conectaba a Guatemala con Tlacotalpa, en ese entonces capital de la Alcaldía Mayor de Tabasco, llegando hasta Veracruz, y al oeste conectando con Tehuantepec y Antequera (hoy Oaxaca). Se puede considerar que este dinamismo sociodemográfico influyó en el desarrollo del rancho de Copoya, que en ese tiempo era propiedad común de los indígenas. La urbanización acelerada poco a poco fue despojando de sus propiedades a este grupo, esto originó la conformación, a partir de la congregación, de familias establecidas en la antigua hacienda de la Virgen del Rosario actual población de Copoya, que el 3 de octubre de 1892 alcanza el nombramiento de pueblo. Estos hechos han acrecentado la relación entre Tuxtla y Copoya la cual impulsa un complejo tradicional y religioso que permite la población de ascendencia e incorporados a las tradiciones zoques mantener en la actualidad las costumbres heredadas (Celis *et al.*, 2014).



**Figura 5. Mapa digital, Tuxtla Gutiérrez (INEGI, 2018).**

Tuxtla Gutiérrez, a pesar de ser una ciudad que ha crecido con el paso de los años, aún conserva algunas tradiciones y festejos religiosos que provienen de sus inicios zoques; entre ellas destacan:

La fiesta de San Roque que se realiza en el mes de agosto; inicia el festejo a uno de los santos de mayor veneración por parte de los zoques. Este festejo se lleva a cabo en la hoy llamada Parroquia Metropolitana de San Roque y San Bartolomé Apóstol, en el Barrio de San Roque, uno de los Barrios más antiguos de Tuxtla Gutiérrez y que conserva muchas de sus tradiciones.

Este festejo comienza con la anunciación unas semanas antes y, llegada la madrugada del día 16 de agosto (Día de San Roque de Montpellier), la figura de ese santo es sacada de la parroquia para recorrer las principales calles del Barrio de San Roque. Este festejo tiene un bailable y una vestimenta especial de los zoques, lo cual se mezcla con el credo cristiano.

Durante ese festejo, cada año, en la explanada de ese barrio se hace la Jícara de Pozol más grande del mundo.

La fiesta del Barrio del Cerrito es una antigua tradición puramente zoque, y no se deja ingresar a ninguna persona ajena a la cultura zoque. Además, se prohíbe tomar fotografías.

Cabe destacar que, el Barrio de el Cerrito, al igual que el Barrio de San Roque, se encuentra en el centro de esta ciudad y, ambos conservan gran parte de sus tradiciones.

Otra tradición es el festejo a la Virgen de Guadalupe, cuyo antecedente es de más de 180 años, después la Feria de Guadalupe se convirtió en lo que hoy se conoce como la Feria Chiapas, aunque se le siga festejando a la Virgen cada 12 de diciembre en su iglesia ubicada en pleno centro de la capital.

La “Feria Chiapas” es una feria realizada anualmente que actualmente no responden necesariamente a algún festejo religioso, se realiza en instalaciones específicas en la zona norponiente de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Se llevan a cabo corridas de toros, carreras de caballos, motocross, eventos deportivos y culturales, venta de artesanías, exposición agrícola, ganadera, industrial, comercial, turística y juegos, anteriormente se realizaba en conmemoración a la Virgen de Guadalupe teniendo este festejo 182 años y la Feria Chiapas 30 años (En 1980 se convirtió en la Primera Gran Feria Regional de Chiapas, cuyo nombre se transformó en Feria Chiapas) (Arévalo, 2008).

Por otra parte, los zoques que habitan actualmente Tuxtla Gutiérrez forman parte de un grupo que ha sustituido su lengua e indumentaria y se ha integrado plenamente en un espacio social urbano, manteniéndose cohesionado, fundamentalmente, por un sentido de pertenencia a un conjunto de organizaciones sociales y religiosas como a una serie de prácticas que permiten su identificación como parte de una comunidad zoque.

## **ORGANIZACIÓN RELIGIOSA DE LOS ZOQUES DE TUXTLA GUTIÉRREZ**

En la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, capital del estado de Chiapas, existen cuatro organizaciones jerárquicas religiosas: La Mayordomía Mayor o de la Virgen del Rosario, la Junta de Festejos de la Iglesia del Cerrito, La Cofradía de San Marcos y la Junta de Festejos de la Iglesia de Copoya. La mayordomía y la cofradía responden exclusivamente a cargos tradicionales como albaceas, sacerdotes, mayordomos, maestros y ayudantes. Mientras que las juntas de festejos tienen junto a estos cargos otras funciones organizativas o administrativas, como presidente, secretario, tesorero, vocales y socios. Cada asociación de se puede definir de manera general, de acuerdo con las características mencionadas (Toledo, 2018).

Los ritos Zoques consistían en la adivinación y pronósticos de ceremonias grandes y diversas fiestas, que se realizaban acompañado de música y danza; una de las más importantes es la del Año Nuevo, en cada fiesta se preparaban sacrificios, flores, comidas y joyas. La fiesta religiosa

es un espacio de cooperación comunitaria y reciprocidad entre hombre, por una parte, y por la otra entre éstos y las entidades superiores, representadas por las diversas advocaciones de Cristo, la Virgen María y los santos. La fiesta congrega a los fieles con el objetivo de celebrar a la imagen de manera colectiva. Sin embargo, dentro de esa colectividad las personas participan también de manera individual o en pequeños grupos, muchas veces familiares, a través del ofrecimiento de diversas ofrendas. En la costumbre zoque las hay de cuatro tipos fundamentales: flores, velas, joyonaqué y somé (Toledo, 2018).

Por ejemplo: la ofrenda más representativa de los zoques es el somé que se observa en la (figura 6), y ha sido adoptada por una gran parte de la población zoque de la ciudad, al igual que en muchas localidades no vinculadas directamente con este grupo. El somé es una especie de arco o portal que se coloca frente al altar. Y se conforma por dos columnas de hojas con dos ramilletes (joyonaqué) cada una, en cuya parte superior se coloca un travesaño de hojas (principalmente de zapote) y flores de temporada del que cuelgan figuras masculinas, femeninas, roscas, tortas (pan de yema de huevo) de pan, piñas, pañuelos, plátanos, y en algunos casos se sustituyen por recipientes de plástico, ollas de peltre y aluminio.



**Figura 6. Altar Zoque con somé y diversos arreglos florales (Rodríguez, 2019).**

Los joyonaqués o ramilletes son ofrendas elaboradas con flor de mayo (rosa, amarilla, roja y blanca), hoja de mango, cuy, hoja de palenque, chucamay, babú, flor de bugambilia, entre otras hojas y flores las cuales son ensartadas y cosidas con las que forman figuras como la paloma de dos cabezas, el gallo, la custodia, el sol, la luna, el espíritu santo, entre otras figuras que evidencian el sincretismo entre la cosmovisión indígena y la religión católica. Una vez terminados los joyonaqués son acomodados en el altar y rociados con agua como parte de la costumbre. Antiguamente los joyonaqués se elaboraban un día antes y una vez terminados se llevaban a un pozo para ser mojados con el agua de este y después ser entregados como ofrenda a las vírgenes (Saldaña *et al.*, 2017).



**Figura 7. Ramillete Zoque (Rodríguez, 2019).**

## **LOCALIDAD COPOYA**

La localidad de Copoya que significa *lugar de luna llena o donde brilla la luna* en el idioma zoque, está situado al sur del municipio de Tuxtla Gutiérrez (en el Estado de Chiapas), en las cercanías del cerro de mactumatzá o cerro de las estrellas, sobre la meseta de Suchiapa, a una altura de 840 msnm, sus coordenadas con 16° 11' 45" de latitud norte y 93° 12' 25" de longitud oeste. Hay 8160 habitantes (Alaminos *et al.*, 2017).



**Figura 8. Estatuas en la entrada de Copoya (Rodríguez, 2019).**

Una de las festividades que destacan en esta localidad, son las vírgenes de Copoya en la que celebran a la virgen de la Candelaria, virgen de Olachea y la virgen del Rosario.

## **LAS VÍRGENES DE COPOYA**

### **LA VIRGEN DE LA CANDELARIA**

La virgen de la Candelaria es una advocación de la iglesia católica que se encuentra en varios países. Su llegada a México tuvo lugar poco después de la colonización española en tierras aztecas. Tiene origen en las Islas Canarias, quien se derivó del candelerero o candela que hace referencia a la luz santa que guía al buen camino, la salvación e intensifica la fe de Dios.

Es una celebración católica ligada con la Navidad y el nacimiento de Cristo que en México se juntó con las fiestas agrícolas de los aztecas.

Esta celebración tiene orígenes prehispánicos y católicos pues en aquella época los habitantes de varios poblados llevaban a la iglesia mazorcas (Maíz) con el fin de que estas sean bendecidas para sembrarlas posteriormente y así cumplir con el ciclo agrícola, este proceso o ritual que hacían nuestros antepasados junto con el de febrero que de acuerdo al calendario azteca era el

primer día del año y lo celebraban en honor a *Tláloc*, *Chalchiuhtlicue* y *Quetzalcóatl*, todo esto coincidió con el día en que se presentó al Niño Jesús ante el Templo de Jerusalén (Vallés, 2009).

### **LA VIRGEN DE OLACHEA**

Se cuenta que a finales de 1800 la señora Gertrudis Olachea de Esponda donó a Copoya una tercera advocación; se trata de la Virgen de María de Olachea, la cual en su origen es una imagen de Santa Teresa, aunque no queda claro si se trata de Santa Teresa del Niño Jesús o de Teresa de Ávila (Zambrano, 2016).

