

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 31, Número 57. Enero - Junio 2021

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

La bebida pozol de cacao en su presencia en el carnaval zoque de San Fernando, Chiapas:
un análisis biocultural con reflexiones para la sociedad contemporánea

The pozol de cacao drink in its presence in the Zoque carnival of San Fernando, Chiapas:
A biocultural analysis with reflections for modern society

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v31i57.1089>
e211089

Gillian Elisabeth Newell*
<https://orcid.org/0000-0002-2174-9905>

Felipe Reyes-Escutia**
<https://orcid.org/0000-0002-2473-7299>

Susana del Carmen Bolom-Martínez***
<https://orcid.org/0000-0002-2473-7299>

Edwin Uriel Gutiérrez-Gallegos****
<https://orcid.org/0000-0003-2436-1903>

Fecha de recepción: 21 de enero de 2021.
Fecha de envío a evaluación: 16 de febrero de 2021.
Fecha de aceptación: 04 de marzo de 2021.

*Autora para correspondencia.

Catedrática de Joven Investigador del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, México. Facultad de Humanidades.
Av. Samuel Brindis s/n esquina Avenida Central.
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, C. P. 29000, México.
Tel. 961-1336031. Dirección: gillian.newell@unicach.mx

**Instituto de Ciencias Biológicas, UNICACH

***Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, UNICACH

****Estudiante de Maestría. Centro de Estudios del Sur Sureste.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: analizar bioculturalmente la bebida tradicional y prehispánica nombrada pozol de cacao, en su expresión en el Carnaval zoque de San Fernando, Chiapas. Esto es para presentar la utilidad de la bioculturalidad como marco teórico y sugerir en ella la pertenencia de un macro-paradigma de complejidad y auto-eco-organización para promover y profundizar la comprensión y la (re)valoración de lo tradicional, lo comunitario, lo hecho a mano, lo local y la relación ser humano-naturaleza manifestada. Metodología: el estudio fue etnográfica, biocultural y epistemológicamente reflexivo. Resultados: el pozol en el Carnaval zoque de San Fernando, Chiapas, emerge como una bebida compleja, polivalente, polisémica y altamente civilizatoria: lista para tomar, para comprender y para ser. Limitaciones: el estudio se reduce a un solo contexto y tiempo etnográfico específico. Conclusiones: la comprensión del pozol de cacao, su presencia en una celebración tradicional-comunitario y la fuerza del análisis biocultural contribuyen al esfuerzo de dar sentido al ser humano y formar civilización-sociedad contemporánea en un mundo cambiante y en crisis.

Palabras clave: alimentación contemporánea; pozol; cultura zoque; bioculturalidad; alimentación; cambio civilizatorio.

Abstract

Objective: Analyze bioculturally the traditional and pre-Hispanic drink of pozol in the Zoque carnival of San Fernando, Chiapas to illustrate its environmentally and socially sustainable civilizatory qualities and to reveal the theoretical advantages of the biocultural paradigm and suggest that the study of bioculturality belongs to the emerging macro-paradigm of (planetary) complexity. We hope to demonstrate that it is essential to deepen our understanding of and to (re)value the traditional, communal, hand-crafted, local and the manifested human and nature relationship. Methodology: The study has an ethnographic, biocultural, and epistemologically reflexive nature. Results: The pozol drink in the carnival of San Fernando emerges from this analysis as being complex, polyvalent, polysemic and highly civilizatory: it is appetizing to drink, to contemplate, and to execute. Limitations: The study bears upon only one single ethnographic context and moment. Conclusions: The comprehension obtained from a biocultural perspective facilitates the giving of meaning to humanity and to our changing global civilization-society in a world of crisis.

Keywords: contemporary food; pozol; Zoque culture; biocultural diversity; food; civilizing change.

“... en una fiesta tiene que estar el pozol . . .
tienen que tomar su pozol para estar fuertes
y aguantar el recorrido y el sol. . .”

-Nana pozolera. Carnaval San Fernando-
24 de febrero 2016

Introducción

En los últimos doce años el paradigma de la bioculturalidad se ha desarrollado para teorizar y protagonizar, de manera equilibrada, comunitaria y global, la indisoluble conexión entre el ser humano, la vida y la Tierra. Según Toledo y Barrera-Bassols, referentes en el campo, la bioculturalidad

...pone de manifiesto los estrechos vínculos entre varios procesos de diversificación y, específicamente, entre la diversidad biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística... producto de los miles de años de interacción entre las culturas y sus ambientes naturales (2008, p. 25).

Cano Contreras et al. (2016, p. 28) en el código de ética para la Sociedad Latinoamericana de Etnobiología enfatizan el contenido cultural-simbólico al referirse a la bioculturalidad como

la memoria y experiencia aprendida y perfeccionada colectivamente, de saberes y prácticas sobre los seres naturales y no naturales, que han sido transmitidos de generación en generación durante cientos de años entre los diferentes pueblos ancestrales; lo cual comprende las cosmovisiones, la historia, las lenguas, los componentes de la naturaleza y territorios, cuyos conocimientos, prácticas y entornos deben ser preservados y respetados nacional e internacionalmente.

Peña Sánchez y Hernández Albarrán, en su artículo sobre el Patrimonio biocultural y el Patrimonio culinario, indican que el enfoque biocultural logra el acercamiento procesual porque “relaciona lo que comemos y bebemos con la historia de la transformación de los recursos naturales, culturales y sociales de las poblaciones, así como también, de nuestra evolución como especie” (2018, p. 65). Agregan que:

Dicha relación no solo puede explicar la capacidad de adaptación y organización de la especie humana y las sociedades, sino que hace evidente el esfuerzo por mantener la tradición como herencia y como práctica encaminada a la acción social y al desarrollo de nuevas creaciones. . . son saberes y conocimientos que inicialmente emergen de una lógica de supervivencia local y se incorporan a la vida cotidiana y social.

En este artículo se analiza la bebida prehispánica nombrada pozol de cacao y su presencia en el Carnaval zoque de San Fernando, Chiapas. Ello se efectúa desde el marco teórico-analítico emergente y articulador de la bioculturalidad. El objetivo es visibilizar los múltiples significados de la bebida, tanto para la comunidad local como para la humanidad en su conjunto, en el contexto de la actual crisis civilizatoria (Bartra, 2013; Lander, 2015). Se busca robustecer el elemento cultural-semiótico (Peirce, 1992) de este marco teórico-analítico.

Contexto geográfico y métodos del estudio

El pueblo de San Fernando, en donde anualmente se celebra el Carnaval, se ubica entre los límites del Altiplano Central y de las Montañas del Norte del estado de Chiapas, México, 22 kilómetros al norte de Tuxtla Gutiérrez, capital de la entidad (figura 1).

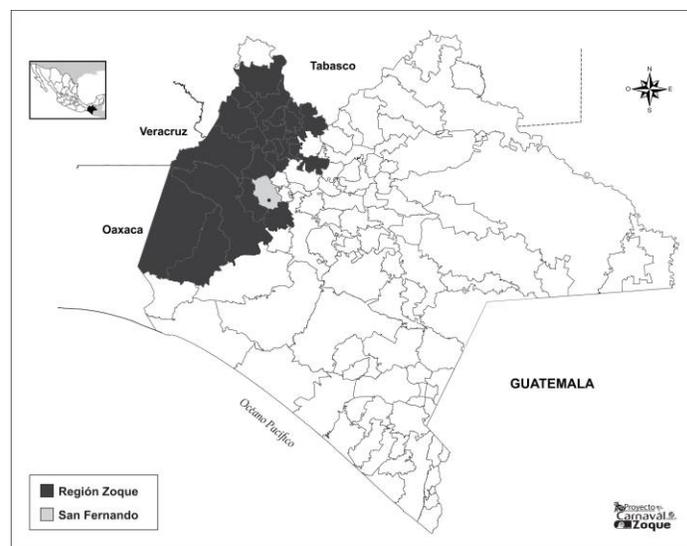


Figura 1. Mapa de ubicación de San Fernando, Chiapas. Acervo Proyecto Carnaval Zoque (PCZ).