### **LA VIRGEN DEL ROSARIO**

Nuestra señora del Rosario o Virgen del Rosario es una advocación de María venerada por la iglesia católica. Es patrona de la Orden de Predicadores.

Su origen se remonta al siglo XIII en Francia, y llega a la nueva España a partir del siglo XVI. La tradición cuenta que la Virgen se le apareció a Santo Domingo de Guzmán en Toulouse, Francia, en 1214; en ese momento María le reveló la devoción del rosario como un arma eficaz contra los herejes, y de esa aparición devino la advocación de Nuestra Señora del Rosario (Anónimo, 2012).

### **BAJADA VÍRGENES DE COPOYA**

Cada 30 de enero, los devotos se reúnen en casa del presidente de festejos por lo regular a finales del mes de enero, para realizar la secular “bajada de las vírgenes de Copoya”, festejo que recorre muchas casas, por diversas colonias de Tuxtla. Antes de iniciar la procesión, las imágenes son colocadas en sus cajitas de madera, con follaje diverso y flores. Las cajitas son envueltas con petates y atados de forma especial, para amarrar “las bandanas” (bandas blancas y gruesas para cargarlas), finalmente las adornan con flores y al terminar esta ceremonia, antes de empezar la procesión reparten tamales de mole y café.

Mientras tanto, el presidente de festejos entrega la custodia al albacea, para iniciar el largo recorrido, todos unidos entornos a su culto, con la alegría de participar otro año más. Siendo despedidas con rezos, incienso y cohetes. Mientras la música de tambor y pito, las danzas

zoques del *hatajama etzè* (baile del Padre Sol), el *yomoetzè* (baile de mujeres) y los parachicos, sus fieles devotos cumplen su “manda”.



**Figura 9. Devotos de las vírgenes en su bajada a Tuxtla (Rodríguez, 2019).**

#### **PEDIDAS DE LAS VÍRGENES DE COPOYA**

El 4 de febrero inicia los festejos de las familias que hicieron sus “pedidas” con anterioridad, para que las vírgenes visiten en sus casas por 24 horas, pero su cuidado diario corresponde a los socios, hasta antes de su regreso a Copoya, que este año 2019 fue el domingo 12 de marzo. Las cuales son trasladadas en procesión y a veces con danzas tradicionales, por lo que durante estos días recorren muchas colonias de Tuxtla, Terán, San José Terán y Plan de Ayala. Aunque su fecha de regreso a Tuxtla depende de la Semana Santa y/o el número de casas que solicitaron su visita.

En estas “pedidas” no es necesario cumplir protocolos de comida, música y otros de los cargueros, ellos pueden hacerlo acorde sus recursos, lo que da posibilidad de recibirlas a muchas familias, con gastos mínimos. Pero deben cuidar que el altar tenga flores, velas, incienso, que todos sean recibidos, ofrecerles pozol y un “bocadito”.

Estas pedidas terminan un viernes y son llevadas a la casa del segundo mayordomo antes del domingo correspondiente a la “subida” a Copoya.

## **SUBIDA DE LAS VÍRGENES DE COPOYA**

Casi por concluir las “pedidas”, la procesión llega de casa del segundo mayordomo, por la tarde del viernes (12 de marzo 2017), anterior de la “subida”, ya que los preparativos inician ese día, esta peregrinación normalmente se realiza el Domingo de Ramos, pero la fecha varía de acuerdo a número de las “pedidas” que hubo. Pero en la madrugada del sábado anterior, se realiza la “limpiada” de las vírgenes y más tarde su “despedida”, quedando listas para su procesión de regreso a Copoya e inician labores para el arreglo del altar (Rodríguez *et al.*, 2007).

El domingo, muy temprano, los principales se reúnen en casa del segundo mayordomo para realizar los preparativos para la Subida de las Vírgenes, en esta procesión dirigida por el Prioste Mayor, con la participación de músicos, bailes (danzantes), parachicos y decenas de sus fieles devotos (Cruz, 2017).

## **DISPUTA ENTRE TUXTLA GUTIÉRREZ Y COPOYA POR LAS VÍRGENES**

Como vienen haciendo desde hace mucho tiempo, a principios de 2004 los habitantes de Tuxtla Gutiérrez capital del estado de Chiapas y zona conurbada, se organizaron para celebrar a las Vírgenes de Copoya. La fiesta se celebra dos veces al año: del 30 de enero, a final del mes de marzo y del 14 al 23 de octubre. En estas dos ocasiones tres imágenes son llevadas a la ciudad de Tuxtla Gutiérrez. Las “Copoyitas” son símbolos que poseen gran veneración, no sólo entre la gente que se identifica como de “*el costumbre*”, sino de muchos devotos que no participan de las actividades religiosas que realizan la Mayordomía del Rosario y la Junta de Festejos de Copoya: aun así, se sienten muy unidos a ellas.

Lo anterior puede verse en las Bajadas y Subidas, dos momentos rituales que convocan a un número importante de personas. De su celebración se hacen cargo la Mayordomía del Rosario y la Junta de Festejos de Copoya, además estas asociaciones también conmemoran otras celebraciones religiosas, como la Inmaculada Concepción, la Semana Santa, la Santa Cruz, el Corpus Christi, la Octava de Corpus, la Sagrada Familia de las Chabelitas y San Roque. Las Vírgenes de Copoya son custodiadas desde hace muchos años en la iglesia del poblado rural de Copoya, ahora unido a Tuxtla Gutiérrez. El templo fue construido por la población misma, usando los terrenos del común. La fiesta consiste en una peregrinación que durante varias

semanas recorre diferentes zonas de la ciudad y termina con el regreso de las imágenes a su templo (López, 2005).

Hace hasta apenas algunos años la iglesia católica participaba en esta festividad, pero en 2004 cuando el sacerdote Severo Castellanos Valenzuela pidió a la mayordomía entregar a las “Copoyitas” para que quedaran al resguardo de la iglesia católica y con esto modificar las costumbres de esta festividad, ya que según el sacerdote esta era una costumbre pagana que incitaba al consumo de alcohol dejando de lado la parte espiritual, hubo un rompimiento entre la mayordomía zoque y la iglesia católica lo que provocó que en la actualidad solo los zoques devotos a la vírgenes y la mayordomía zoque realicen esta celebración ya sin la participación de la iglesia católica (Saldaña *et al.*, 2017).

## **GASTRONOMÍA DE CHIAPAS**

Chiapas nos sorprende con la cantidad y diversidad de los productos que ofrecen, algunos de ellos emblemáticos, y que reflejan los climas, las costumbres, el tipo de tierra, entre otros aspectos. En cada una de estas áreas geográficas existen elementos comunes, como lo es el maíz; notamos las diferencias en las técnicas de preparación y la particularidad de los ingredientes nativos; asimilamos las aportaciones provenientes de otras culturas al grado de que las hacemos nuestras al darles un toque local. Constatamos que se entremezclan en nuestra cocina elementos que se remontan en el tiempo a nuestro pasado prehispánico, virreinal y moderno y que no dejan de sumarse otros, incluso en el presente (Celis *et al.*, 2014).

Como lo menciona Celis *et al* (2014) la cocina prehispánica en el área que en la actualidad ocupa Chiapas incluía varios guisos cotidianos y comidas de temporada que se servían en las principales fiestas en honor a los dioses, así como a los diferentes cultivos agrícolas que se relacionaban con las estaciones del año.

La variedad de ingredientes utilizados integra quelites, plantas de hojas y tallos verdes, como hoja santa o chaya, acedera, nabito y chipilín. Este último se consume en una diversidad de platillos como el tamal o la sopa de chipilín con bolita, de los cuales no se tiene registro de sus orígenes, pero con seguridad se remontan a la época prehispánica debido a que todos los elementos que los componen ya se consumían entonces. Flores como la de la calabaza,

biznaga, frijol, colorín, entre otras. Las hojas carnosas de nopal y maguey, vainas, calabacitas, chayotes, camotes, jícama, distintas raíces y bulbos, algas, yuca, hongos y semillas.

La chía, en este último grupo de alimentos, da origen al nombre de Chiapas. La palabra náhuatl, *chiapan*, que quiere decir “en el río de la chía”, era como los aztecas nombraban a esa ciudad indígena, situada en la orilla del río Grijalva, probablemente porque en sus riberas se cultivaba la chía, que es una planta medicinal. Se utiliza en bebidas o se rocía sobre otros alimentos, para incrementar su volumen y causar saciedad, debido a que al contacto con la humedad se genera una capa que la rodea.



**Figura 10. Tamal de mole del mercado Gustavo Díaz Ordaz, Tuxtla Chiapas, 2018 (Rodríguez, 2019).**

Es fama que Chiapas tiene la mayor variedad de tamales de México, y Tuxtla es con certeza una de las ciudades con mayor producción en el país: de mole, de cambray, de bola, de juacané o hoja santa y canané, entre muchos más. Al caer la tarde, los puestos de tamales ofrecen su rica mercancía en el “mercado nuevo”. De entre ellos, también pueden mencionarse los picetes de elote, el nacapitú –una especie de tortita horneada de masa mezclada con patashete que es un tipo de frijol– y el canané –masa con frijol–. Uno de los más sorprendentes por su sabor y su espectacular envoltura es el tamal de hoja de milpa que guarda deliciosa carne de puerco curtida con limones y aderezada con salsa de jitomate y chiles chimborotes, propios de los valles centrales chiapanecos (Celis *et al.*, 2014).

## GASTRONOMÍA ZOQUE

En Tuxtla Gutiérrez y en zonas cercanas como Copoya descubrimos la sopa de chipilín, el nucú, el puerco con moní, el ningüijuti, el caldo de shuti, wacasis caldú, sispolá o sispolá, putzatzé, picte (tamal de elote), tamal nacapitú, pucxinú, canané, fideo de fiesta, preparados por grandes maestras de la cocina como la señora Reynalda Jiménez que lleva muchos años confeccionando deliciosas comidas en Copoya (Celis *et al.*, 2014).



**Figura 11.** La señora Reynalda Jiménez, comidera principal de la fiesta ritual de la Candelaria en Copoya. Se preparan alrededor de 600 raciones de wacasis caldú, caldo de res con repollo y garbanzo (Celis *et al.*, 2014).

Algunas de las comidas rituales son el putzatzé y el wacasis caldú. La primera se compone de vísceras de res marinadas en jugo de limón y ahogadas en un “espeso” de masa de maíz, sazonado con jitomate, chile chimborote y manteca. El wacasis caldú es un caldo de carne de res con garbanzo, jitomate, repollo y achiote. Otras comidas rituales son el sispolá o carne de res con frijol caldoso, y el ningüijuti o carne de puerco ahogada en salsa de jitomate, ajo, cebolla, chile chimborote o blanco y limón, que suele comerse con el añadido sabor de los jocotes. El calendario ritual es muy amplio y puede observarse dentro de Tuxtla Gutiérrez en lugares como la capilla del Cerrito o en Copoya. La realización de la comida ritual *mequé ujicy* o bebida de fiesta y *mequé güicy* o comida de fiesta responde a un preciso sistema de cargos dentro de los grupos que resguardan la tradición (López, 2005).

## **LAS COMIDERAS**

Las comideras son un grupo de personas dedicadas a procesar los alimentos y bebidas de las ceremonias que realiza la mayordomía del rosario.

Con anticipación a la ceremonia los patrocinadores de la fiesta (cargueros), visitan las casas de las comideras y servidores para comunicarles que necesitaran sus servicios. Los cargueros entregan alimentos en señal de buena voluntad que toma el nombre de “regalo”. A las mujeres se les da pan, café, chocolate y azúcar, por el contrario, a los hombres se les da una cajetilla de cigarros, chocolate, pan, azúcar, café y una botella de licor. La persona al aceptar los obsequios está comprometido a prestar sus servicios en la fiesta, estas personas deben estar conscientes de que prestaran sus servicios durante el tiempo que dure la fiesta, que puede tardar de uno a nueve días como máximo, este intercambio ritual de alimentos es parte esencial de estas fiestas. Las comideras y servidores tienen la responsabilidad de hacer y distribuir los alimentos y bebidas que corresponden en cada celebración. Para desempeñar las actividades que marca la tradición se encuentran organizados de acuerdo con la siguiente disposición jerárquica:

- La primera comidera. Este cargo se le otorga a la mujer con más antigüedad dentro de esta partida. La persona elegida debe tener conocimiento amplio de la gastronomía ritual, conocer los ingredientes para cada platillo y demostrar responsabilidad. Además, tiene la obligación de repartir la comida en partes iguales.
- La segunda comidera y la tercera, estas personas son “ayudantas” de la primera y tienen como tarea: poner los ingredientes en los recipientes, sazonar los alimentos y sacar de las pailas la carne cocida. Las personas que desempeñan estos cargos son las próximas a ocupar el puesto de la primera, si en algún momento por motivos de edad, salud o muerte ya no puede continuar con el cargo.
- Los servidores (Ayudantes) sus labores se distribuyen de diferentes maneras, algunos se dedican a acarrear y encender la leña, poner sobre el fuego las pailas, repartir pozol y comida a los invitados; también están encargados de armar las mesas y cubrirlas con manteles.
- La comidera complementa su formación aprendiendo la manera de “tantear” (calcular) los ingredientes de las comidas que realizara. Las actividades de las comideras y servidores comienzan a partir de las tres de la mañana. Lo primero que hacen es

cerciorarse que tengan los elementos básicos designados para esta actividad como pailas, mesas, cubetas, cuchillos etc. Una vez hecha la inspección, la primera comidera asigna actividades a cada miembro del grupo. Su primera tarea es elaborar desayuno y comida, para que a las siete de la mañana ya esté listo y puedan repartir el desayuno a los invitados que vayan llegando; una vez que hayan preparado el almuerzo y la comida, se comienza a elaborar el almuerzo, entre las once y doce del día ya debe de estar listo y esto marca el fin de sus actividades. Estas actividades forman parte del conocimiento que las “comideras” van adquiriendo con el tiempo. En el caso de la primera comidera para llegar a la posición a donde se encuentra actualmente, ha tenido que dedicar 19 años, otras de 8 a 9 años para llegar a ser las segundas de grupo, con los años van ganando prestigio y estatus entre los miembros de la mayordomía



**Figura 12. Cocineras tradicionales de Tuxtla, sirviendo sispolá (Ríos, 2017).**

# **METODOLOGÍA**

## **DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

La presente investigación se basa en el enfoque cualitativo con un método etnográfico, lo fundamental es el registro del conocimiento cultural de las cocineras, los consumidores y cronistas. Se define la investigación cualitativa como el estudio de la gente a partir de lo que dicen y hacen las personas en el escenario social y cultural (Quecedo y Castaño, 2002).

Se trata de extraer descriptores de la historia y cultura gastronómica del tamal de canané de Tuxtla Gutiérrez y Copoya, a partir de observaciones. Ya que se pretende aprender el modo de vida de los zoques y a través de esta se describe y reconstruye de forma analítica la cultura del tamal de canané, formas de vida y estructura social.

Las características básicas de los estudios cualitativos se pueden resumir en que son investigaciones centradas en los sujetos, que adoptan la perspectiva interna del fenómeno a estudiar de manera integral o completa. El proceso de indagación es inductivo y el investigador interactúa con los participantes y con los datos, busca respuestas a preguntas que se centran en la experiencia social, cómo se crea y cómo da significado a la vida humana (Quecedo y Castaño, 2002)

## **POBLACIÓN**

Nuestra población comprende a todos los portadores culturales, cocineras tradicionales e informantes claves de la comunidad zoque de Tuxtla Gutiérrez y Copoya.

## **MUESTRA**

En la siguiente investigación se realizó la observación por medio del contacto directo con 10 cocineras tradicionales. También se realizaron entrevistas a personas claves para solicitar información de la historia y cultura del canané en Tuxtla Gutiérrez y Copoya.

## **MUESTREO**

El muestreo utilizado es por conveniencia (no probabilístico) porque estuvo elegido por informantes de acuerdo a su papel dentro de la festividad zoque, también porque son portadores culturales de importancia para su comunidad.

## DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

Las técnicas de investigación utilizadas en este estudio se describen a continuación:

- La investigación documental: se llevó a cabo una investigación de libros impresos y electrónicos, tesis, artículos de investigación.
- Entrevistas semiestructuradas: este instrumento se conformó de 14 preguntas abiertas (Anexo 1 y 2), dirigidas a portadores culturales, cocineras tradicionales e informantes claves.
- Observación participante: de acuerdo con Dewalt (2002) es el proceso que faculta a los investigadores a aprender acerca de las actividades de las personas en estudio en el escenario natural a través de la observación y participando en sus actividades. En este caso estuvimos en el proceso de preparación de los alimentos con las cocineras tradicionales en las visitas generadas durante la festividad de las vírgenes de Copoya (Kawulich 2005).
- El día 29 de enero del 2019 se realizó una visita a la iglesia “La ermita del Cerrito” donde se llevó a cabo la floreada, donde se tomaron fotografías de los platillos que se prepararon, se anotó los relatos contados por las comideras, se ayudó en la preparación de canané hervido y se documentó significados de la celebración.
- El día 30 de enero del 2019 se realizó un viaje a Copoya para visitar la casa de la familia Sánchez donde se iniciaría “La bajada de las vírgenes de Copoya”, se registró el ritual en donde cubren a las vírgenes con mantas y flores, se anotaron significados, se realizó la bajada hasta Terán, y se tomaron fotografías de los platillos que se sirvieron.
- El día 1 de febrero del 2019 se realizó una visita a la casa del señor Luis Antonio Chay Jiménez en Terán donde recibieron a las vírgenes de Copoya, se ayudó a la preparación de la comida, se tomaron fotografías del canané horneado, se anotó relatos contados por las comideras y se registró los platillos que se prepararon ese día.
- El día 17 de marzo del 2019 se realizó una visita a la casa del señor Sigfrido Jiménez Sánchez en Terán donde se llevó a cabo la “subida de las vírgenes de Copoya”, se tomaron fotografías de la salida, se hizo el recorrido hasta Copoya, se registró los alimentos que se sirvieron cuando las vírgenes llegaron a Copoya.

- Para el análisis de resultados se utilizó la técnica de análisis de contenido, que de acuerdo a Andréu (2018), el análisis de contenido es una técnica de interpretación de textos, ya sean escritos, grabados, pintados, filmados, etc. Es la capacidad para albergar un contenido que leído e interpretado adecuadamente nos da conocimientos de diversos aspectos y fenómenos de la vida social.

## PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Esta investigación se centra en el marco de la festividad de las vírgenes de Copoya que generalmente se realiza a finales de enero a mediados del mes de marzo; este registro se realizó en el 2019 en el marco de las actividades asociadas a esta festividad zoque.