Lamentablemente, como consecuencia del proceso histórico, ya no se habla desde hace tres años, el idioma zoque en *Shahuipac* –ladera del mono, en zoque, en referencia al asentamiento prehispánico hallado en el área (Anza Jiménez, 2014)–. El Carnaval se celebra todavía, dedicado al Sr. Jesús de la Buena Esperanza, personaje católico cuya imagen, según la población, fue traída de Guatemala desde “tiempo atrás”. El Carnaval de San Fernando es una celebración anual de ocho días que, según los pobladores, tiene al menos cien años de existencia (entrevista Prioste, 2017). Cada día coincide con una secuencia de acciones ritualísticas, aunque la fiesta en su totalidad gira alrededor de dos ejes: la alabanza al señor de la Buena Esperanza y las dinámicas recíprocas de un pueblo que sigue con el esfuerzo de mantener, desde el sur del país, un estilo y ética de vida “costumbrista” (Newell, 2018; Rodríguez et al., 2007). Ser costumbrista en San Fernando, un pueblo de aproximadamente 9,651 personas (CEIEG, 2019), y celebrar el *meké* (reunión en zoque según Cordry y Cordry, 1988; Newell, 2018) de Carnaval significa: lavar trastes el jueves; costurar *joyonaques* (flor costurada) el viernes; “descarmenar” ixtle para el traje del tigre y los demás trajes de los danzantes, recibir ofrendas y efectuar la misa en la noche el sábado; bailar carnaval con los

tres bailes (el baile de los Variteros, el Baile del Tigre y Mono y el Baile del Flechero y los Gigantes) domingo, lunes y martes; limpiar los trajes y objetos utilizados en el carnaval y ser coronados el miércoles; y, otra vez, lavar los trastes el jueves para que sean acomodados y guardados con todo lo relacionado a este *meké* en el Cuarto de Carnaval (menos el santo) hasta el siguiente año. Una porción abundante del pueblo, anualmente, participa en Carnaval; por periodos de tres años rotativos el Carnaval se celebra desde un *cowiná*, o “casa del jefe o santo” (Aramoni Calderón, 1998), una misma casa y un mismo prioste, siempre bajo la estricta supervisión de una mesa de Mayordomos y dos “Nanas” (la pozolera y la cocinera). El Carnaval se celebra en los días que anteceden al Miércoles de Ceniza. Considerando que el Domingo de Ramos es el primer domingo después de la primera luna del equinoccio primaveral, el Carnaval, celebrado los días anteriores a la Cuaresma, aún se vincula significativamente al ciclo lunar, atribuyéndose una aura agrícola y prehispánica.

El trabajo de campo para este artículo, se realizó con la comunidad costumbrista en San Fernando, durante los años del 2016 al 2019, mediante el Proyecto de Investigación Cátedra de Joven Investigador del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de Chiapas (Conacyt) “Carnaval zoque: la naturaleza presente en la tradición y modernidad en Chiapas” que beneficia la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH). Los métodos de la recolección de datos fueron la revisión de la literatura existente, la etnografía general minuciosa (Geertz, 1973) y la documentación etnográfica precisa y biocultural de ingredientes, técnicas, procesos, actores, y significantes de cocina y platillo (Licona et al., 2017; Peña y Hernández, 2018). El pensamiento complejo (Morín, 1999), la teorización biocultural y el interés en la (re)valoración de un sistema alimentario tradicional (HLPE, 2017) dentro de lo que se reconoce como una profunda crisis civilizatoria (Bartra, 2013; Lander, 2015), fueron efectuados por el grupo de investigación interdisciplinar “Bioculturalidad y sustentabilidad alimentaria zoque: recuperación y

documentación de saberes en el centro de Chiapas”, integrado por los autores, académicos de la Facultad de Humanidades, Instituto de Ciencias Biológicas y Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, respectivamente (UNICACH).