La presentación de los resultados presentados comenzaremos explicando las actividades como la floreada, la bajadas de las vírgenes de Copoya, que es el momento en el que se sirve platillos rituales, que incluyen al canané, también se mencionará el papel fundamental de las maestras comideras; por supuesto se describirá la elaboración del canané y explicaremos su significado y diferencia entre los diferentes métodos, las pedidas; finalmente abordaremos la celebración de la subida de la vírgenes de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez hacia el ejido Copoya.

Es importante mencionar que además del grupo religioso del ejido Copoya, los barrios involucrados en las celebraciones realizadas en el marco de las vírgenes de Copoya son San Roque, San Francisco, San Pascualito, El Cerrito, Santo Domingo, San Jacinto, los milagros y las canoítas sí como en la delegación de Terán y Plan de Ayala.

### LA FLOREADA

Previo a las festividades de la bajada de las vírgenes de Copoya, se realizó la tradicional “Floreada”, que es el acto donde se recibe el cargo de la virgen al año siguiente, es decir estar pendiente de ella, atenderla, prender sus candelas, la lavada y la planchada de su ropa, esto no quiere decir que sea solo fiesta, si no la atención a la imagen; esta celebración se llevó a cabo en la ermita del Cerrito en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.



Figura 13. Ermita del Cerrito, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas (Rodríguez, 2019).

Entre las expresiones culturales que se observa, fue al maestro ramilletero quien hace una flor amarrada (*joyozuctók*), y lo entrega al albacea, el cual le habla al “nuevo” para que pase al centro del altar y conforme orden jerárquico de su cargo pasan en cabeza, espalda, pecho y manos pidiéndole a las vírgenes que le de fuerza para cumplir su cargo, durante esta costumbre se reza en lengua zoque (*windacuy*), y al finalizar lo felicitan.



**Figura 14. Priestas en floreada, presenciando el “windacuy” (rezo zoque) (Rodríguez, 2019).**

Conforme llegan las priestas, entregan ofrenda para el altar a la albacea y la señora que se encarga de hacer el chocolate de “agua” (chocolatera) se encarga de servir tazas de este con dos piezas pequeñas de pan (torta y roquilla), para luego llevárselas a las priestas, ellas son las únicas que toman esta bebida pues aparte que es una bebida importante del ritual, es una distinción hacia su rango; cuando ellas reciben las tazas cada una se para y lleva a las demás este, para que hagan como si fuesen a besar la taza, pero solo se acercan y tocan la taza con la mano, esto es un “saludo” de bienvenida.



**Figura 15. Izquierda: taza de chocolate, pan de rosca y cemita, derecha: Priosta entregando ofrenda al albacea (Rodríguez, 2019).**

Los priostes y las priostas se sientan en grupos diferentes, por un lado, están los hombres y por otro las mujeres, esto es simplemente tradición de ellos. Conforme llegan los invitados se les reparte pozol, cerveza, tequila y botanas; mientras tanto las comideras continúan elaborando la comida; desde las 8 de la mañana llegan para empezar la elaboración de los alimentos, el “nuevo” – quien recibe las vírgenes este año - desde un día antes compra todos los ingredientes que se utilizaran, las señoras son dirigidas por la maestra comidera este fue el caso de la señora Rosa María Castellanos Ramírez, quien se encargó de ir dando instrucciones.



**Figura 16. Canané envuelto en hoja de milpa (Rodríguez, 2019).**

Esa mañana como primer paso ellas vieron todos los alimentos que tenían para elaborar el *sispolá* y *canané blanco hervido*, para esto se empezó a lavar la carne y la colocaron en una paila con agua sobre fuego; después en otra paila colocaron todas las hojas de milpa y agregaron agua, para ablandarla y de esta manera al envolver el canané la hoja no se rompa; posterior a esto en una mesa limpia se comenzó con la elaboración de canané, poniendo sobre la mesa toda la masa con manteca y sal y amasando para que todos los ingredientes se integren, después se forman bolas de masa de forma ovalada las cuales se envuelven en una hoja de milpa y se colocan en la paila poniendo al fondo todo el resto de las hojas sobrantes y evitar que este se pegue, se pone sobre fuego y la paila se tapa con una bolsa, de esta manera el canané se cuece con el vapor generado al calentarse.

Mientras unas comideras elaboraban el canané, las otras seguían con la elaboración del *sispolá*. Una vez que la carne está un poco cocida se le agrega el frijol lavado y se deja cocer, al final cuando ya está todo bien cocido se le agrega cebollas cambrey y sal. Se hace también una salsa roja, se cuecen tomates con chile blanco, se licuan y luego se le agrega sal, para sazonar, se puede observar más imágenes del proceso de elaboración del *sispolá* en el Anexo 3.



**Figura 17. Maestra comidera agregando sal al *sispolá* (Rodríguez, 2019).**

Una vez que los alimentos están listos, se les reparte a todos en un tazón de barro, un trozo de carne, frijol y un poco de salsa; al centro de la mesa colocan una cubeta llena de canané's, colocan los tazones en la mesa y una comidera llena una cubeta del caldo del sispolá y va agregando un poco de caldo a cada tazón.

Los primeros en comer son los hombres, antes de comenzar a comer rezan y se disponen a comer parado, una vez que termina de comer la última persona de la mesa, se retiran y vuelven a servir otra ronda de comida y van pasando el resto de los hombres a la mesa. Las mujeres y niños comen sentados en las sillas que están alrededor de la mesa, pero no son invitados a comer en ella.

El alimento que se sirve en las festividades religiosas no solo cumple la función fisiológica de alimentar y restaurar el cuerpo, si no también están encargados de una ritualidad y sirven de comunión entre los miembros de la comunidad. La comida representa unión, reencuentro, identificación y afirmación de pertenencia; comer y beber en comunión refuerza el sentido de comunidad y la identidad del grupo (Saldaña *et al.*, 2017).



**Figura 18. Hombres antes de iniciar a comer (Rodríguez, 2019).**

## **RECORRIDO DE LA BAJADA LAS VÍRGENES DE COPOYA**

Cada 30 de enero, las personas que son devotas a las vírgenes se reúnen en la casa del presidente de festejo, en esta ocasión fue el señor Francisco Sánchez Velázquez, para ejecutar la “bajada de las Vírgenes de Copoya” que son la virgen de Candelaria, la virgen del Rosario y la virgen de Olachea.

Antes de iniciar el desfile, las figuras de las vírgenes son colocadas en cajitas de madera envueltas en petate y atadas de forma que se puedan amarrar unas bandas para poder cargarlas y decoradas con diversas flores. A la gente que va llegando se le reparte tamales de mole y café.



**Figura 19. Cajita de madera con follaje diverso y flores (Rodríguez, 2019).**

El presidente le entrega las vírgenes al albacea que se encarga de cuidarlas en el recorrido, todos se reúnen y comienzan su recorrido despidiéndolas con cohetes, mientras la música con tambor y pito se hacen notar, así como los danzantes zoques y parachicos. Este festejo anda por muchas calles de Copoya, Tuxtla y muchas casas de fieles devotos de las vírgenes que son de edad avanzada y ya no pueden hacer el recorrido, por lo que esperan afuera de sus casas las cajitas para verlas, besarlas y el albacea les obsequia un poquito de flores de cada cajita.



**Figura 20. Señora de edad avanzada rezando a una de las vírgenes, en su recorrido hacia Tuxtla (Rodríguez, 2019).**

### **FESTEJO PRIMER MADRE PRIOSTE DE ESPERA**

El día 30 de enero después del recorrido y pasado del medio día, las vírgenes llegan a la casa de la primera madre prioste de espera, donde las vírgenes son recibidas con música de banda y cohetes; los peregrinos son recibidos con pozol blanco y de cacao mientras descansan. Por otra parte, los cargueros sacan las imágenes de las cajitas y estas son llevadas al altar, el cual con anterioridad es arreglado con flores, ramilletes, velas, somé y sahumerio. Al terminar sirven *putzatzé* (vísceras de res en salsa roja) u otra comida tradicional como el *wacasis caldú*. El festejo dura toda la noche con música y comida, celebrando la bajada de las vírgenes y las imágenes son cuidadas por una pareja de socios, pues a la mañana siguiente el presidente llega para entregarlas al segundo madre prioste y sus acompañantes.

### **FESTEJO SEGUNDO MADRE PRIOSTE DE ESPERA**

El 31 de enero, el madre prioste llega a la casa del primer prioste para recibir y llevar en procesión a las vírgenes, acompañadas con música de tambor y pito, y finalizando con la robadera en donde realizan un baile tradicional hatajama etzè (baile del padre sol) y yomoetzè (baile de mujeres), momento en la que los bailadores corren a “robar” algo de lo

sembrado(plantas y frutos) ya que por haber estado junto a las vírgenes estas plantas han obtenido propiedades de curación o fertilidad, por lo que tratan de robar lo más posible en la “notenoc” (casa de manta), los peregrinos descansan, tomando pozol, disfrutando de la comida así como también los invitados y los que lleguen al festejo. Durante su estancia que dura más o menos 24 horas se disfrutan de danzas, ceremonias, rezos, música de tambor y/o pito y en algunos casos de marimba o teclado.

### **VISITAS DE LAS VÍRGENES A CASAS DE FIELES DEVOTOS**

Del 3 de febrero al 15 de marzo del 2019, iniciaron los festejos de las familias que hicieron sus “pedidas”. La familia que lo desea “pide” previamente a las Vírgenes para recibirlas en su casa por 24 horas, con un altar adornado con flores, velas e incienso y hacerles el rezo.

Cada familia puede recibirla, con una celebración, acorde a sus recursos, por lo que no es necesario cumplir protocolos de comida y música, lo que permite que muchas familias puedan tenerlas, con gastos mínimos.

El objetivo es recaudar fondos para el mantenimiento de la iglesia de las Vírgenes de Copoya, ya que en cada festejo se solicita una cooperación voluntaria a cada uno de los presentes. En cada fiesta de pedida se realizan danzas y “la robadera”. Terminadas las pedidas, las Vírgenes deben regresar a la casa del segundo mayordomo de Candelaria, de donde saldrán nuevamente para subir a Copoya, su fecha de regreso depende de las casas que solicitaron su visita, este año fue el 17 de marzo.

Durante las “pedidas” de las vírgenes de Copoya, coincide en fechas, con la celebración del carnaval zoque, que se realizó este año de 2019 el 2 de marzo. El carnaval es una celebración vinculada a la agricultura, que representa el comienzo de un nuevo ciclo; es decir una fiesta de preparación para el trabajo que viene: bendecir las semillas que se van a sembrar antes de las lluvias, cuidar y trabajar la milpa, la familia y el sustento diario.

Todos los años, los fieles devotos a las vírgenes de Copoya se reunieron en casa del señor Cecilio Hernández; así como, danzantes, músicos del pueblo, de localidades vecinas, y nuevos devotos que desean conocer estas tradiciones. Entre las manifestaciones más importantes del Carnaval, están los danzantes, quienes una vez que llegaron a la casa del señor Cecilio y se

caracterizaron, se les ofreció un “almuercito”, para después disponerse a salir de la casa para iniciar el recorrido y el baile, acompañados de tambor y pito.

Los hombres se disfrazan de mujeres (Suyu-etzé) y cumplen con acompañar y custodiar al danzante principal, el “Napapok-etzé” (baile de la pluma de guacamaya), quien saca a relucir los destellos del sol. La “Alacandu” lo corteja simulando el juego de dos astros (el sol y la luna), los cuales son rodeados de un sin número de “viejas” que gritan y defienden a estos dos personajes, hasta la puesta del sol durante tres días. las llamadas “viejas” como se les conoce y que pocos llaman “Suyu-etzé”, recuerdan a los hijos muertos durante el parto; estos visten “nahuas” largas de tela con cuadritos blancos y negros, una blusa blanca con líneas negras en mangas y cuello, un rebozo en la cabeza y huaraches.

Los danzantes, músicos y fieles visitan las casas que resguardan imágenes de santos, en estas casas tradicionales “piden” que el baile se conserve y disfruten de “*el costumbre*”. Los participantes afirman que el baile representa el movimiento ancestral del sol, la luna y las estrellas y que con el carnaval se marca un cambio de ciclo. Se observó que para los zoques es muy importante rescatar las tradiciones y costumbres, que dejan un legado a las próximas generaciones y que permitan mantener vivas las raíces que dan identidad a la población.

Este recorrido abarca casas e iglesias de los barrios tradicionales de Tuxtla Gutiérrez como San Roque, San Pascualito, Santo Niño de Atocha, entre otros.



**Figura 21. Accesorio principal del protagonista “Napapok-etzé” (Rodríguez, 2019).**

## **REGRESO DE LAS VÍRGENES A SU CASA**

El 17 de marzo, se reunieron los cargueros, danzantes y devotos en la casa del segundo mayordomo, donde se llevará a cabo la “Subida de las vírgenes de Copoya”, las vírgenes suben un domingo de ramos, la fecha a veces varía por el número de pedidas que hubo.

Antes de iniciar la peregrinación, como en “la bajada”, las vírgenes son envueltas en mantas, se colocan en cajitas de madera que a su vez son envueltas en petate y se atadas; se colocan unas bandas para poder cargarlas y se decora con diversas flores. A las personas que llegan se les reparte tamales de mole y café.

Las personas encargadas de cuidar a las vírgenes durante el recorrido, antes de salir rezan en zoque (*windacny*) para que todo salga bien en el recorrido.

Todos se reúnen y comienzan su recorrido con cohetes, música, bailes por parte de los danzantes zoques y parachicos. Los cargueros son hombres y mujeres de todas las edades que cargan a las vírgenes durante el recorrido.

Diversas personas durante el camino de Tuxtla- Copoya se integra a la peregrinación; al llegar a Copoya se recorren varias de sus calles, entre algunos lugares se visitó un terreno donde se construirá la iglesia de las vírgenes, después se culminó el recorrido en la casa del presidente de festejos.

A las personas se les recibe con pozol de cacao y blanco mientras descansan y más tarde se les da putzatzé.

Las vírgenes son entregadas al presidente de festejos, el señor Francisco Sánchez Velázquez, en un ritual en donde ponen las cajitas en el piso y les pasan un sahumero, las desenvuelven y son colocadas en vitrinas con somé, ramilletes, pan y todas las ofrendas para recibirlas de regreso a casa, las decoraciones fueron hechas desde un día antes por el presidente de festejos y su familia.



**Figura 22. Salida de las vírgenes en Terán (Rodríguez, 2019).**

### **GASTRONOMÍA EN EL MARCO DE LAS FESTIVIDADES**

Como se observa a lo largo del periodo de las festividades de las vírgenes de Copoya, que incluye la floreada, la bajada de las vírgenes, las pedidas y la subida de las vírgenes, se preparan y sirven a todos los invitados un conjunto de platillos y bebidas. En la tradición de los zoques de Tuxtla Gutiérrez y Copoya, se destaca que los platillos rituales de mayor importancia en el marco de la festividad de las vírgenes se sirven: wacasis caldú, putzatzé, canané, sispolá, ningüijuti, tamal de mole, tamal de chipilín, tamal de bola, pozol de cacao, pozol blanco, aguardiente (Rancho viejo), café, chocolate y pan.

Se investigó que en festividades de regiones cercanas, particularmente en la festividad de la virgen de Candelaria en Acala Chiapas, también se preparan alimentos rituales y muy similares a los de las vírgenes de Copoya en Tuxtla como son: el caldo de res, los tamales (de bola, chipilín y mole) el pozol y la chanfaina (Hernández y Orduña, 2015), de este último platillo la chanfaina, la diferencia es que en Tuxtla le ponen masa al caldo para que espese y después se les agrega las vísceras y en Acala se le licúan los hígados al caldo, se llaman igual pero cada uno tiene un sabor característico.

## EL CANANÉ

El significado de canané es “*can*” sal y “*ané*” tortilla (Álvarez, 2019), en la cultura zoque de la región metropolitana se consumen dos tipos de canané: canané de frijol horneado y canané blanco hervido. El canané es considerado una comida “suntuosa” ósea de alto rango.

El canané de frijol horneado se sirve principalmente cuando las “Virgenes” bajan de Copoya hacia Tuxtla, la comida que se sirve junto con él es el *wacasis caldú* (caldo de res con garbanzo); si no se hace canané se da tortilla que para ellos -los zoques- es lo mismo. El *wacasis caldú* se sirve durante las fiestas de las virgencitas (la bajada, la subida y en ocasiones durante las pedidas) y en otras fiestas de los santos.

Por otra parte, se sirve el canané blanco hervido que se acompaña con el *sispolá* (caldo de frijol con carne de res), este platillo se sirve principalmente durante *la floreada*, el día de la virgen de la Candelaria que es el 2 febrero, el primer domingo de octubre que se celebra la virgen del Rosario, el 15 de octubre en la celebración de la virgen de Olachea, el 26 de diciembre un día después de la fiesta de la Ermita del Cerrito y cuando hay un difundo.

De acuerdo con las entrevistas y observación realizada en esta investigación, se encontró que las familias zoques no siempre sirven el canané, debido a varios factores, uno de ellos es que ya casi no se encuentran hornos de barro en Tuxtla lo cual dificulta la elaboración del canané de frijol horneado, otro factor es la estabilidad económica de la familia, puesto que estos ingredientes son caros y representan un gasto adicional para la familia; por otra parte algunas familias reconocen que muchas personas de la comunidad zoque ya no conocen el canané y cuando lo sirven en la fiesta muchas veces lo tiran, tanto los dueños de casa y las comideras reconocen que no valoran el esfuerzo que hacen para prepararlos y pues consideran muchas veces no hacerlos y servir los platillos con tortilla de máquina.

### ¿EL CANANÉ ES O NO UN TAMAL?

A través de varias entrevistas realizadas a varios actores claves y maestras comideras, se encontró que para los zoques de esta región (Tuxtla-Copoya) el canané no es tamal, como lo señala la señora Rosa María de Tuxtla que “el canané no es un tamal, es para nosotros una tortilla, que se hace con mayor facilidad que estar haciendo tortillas a mano”, por lo tanto, el canané es más bien un complemento del platillo fuerte. Esta afirmación efectivamente se

confirma con lo comentado por el maestro Juan Ramón Álvarez quien refieren “que un tamal es considerado una comida completa, que se consumía y preparaba desde la época prehispánica los cuales eran considerados una comida bien y elegante”. En Copoya la señora Olga Reyes y Ricarda Jiménez (2019) señalaron que:

“El canané no es tamal, tiene la forma, pero se toma como tortilla, anteriormente en lugar de hacer muchas tortillas hacían el canané entonces daban dos canané’s, uno de frijol y uno blanco para complementar la comida”.

También se encontró que el canané es consumido en celebraciones de San Fernando, pero suelen preparar el canané hervido (Ramírez, 2019).

### **ELABORACIÓN DEL CANANÉ**

En este apartado se describirán dos recetas para la elaboración del canané, como se podrá observar hay dos recetas básicas, una para el canané hervido y otra para el canané horneado. Asimismo, se analizará algunas dificultades en torno a su elaboración y equipo necesario para elaborarlos.