Resultados

Son dos tradiciones epistemológicas que, a la fecha, han generado investigación relevante sobre la bebida prehispánica nombrada “pozol”: desde los estudios alimentarios, se examina el pozol como “una bebida ancestral [que es] un legado cultural. . . y una oportunidad de negocios para las familias” (González-López et al., 2018, p. 31), pasado por el análisis de sus propiedades nutritivos y químicos para elaborar productos derivados, enfatizando sus cualidades probióticas (Farrés et al., 1999; Jiménez-Vera et al., 2010; Velázquez et al., 2018), hasta ciertos elementos culturales, sociales y económicos (Guyot et al., 2003; Vázquez, 2017). Y, desde la antropología, la historia y la arqueología, se ha documentado la antigüedad (Quiróz, 2014; Ruz, 2001; Trabanino y Méndez Guadarrama, 2016) y formas de consumo del pozol en sus diferentes modalidades, en diferentes culturas o regiones, sobre todo en el sur de México (Cordry y Cordry, 1988; López, 2006; Mayorga y De la Cruz, 2000; Reyes, 1995; Rodríguez et al., 2007).

Se identifica, sobre todo en esta segunda tradición, un pequeño *corpus* sobre el consumo y uso del pozol en la zona zoque que indica que se toma el pozol blanco de manera cotidiana y el pozol de cacao en fiestas, celebraciones tradicionales y rituales. Reyes (1995) menciona que el pozol, o *waye tongoy*, variante zoque de la Sierra de Pantepec, es tomado diariamente entre las once y doce del día, como hábito alimentario zoque.

Cordry y Cordry (1988) explican que, entre los zoques de Tuxtla de los años 40, el pozol era servido en una jícara con una servilleta bordada, mientras que Mayorga y De la Cruz (2000, p. 51) especifican que la bebida es servida en la fiesta sin azúcar, o con pequeñas porciones de panela

y melcocha, y puede ser acompañada por botanas ligeras de ingredientes considerados propios de la región. Rodríguez et al. (2007, p. 114) exponen que los zoques de Tuxtla servían anteriormente el pozol blanco solo en la Fiesta del Virgen de Rosario y reservaban el pozol de cacao para los demás santos. Esta distinción actualmente, ya no se observa, lo que indica que las costumbres experimentan cambios y no son impermeables, menos aún por la influencia erosiva de la modernidad.

López (2006) detalla que la cultura zoque valora el aspecto y los momentos gastronómicos: es que el o los santos, celebrados en una fiesta “comen” y “beben”, al igual que los seres humanos. Indica, también, que el maíz y el cacao para el pozol son ahorrados con anterioridad y representan, como ingredientes no perecederos, continuidad y contribución constante a los ciclos de vida, siembra y cosecha, en ritual y alabanza. Esta última observación es, tal vez, la única instancia en la literatura consultada sobre el pozol que menciona, con cierta claridad, un comportamiento auto-eco-organizativo, como lo refiere Morin (1999), sustentable y biocultural; expresa un modo de análisis que, argumentamos, debe de ser enfatizado y perseguido con mayor ímpetu. Al respecto, este artículo procura aportar un análisis biocultural que recupere las nociones de complejidad, sobre crisis-civilizatorio, recursividad, auto-eco-organización y análisis cultural-semiótico.

A continuación, se relatan los aspectos de la bebida ritual de pozol de cacao observados en el Carnaval zoque de San Fernando, Chiapas, para reconocerla y examinarla al fondo como una bebida y un complejo cultural diverso, polisémico y valioso. La observación etnográfica, claramente, es el primer paso de un buen análisis biocultural-semiótico que asume como meta principal y pone a discusión generar un proceso recursivo de re-valoración en y para el ser humano como primer paso de cambio ante la crisis civilizatoria.

El proceso del consumo del pozol de cacao durante el carnaval

Cinco pasos constituyen el proceso o ritual de servir y consumir el pozol de cacao durante los seis días que dura el Carnaval de San Fernando, Chiapas. Son los siguientes, presentados con notas de sus respectivos elementos bioculturales-civilizatorios:

- 1) Esperar el momento indicado. Preparado por un grupo de mujeres zoques de la comunidad en el cowiná desde temprano y a mano, el pozol de cacao es servido solo cuando varias acciones ritualísticas/utilitarias han sido efectuadas. La espera del tiempo es, entonces, un elemento fundamental, de respeto, relacionado con lo que es tomar pozol: el disfrute de una mezcla nutritiva y fría creada por los ingredientes de más importancia nutritiva y simbólica en el panteón mesoamericano: el maíz y el cacao (Staller, 2010; Strupp, 2010; Vela, 2012).
- 2) Respetar el turno de uno. Son dos las acciones ritualísticas que tienen que transcurrir para que, tras haber obtenido el permiso y el visto bueno, se pueda servir el pozol de cacao. Estos son: el regreso del Tigre y sus Shures (“perros” de guardia) al cowiná, después de bailar toda la mañana; y, en seguida, el visto bueno enunciado por el “Primer mayordomo”. Una vez realizadas ambas acciones, la “Nana pozolera” inicia el servicio y sirve primero, y sin falta, al Sr. Jesús de la Buena Esperanza. Ella lleva al altar una pequeña jícara (*Crescentia kujete/te´tzima* en zoque) llena de pozol de cacao y una pequeña porción de panela (*Saccharum officinarum/te´panela*) sobre un platito especial del santo. Allí, ante los ojos de la comunidad y la mesa de los mayordomos, se coloca el platito con el pozol y la panela con palabras de agradecimientos al Señor retirando, momentos antes, el desayuno “ya consumido”.
- 3) Recibir y ser servido/a. Cuando la Nana pozolera regresa a su “área de pozol”, las pozoleras empiezan a servir sin descanso una mezcla fría y líquida de pozol de cacao en jícaras de tamaño regular (aproximadamente de 200 ml.), con el apoyo y servicio de los repartidores,

distribuidas y entregadas una por una, en la mano a toda persona que visita o sirve al santo y el cowiná (figura 2).



Figura 2. Primera Nana pozolera sirviendo el pozol de cacao. Carnaval de San Fernando, 8 de febrero 2016. Foto: Gillian E. Newell, Acervo PCZ.

Por “costumbre”, el Tigre y los Shures son los primeros a quienes se sirve y reciben la bebida. Luego, se le ofrece al Mono, al Flechero y a los Gigantes quienes, en sus cuartos especiales ubicados en la cercanía del altar y la mesa de los mayordomos, consumen y disfrutan la bebida antes de seguir sus bailes en las calles sumamente empinadas del poblado. Los “Variteros” y los músicos toman su pozol en las áreas comunes, enseguida de los danzantes. Como terceros, los mayordomos y priostes reciben su pozol. En cuarto lugar, el pozol es distribuido al público asistente (las “visitas del Señor”) en toda el área común. Finalmente, todos los “emprestados” (los que hicieron la promesa de un servicio vitalicio al Sr. Jesús de la Buena Esperanza) y los “invitados del cowiná” (quienes prestan su servicio, pero sin el compromiso asegurado) reciben su jícara, iniciando con las cocineras y los servidores; las pozoleras se sirven a ellas mismas hasta el final, como señalan: “estamos para servir y no servirnos” (entrevista a pozolera, 2017). Se manifiesta que el proceso de servir y

tomar pozol de cacao en el carnaval de San Fernando está vinculado fuertemente con un sentido moral e ético humano, que sustenta la conciencia comunitaria, expresada en el punto siguiente.