## RECETA DE CANANÉ HERVIDO

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción: 1-2 horas

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Masa de Maíz	6	kilogramos
manteca	3	litros
Sal	4	cucharadas
Hojas de milpa	3	paquetes
Agua	4	litros

### PROCEDIMIENTO:

- En bowl colocar agua y remojar las hojas de milpa por 10 minutos.
- En una superficie limpia, colocar la masa, la manteca, la sal y mezclarlas hasta integrar los ingredientes.
- Una vez mezclado, se toma un poco y se hacen pequeñas bolas de forma ovaladas.
- Sobre una superficie plana colocar una hoja de milpa y sobre el extremo más ancho de la hoja colocar una bola de masa y envolver de forma cruzada, de tal manera que quede cubierta la bola de masa.
- Los dobleces dependen del largo de la hoja.
- En una olla se colocan todos los canané's, se le vierte el agua y se tapa.
- Cocer a fuego medio por 1-2 horas. Servir con sispolá

### PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CANANÉ HORNEADO

#### Nixtamalización:

Se remoja el maíz con un poco de cal, por un tiempo de 4 horas aproximadamente, esto para que el maíz absorba humedad. Una vez pasadas las horas, se lava el maíz con abundante agua, y se coloca en otro recipiente para agregarle agua, cal y ponerlo a coser por 1-2 horas dependiendo la textura del maíz, cuando el maíz este cocido, se pasa al molinillo manual y de esta manera obtener la masa.

### **Preparación del Canané:**

Las comideras limpian una mesa y sobre ella ponen toda la masa, le agregan de 2-3 litros de manteca de cerdo aproximadamente para 6 kg, es un aproximado ya que para ellas no existe una medida exacta, simplemente utilizan el “tanteo”.



**Figura 23. Comideras amasando masa para canané (Rodríguez, 2019).**

Le agregan sal que de igual manera lo “tantean”, que aproximadamente son 4 cucharadas soperas, mientras unas comideras están revolviendo la masa con los demás ingredientes, otras remojan las hojas de milpa con suficiente agua, para que se puedan doblar; esto también ayuda para que el tallo de la hoja se vuelva más flexible y lo puedan quebrar, de esta manera será más fácil poder envolver el canané.



**Figura 24. Maestra comidera remojando hojas de milpa (Rodríguez, 2019).**

Una vez que la masa tiene buena textura, empiezan a hacer pequeñas bolas con forma ovalada y empiezan a envolverlas en las hojas.



**Figura 25. Izquierda: canané listo para envolverse, derecha: comidero envolviendo canané en hoja de milpa (Rodríguez, 2019).**

En el fondo de una paila pequeña, colocan todas las hojitas que sobraron, esto es “secreto” de las comideras, y acomodan todos los canané’s.



**Figura 26. Canané’s en paila (Rodríguez, 2019).**

Colocan agua la mitad de la paila, una bolsa de modo que tape los canané’s y ponen al fuego por aproximadamente 2 horas, la maestra comidera hacer una cruz con su mano en la paila esto para echarle su “bendición” y que todo salga bien.



**Figura 27. Maestra comidera y ayudante, poniendo a coser canané (Rodríguez, 2019).**

Pasado el tiempo se retira la paila del fuego, se destapa para asegurarse que los canané's estén cocidos y se enfríen un poco, para luego retirarles la hoja y servirlos con sispolá.



**Figura 28. Izquierda: Canané's cocidos envueltos, derecha: Canané's listos para servirse (Rodríguez, 2019).**

## RECETA DE CANANÉ HORNEADO

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción: 1-2 horas

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Masa de Maíz	6	kilogramos
Frijol	3	kilogramos
Sal	6	cucharadas
Hojas de milpa	3	paquetes
Cal	2	cucharadas
Agua	2 1/2	litros
leños	15-20	piezas

### PROCEDIMIENTO:

- En una olla con agua, poner a cocer a fuego medio el frijol por 2 horas aproximadamente.
- En un bowl remojar las hojas de milpa por 10 minutos, esto para evitar que las hojas se quiebren.
- Una vez que el frijol este cocido, colocarlo en un molinillo manual para molerlo y así obtener una masa.
- En una superficie limpia, colocar un poco de la masa de maíz, masa de frijol y sal; amasar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Una vez mezcladas las masas, se toma un poco y se hacen pequeñas bolas de forma ovaladas.
- Sobre una superficie plana colocar una hoja de milpa y sobre el extremo más ancho de la hoja colocar una bola de masa y envolver de forma cruzada, de tal manera que quede cubierta la bola de masa.
- Los dobleces dependen del largo de la hoja.
- En horno de barro de introducen 15 leños chicos, esto depende del tamaño del horno.
- Cuando el horno este aproximadamente en los 200°C-250°C, con ayuda de una pala grande esparcir la brasa por todo el horno y comenzar a arrojar los canané`s.

- Después de 1 hora aproximadamente, con mucho cuidado y con ayuda de una pala comenzar a retirar los cananés.
- Esperar a que enfrién un poco y retirarles la hoja de milpa. Acompañar con wacasis caldú.

## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CANANÉ HORNEADO**

### **Nixtamalización:**

Se remoja el maíz con un poco de cal, por un tiempo de 4 horas aproximadamente, esto para que el maíz absorba humedad. Una vez pasadas las horas, se lava el maíz con abundante agua, y se coloca en otro recipiente para agregarle agua, cal y ponerlo a coser por 1-2 horas dependiendo la textura del maíz, cuando el maíz este cocido, se pasa al molinillo manual y de esta manera obtener la masa.

### **Preparación del horno:**

Se comienza a preparar el horno, introduciendo 15 leños chicos, preferentemente que sean los llamados “*Brasil*” porque los zoques de Copoya afirman que perdura más en brasa y no se consume tan fácilmente.

### **Preparación del canané:**

Este procedimiento es similar al canané hervido en el caso del blanco (pág. 59). Colocan el frijol en una paila con agua sin sal, para disponer a cocerlo; cuando el frijol está listo, se escurre y se pasa a la molienda al igual que el maíz. En una mesa limpia se dispone un poco de masa de maíz y un poco de la de frijol y se amasan hasta que las dos masas se integren bien.



**Figura 29. Masa de canané de frijol (Bolom, 2019).**

Agreden sal, que de igual manera lo “tantean” y se va probando para ver si ya tiene suficiente sal. Mientras tanto se remojan las hojas de milpa para envolver los canané’s y evitar que se quiebren; se hacen pequeñas bolas de masa, de forma ovalada y se envuelven de manera que la hoja rodee toda la masa.



**Figura 30. Señora Esther envolviendo canané en hoja de milpa (Bolom, 2019).**

Antes de colocar los canané’s al horno, los zoques tienen la creencia de que es importante “emborracharlo”, una vez que el horno está en llamas rocían con la mano una bebida alcohólica, ya sea pox, tequila o aguardiente; esto es algo simbólico, pues lo hacen para que los alimentos salgan bien o “con la bendición de dios” como dicen ellos. Una vez que todos los canané’s están envueltos, se avientan dentro del horno, dejándolos sobre la brasa por aproximadamente 6-7 horas, las horas varían dependiendo de la intensidad del calor del horno. Al estar en contacto con la brasa se crea una costra crocante.



**Figura 31. Canané's en horno de barro (Bolom, 2019).**

Una vez transcurridas esas horas aproximadamente, se retira un canané, y este no debe estar muy pesado, se quitan las hojas y debe tener una textura como la de un totopo (crocante).



**Figura 32. Canané de frijol horneado (Bolom, 2019).**

Durante la investigación se puede corroborar que en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez hay pocas personas que saben elaborar el canané, esta afirmación también la señala el maestro Juan Ramón, pues afirma que “en Tuxtla ya no hay mucha gente que lo sepa elaborar -el canané- mucho menos utilizar el horno ya que este tiene *secretos*, uno de ellos es que la persona que lo meta al horno, esa misma lo tiene que retirar pues son creencias basadas en experiencias de las personas que lo han preparado, que si no lo retira la misma podría salir mal”.

También hay pocas personas que tiene horno en casa, por lo que es cada vez más difícil hacer Canané horneado; en esta investigación se encontró que el Canané horneado es el más apreciado; el maestro Juan Ramón (2019) señala que “para la gente que en realidad tiene conocimiento de la tradición no es bien visto servir Canané hervido, porque quiere decir que algo no salió bien o no se consiguió horno”; esto no afecta la festividad.

En la visita realizada a la señora María Esther Gutiérrez Pérez en la localidad de Copoya, se realizó el Canané horneado de frijol, que se sirvió con el wacasis caldú en la casa *del segundo* madre prioste de espera el 01 de febrero. Relató como a lo largo de los años este alimento se ha perdido, básicamente porque ya no hay hornos; por ejemplo, en Tuxtla este alimento ya no se realiza por falta de hornos de barro y debido a la modernidad y preferencias, para ellos es más fácil comprar las tortillas hechas a máquina.

Por otra parte, las comideras reconocen que elaborar Canané también es laborioso y muchas veces no es apreciado su trabajo. Para comideras como la señora María, elaborar Canané es muy significativo como ella lo indica “el esfuerzo que hago me lo compensa la Virgen con los deseos que le pido y ella me concede con bendiciones”.

## **LA IMPORTANCIA DE LAS COMIDERAS**

Una comidera, se refiere a una persona que se dedica a hacer comida. De acuerdo con lo que se investigó, por lo general las comideras son personas de edad avanzada, que por su experiencia reciben ese grado y que en ocasiones alguno de sus familiares asumió ese cargo, de esta manera lo heredan. Cuando la mayordomía se dispone a hablar con la comidera quien realizará la comida de las vírgenes, deberán llevarle un “regalo”, el cual consiste en: 4 rosquillas de pan, 4 tortas de pan, 4 tabletas de chocolate y 1 kg de azúcar. La comidera realizará una lista donde pondrá los ingredientes al “tanteo”, esto porque sus recetas no tienen un gramaje exacto.

Todas las comideras inician como “ayudantas”, de esta manera aprenden el proceso de elaboración de las comidas, comprenden que no existen recetas como tal, que tienen secretos simbólicos y que solo utilizan el método de “tanteo” para realizar sus recetas, para ellas es un proceso de aprendizaje muy largo, que en cierto momento les ayudara para “subir” de puesto y así volverse “maestra comidera”. Como lo señala el maestro Juan Ramón (2019) “la

mayordomía tiene una maestra comidera y esta tiene su segunda, si en dado caso la maestra no puede asistir manda a la segunda y si asisten las dos, ambas dirigen”.

Cuando se investigó sobre el sistema para asignar el cargo de maestra comidera, se encontró que cuando la maestra comidera fallece, su “segunda” obtiene su puesto, porque la comunidad asume que la segunda comidera o ayudanta tiene más conocimientos que la demás, debido a los conocimientos que la maestra le enseñó. Entonces las maestras comideras adquieren su cargo, porque lo heredan o por que fueron ayudantas; dentro de la mayordomía es mejor que los cargos se hereden pues lo consideran un linaje.



**Figura 33. Comideras tradicionales de Tuxtla Gutiérrez en la iglesia ermita del cerrito (Rodríguez, 2019).**

El día de la celebración de las vírgenes de Copoya, la comidera asiste muy temprano para realizar los alimentos, los dueños de la casa deben de tener los ingredientes y ciertas cosas ya preparadas como: la masa para los tamales, las salsas, las carnes y demás. Para que las comideras estén a gusto antes o después de cocinar se les ofrece un desayuno que puede ser caldo de pollo, bisteces con tomate, huevos con tortilla o chocolate con pan. La maestra comidera asume la responsabilidad de que la comida salga bien, ella manda a cada una de las ayudantas parar realizar diferentes tareas, de esta manera cuando las vírgenes lleguen, la comida o los alimentos elaborados tendrán que estar listos.

Durante la documentación surgió una situación entre las comideras, una de ellas se enfermó por lo que tuvo que mandar a su segunda, pero la señora no pudo asistir y mando a su hijo;

aunque no es bien visto que los hombres estén en la cocina, por el momento no ha habido ningún problema pues el chico es hábil y en realidad apoya, esto solo es momentáneo debido a las circunstancias, no quiere decir que los hombres podrían en algún momento estar en la cocina, pues para ellos no es algo normal.

Las comidas tradicionales de la virgen son: el wacasis caldú, el sispolá, el canané y el putzatzé. Dentro de la mayordomía existe una autoridad “albacea” que es el encargado de supervisar que las celebraciones religiosas que realizan los costumbristas en Tuxtla Gutiérrez, para que se apeguen a “*el Costumbre*”, como por ejemplo que las comidas sean las correctas, este tiene la obligación de ir a visitar al prioste en turno cada vez que una celebración esta próxima, así también tiene que buscar quien será el siguiente prioste cuando sea necesario.



**Figura 34. Señora Rosa María Castellanos Ramírez y ayudante, retirando carne de la paila (Rodríguez, 2019).**

Cuando algunas familias pretenden dar otras comidas como mole o cochito; en la posición del albacea, mayordomo o prioste deberá saber que como zoque estos platillos no es comida de ellos, sino que se prepara para la virgen. Esto es un proceso que la sociedad ha integrado, permite que la comida se mantenga tanto en su preparación tradicional como en su significado ritual.



**Figura 35. Señora Rosa María Castellanos Ramírez y su “ayudanta” Virginia Sánchez sarmiento, batiendo masa para putzatzé (Rodríguez, 2019).**

## CONCLUSIONES

La población zoque de Tuxtla Gutiérrez y Copoya, considera que el canané es fundamental en su cultura, puesto que forma parte importante en la identidad gastronómica, ya que además es un alimento elaborado a base del maíz y frijol, granos básicos en la alimentación de nuestros pueblos.

Se concluye que el canané no es un tamal, pues se dice que el tamal es una bola de masa de maíz rellena ya sea de carne, vegetales, salsa, frutas, etc; envueltas en las misma hojas de maíz o de plátano cocidos al vapor y el canané es más bien un tipo de tortilla, pero gruesa o “gorda”, que se creó para que las maestras comideras facilitarán su trabajo en la elaboración de las tortillas hechas a mano. Desde hace décadas, con el paso de la modernidad y globalización la cultura chiapaneca ha sufrido considerables cambios; las culturas al interior se fueron mezclando, dando paso a una evolución gastronómica que ha impactado a la etnia zoque, entonces desde el análisis del canané, este alimento fue creado por las comideras zoques, como alternativa para servirlo junto con el platillo, para sustituir a la tortilla.

Sin embargo, en la actualidad muchas personas desconocen el valor del canané y arduo trabajo para su elaboración y por otro lado las comideras tradicionales están dejándolo de usar porque por un lado la gente lo desperdicia o tira desconociendo su importancia y por otro lado prefieren usar tortilla hecha a máquina (por su practicidad), desplazando en su defecto a la tortilla de maíz hecha a mano.

Se observó que las comideras tradicionales, utilizan las técnicas de cocción de horneado y hervido, no han experimentado con más ingredientes por lo que se asume que la receta original se mantiene; pero han cambiado en el uso de utensilios, pues se observó más uso de plásticos (cubetas y jícara de plástico) así como de pailas de aluminio. En general las recetas y técnicas de elaboración de platillos típicos que incluyen al canané prevalecen para la cultura zoque de la región metropolitana.

El valor de las comideras tradicionales y de aquellos que elaboran los hornos, es inigualable y forman parte del patrimonio cultural de los zoques. Se reconoce su papel fundamental para la transmisión de saberes, significados y uso de los ingredientes, utensilios y recetas, ya que sin ellas sería impensable que las tradiciones zoques prevalezcan. Y son las personas de edad

avanzada (los ancianos) quienes resguardan estos conocimientos, de cierta forma se aferran a las tradiciones y son quienes mantienen viva “*el costumbre*” del pueblo zoque de Tuxtla y Copoya.

A lo largo de la elaboración de este trabajo aprendimos, conocimos, vivenciamos parte de las festividades zoque, al aplicar las técnicas de investigación de campo se reconoció que la observación participante, fue la que nos permitió abrirnos camino a nuevas cosas y experiencias como gastronómicas. El tener la oportunidad de poder convivir con las personas que hacen posible las festividades y las que asisten a estas celebraciones, nos hizo ver cuán importante es para ellos conservar sus raíces y tradiciones.

## REFERENCIAS DOCUMENTALES

- ACOSTA, R., 2009. *El Cultivo Del Maíz, su Origen y Clasificación*. La Habana, Cuba.
- AGUILAR, J., 1982. *Los libros del maíz: Técnicas tradicionales del cultivo*. México, D.F: arbol editorial, s.a de c.v. ISBN 9684610254.
- ALAMINOS, A.M.D., ÁLVAREZ, V.J.R., DE LA CRUZ, V.S., FABREGAS, P.A., GARCIA, R.R., LINARES, V.E., LISBONA, G.M. y RAMOS, M.R., 2017. *Zoques De Tuxtla*. primera ed. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: s.n. ISBN 9786077528425.
- ANDRÉU, A.J., 2018. *Las técnicas de Análisis de Contenido: Una revisión actualizada*. [en línea]. S.l.: Disponible en: <file:///F:/Andreu.-analisis-de-contenido.-34-pags-pdf.pdf>.
- ANÓNIMO, 2012. *Nuestra Señora Del Rosario*. [en línea]. Disponible en: [https://www.ecured.cu/Nuestra\\_Señora\\_del\\_Rosario](https://www.ecured.cu/Nuestra_Señora_del_Rosario).
- ARAMONI, C.D., LEE, W.T.A. y LISBONA, G.M., 2000. *Presencia Zoque, una aproximación multidisciplinaria*. México, DF: s.n. ISBN 9865149453.
- AREVALO, V.A., 2008. *«Amenos relatos de chiapas»*. S.l.: cuidado editorial. ISBN 9789706972477.
- BOLOM, M.S.D.C., 2019. *Fotografías*. 2019. Tuxtla Gutiérrez, México: s.n.
- BONFIL, B.G., 2012. *El maíz: fundamento de la cultura popular mexicana*. cuarta edi. México, DF: CONACULTA. ISBN 9786074559507.
- CALDERÓN, D.A., 1992. *los refugios de lo sagrado: religiosidad, conflicto y resistencia entre los zoques de chiapas*. 1992. México, DF: CONACULTA.
- CELIS, J.M.E., ITURRIAGA, J.N., LÓPEZ, M.G., MAYORGA, M.F., MOLINA, L.M.G., NANADAYAPA, M., PINEDA, L.O., SUÁREZ, A.L.A., RAMOS, M.R. y RODRÍGUEZ, G.T., 2014. *Chiapas, viaje culinario*. primera ed. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: pinacoteca editores. ISBN 9786077528357.
- CORDRY, D. m, 1988. *Trajes y Tejidos De Los Indios Zoques*. Distrito Federal, México: Gobierno del Estado de Chiapas. ISBN 968-842-168-5.
- CRUZ, S.V. de la, 2017. *Calendario festivo de la mayordomía zoque de tuxtla*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: RHYNO DIGITAL.
- DÍAZ, M.A, 1982. *Los libros del maíz: Origen, Tradicion y Leyendas*. primera ed. México, D.F: arbol editorial, s.a de c.v. ISBN 9684610262.
- DIDOU-AUPETIT, S. y RAMÍREZ-BONILLA, J.J., 1998. *De maíz y tamales*. S.l.: s.n.

- FAO, 1992. Maize in human nutrition. .
- GARCÍA, H., 2013. *Cocina Prehispanica Mexicana*. Mexico: Panorama.
- GIRONELLA, A., 2009. *Cocina mexicana para el mundo, saberes y sabores de Alicia Gironella*. España: Everest.
- HERNÁNDEZ, G.A. y ORDUÑA, L.A.A., 2015. *Cultura, Tradiciones Gastronomicas Y Festividad De La Virgen De Calendaria En Acala Chiapas*. [en línea]. S.l.: Universidad De Ciencias y Artes de Chiapas. Disponible en: file:///F:/GAS 641.59 H47C 2015-2.pdf.
- INEGI, I.N. de E. y G., 2018. *Mapa Digitalizado* [en línea]. 2018. Aguascalientes: s.n. Disponible en: <https://www.inegi.org.mx/app/mapas/>.
- ITURRIAGA, J.N., 1993. *La cultura del antojito*. México, D.F: CONACULTA.
- KAWULICH, B.B., 2005. La observación participante como método de recolección de datos. [en línea], vol. 6. Disponible en: [www.qualitative-research.net/index.php/gqs/article/view/466/998](http://www.qualitative-research.net/index.php/gqs/article/view/466/998).
- KRICKEBERG, W., 1971. *Mitos y leyendas de los aztecas, incas, mayas y muiscas*. Mexico: fondo de cultura economica.
- LÓPEZ, espinosa omar, 2005. La Disputa Por El Templo De Copoya Conflicto Religioso En Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. *redalyc.org*, pp. 133, 135 y 136.
- LÓPEZ, D. joaquín, 2018. En México se preparan hasta 500 tipos de tamales. [en línea]. México: Disponible en: <https://lopezdoriga.com/vida-y-estilo/en-mexico-se-preparan-hasta-500-tipos-de-tamales/>.
- MARTÍNEZ, A.G., 2014. Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana. *anthropology of food*, pp. 20,25,28, 40.
- MEJÍA, J. de J.C., 2014. Maiz: Alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas. *pasos. revista de turismo y patrimonio*, vol. 12, pp. 426.
- MEYER, C., 1943. La agricultura de Mexico en la epoca precortesiana. *JSTOR*, vol. 3, pp. 375-385.
- MINDEK, D., 2001. *Fiestas de gremios ayer y hoy*. primera ed. Mexico: conaculta. ISBN 9701860039.
- NOVELO, V. y GARCÍA, A., 1987. *La tortilla: Alimento, Trabajo y Tecnologia*. 1. México, D.F: Universidad nacional autonoma de México. ISBN 968-837-224-2.
- OLIVA DE COLL, J., 1977. *Diccionario de la lengua Náhuatl o Mexicana*. México: s.n.
- OSORNIO, A.M., 2011. *Un tamal para el recreo*. S.l.: Culinaria.

- PAREDES, L.O., GUEVARA, L.F. y BELLO, P.L.A., 2009. La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Revista de cultura científica* [en línea]. México: s.n., pp. 60-70. Disponible en: <https://www.revistaciencias.unam.mx/en/41-revistas/revista-ciencias-92-93/205-la-nixtamalizacion-y-el-valor-nutritivo-del-maiz-05.html>.
- PÉREZ, G., 2013. *Repertorio de tamales Mexicanos*. 2. S.l.: CONACULTA. ISBN 9786075164663.
- QUECEDO, L.R. y CASTAÑO, G.C., 2002. Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de psicodidáctica* [en línea], pp. 12. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/175/17501402.pdf>.
- RAMÍREZ, H.P., 2019. *Informante*. 2019. Tuxtla Gutiérrez: s.n.
- RAMOS, R., 2004. *chiapas geografico*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: talleres graficos.
- REYES, G.L., 2002. Envejecer en Chiapas: etnogerontología zoque. *Envejecer en Chiapas* [en línea]. Chiapas: s.n., pp. 529-535. Disponible en: [file:///F:/envejecer en chiapas.pdf](file:///F:/envejecer%20en%20chiapas.pdf).
- RHODES, D., 2004. *Hornos para ceramistas*. CEAC. S.l.: Gustavo Gili.
- RODRÍGUEZ, L.F., RUÍZ, P.G., LÓPEZ, E.O. y ZEA, C.O., 2007. *Los Zoques de Tuxtla: como son muchos dichos, muchas palabras, muchas memorias*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: s.n. ISBN 9706972048.
- RODRÍGUEZ, S.S., 2019. *Fotografías*. 2019. Tuxtla Gutiérrez, México: s.n.
- SAGARPA, 2017a. Frijol Mexicano. *primera edicion*.
- SAGARPA, 2017b. Planeacion Agricola Nacional 2017-2030 Maiz Grano Blanco y Amarillo. *1 edicion*.
- SALDAÑA, A.J.A., RODRÍGUEZ, G.T., MOLINA, L.M.G., AYVAR, R.P., AGUILAR, E.K.P., BOLOM, M.S. del C., HERNÁNDEZ, M.E.J., CABALLERO, R.A. y RAMOS, C.V.T., 2017. *Sabores y saberes de los zoques en Tuxtla Gutiérrez*. Primera Ed. Tuxtla Gutiérrez, México: s.n. ISBN 9786075430294.
- SALDAÑA, M. rafael, 2010. Frijol, rica fuente de proteínas. CONABIO.
- TOLEDO, R. edson jeovanny, 2018. *Historia, Tradicion y gastronomia En la Fiesta de la Santa Cruz*. S.l.: Universidad De Ciencias y Artes de Chiapas.
- ULLOA, J.A., PETRA, M.C., ULLOA, R., CARMEN, J., RAMÍREZ, R., BLANCA, I.B.Q. y ULLOA, E., 2011. El frijol (*Phaseolus vulgaris*): su importancia nutricional y como fuente de fitoquímicos. *Revista Fuente*, ISSN 2007-0713. DOI ISSN 2007 - 0713.
- VALLÉS, T., 2009. Nuestra Señora de la Candelaria. [en línea]. Disponible en: <http://es.catholic.net/op/articulos/18158/presentacin-de-jess-al-templo-fiesta-de-la-candelaria.html#modal>.

VILLA, R.A., VELASCO, T.J.M., BÁEZ, J.F., CÓRDOBA, F. y DWIGHT, T.N., 1975. *Los zóques de Chiapas*. México: Libros de México, S.A.

WELLHAUSEN, E., ROBERTS, L. y HERNÁNDEZ, E., 1951. *razas de maíz en México, su origen, características y distribución*. México, D.F: s.n.

ZAMBRANO, D., 2016. Las Virgencitas de Copoya, una tradición zoque. *Cuarto Poder* [en línea]. Tuxtla Gutiérrez, México, 2016. Disponible en:  
<https://www.cuartopoder.mx/chiapas/lasvirgencitasdecopoyaunatradicionzoque/148372>

# ANEXOS



**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y**  
**ALIMENTOS**



**Folio N°: 1**

**ANEXO 1**

Entrevista semiestructurada dirigida al PITC. Juan Ramon Álvarez Vazquez, en la facultad de humanidades licenciatura de lenguas con enfoque turístico.

- 1.- ¿Cuáles son los rangos en la tradición zoque?
- 2.- ¿Qué papeles desempeña la mayordomía en la tradición zoque?
- 3.- El ciclo festivo zoque ¿se divide en fiestas grandes y fiestas chicas?  
Durante las fiestas de las Vírgenes de Copoya
- 4.- ¿Qué actividades se hacen durante las fechas de los preparativos?
- 5.- ¿Qué representa el somé?
- 6.- ¿Qué elementos lo conforman?
- 7.- ¿Qué comidas se preparan para estas fiestas?
- 8.- ¿cualquier celebración tiene comidas especiales y tienen algún simbolismo?
- 9.- ¿Por qué solo son mujeres las que se encargan de la preparación de los alimentos?
- 10.- ¿Tiene algún significado especial?
- 11.- ¿Qué es el canané?
- 12.- ¿Es una variedad de tamal?
- 13.- ¿Cómo se prepara?
- 14.- ¿Se sigue preparando?



**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y**  
**ALIMENTOS**



**Folio N°: 2**

**ANEXO 2**

Entrevista semiestructurada dirigida a cocineras tradicionales e informantes claves de Tuxtla Gutierrez y Copoya.

- 1.- ¿el canané es tamal o no?
- 2.- ¿desde cuándo hacen canané?
- 3.- Aparte del wacasis caldù y sispolá, ¿qué otros alimentos se pueden dar en la festividad de las vírgenes?
- 4.- ¿Qué representan los hombres vestidos de mujer?
- 5.- ¿Cómo se pronuncia sispolá o sispola?

### ANEXO 3

#### Proceso de elaboración de sispolá.



**Figura 36. Comidera colocando carne en paila.**



**Figura 37. Carne de res en paila, lista para cocerse.**



**Figura 38. Maestra comidera Rosa María Castellanos moviendo carne de sispolá.**



**Figura 39. Sispolá a punto de ebullición.**