- 4) Consumir comunitariamente. Una vez que se recibe el pozol, este es tomado directo de la jícara, a sorbos, mordisqueando el pedazo de dos centímetros cuadrados aproximados de panela que es repartido en una charola chica de plástico, por una señora denominada “de la panela” por ser quien lo corta y administra. Se menea la jícara con una mano para agitar la masa que se deposita en su fondo –el *muzu*, en zoque, asiento de masa–, facilitando su ingesta. El pozol es servido frío siempre y forma, entonces, una bebida refrescante y nutritiva: una porción de 100 ml., aporta alrededor de 405 calorías al cuerpo (Guyot et al., 2003) y una jícara llena de pozol (200ml/2 porciones) alrededor de 810 calorías. El pozol de cacao es una fuente de carbohidratos, proteína, lípidos y endorfinas; el efecto estimulante del cacao al sistema nervioso central produce, además, un sentido emocional de bienestar y alegría (Morales et al., 2012) que, según entrevistas, “levanta el espíritu”. Pedir una segunda ración nunca debe de ser desatendido, ya que es imperativo dar buena atención a “las visitas del Señor”: ellos son el Señor mismo (entrevista a pozolera, 2019). Cuando todos han recibido su jícara, se percibe siempre y de inmediato, un ambiente de paz y tranquilidad en todo el cowiná; es el momento de charlar con los demás visitantes y comunidad y gozar sin prisa, ni presiones, ni inequidades.
- 5) Agradecer y devolver. Al finalizar el consumo, todas las jícaras sucias son devueltas con palabras de agradecimiento al área de pozol donde son lavadas y guardadas por las pozoleras para el día siguiente. No se dejan jícaras descuidadas, sin ser lavadas o contabilizadas. Esto muestra un modo de trabajo preciso, respetuoso, cíclico y transparente que caracteriza el

cowiná y el Carnaval. Se logra así un ambiente de armonía y bienestar comunitario generalizado.

El “área de pozol” y su elaboración

El pozol de cacao es elaborado en un espacio que se delimita tanto sociocultural como espiritualmente por las costumbres particulares al Carnaval y la experiencia étnica-histórica zoque que caracteriza la región. Se ubica el “área de pozol” frente del “área de la cocina”, cubriendo de manera física un espacio de aproximadamente cuatro por dos metros por la colocación de tres mesas de madera (dos largas y una mediana), dos “pailas” (tinas) de aluminio grandes de 72 litros, alrededor de 50 jícaras, cinco a siete cubetas reciclados de plástico con capacidad de 18 litros, dos canastas grandes de plástico, alrededor de nueve garrafones con agua, con capacidad de 19 litros cada uno, y ocho a diez sillas de madera plegables. El “área de pozol” es la primera de las “áreas de las mujeres” –una división de espacio, género y orden que se ha empleado en la zona zoque desde los tiempos prehispánicos (Báez-Jorge, 1975)–. Es también la más visible. Se delimita el área por un sistema lúdico y socio-ritualístico de “multas” que busca regular los movimientos de las áreas de trabajo en el cowiná y, probablemente, es un referente reminiscente de los tiempos de las fincas y haciendas. En esta área donde solo las pozoleras pueden estar y trabajar, se prepara alrededor de 200 litros de pozol de cacao cada día para ser consumidos por las aproximadamente 100 a 150 personas en el cowiná; o 1000 a 1200 litros que se sirve durante los seis días del Carnaval de esta bebida nutritiva, refrescante, simbólica y sostenible.

Estos son los seis pasos que resultan en una buena masa para el pozol de cacao y para las “bolas de pozol de cacao”, con sus significados bioculturales, socio-simbólicos y alimenticios:

- 1) La preparación de los dos ingredientes nativos y un ingrediente naturalizado:

- a) El maíz blanco (*Zea mays/moc*) se nixtamaliza en el área de la cocina del cowiná dejándose reposar (figura 3) desde la tarde anterior con una moderada cantidad de cal que permite la disolución de la dura membrana celular (Paredes et al., 2009).



Figura 3. Granos de maíz en proceso de nixtamalización. Carnaval de San Fernando, 23 de febrero de 2017. Foto: Gillian E. Newell, Acervo PCZ.

Una vez cocido, se lavan los granos varias veces para eliminar el exceso de cal y se deja descansar durante la noche. Por la mañana, se hierven los granos para reventarlos y hacer una masa más suave. A continuación, se vierten los granos en varias cubetas y son llevados al molino. El maíz utilizado es criollo y de cosecha local, cultivado bajo el sistema prehispánica de milpa, sin transgénicos, ya que “su sabor es mejor” y “no nos hace daño” (entrevista a prioste, 29 de febrero 2020). El proceso de la nixtamalización es, similarmente, prehispánico y atribuye al pozol un significado mayor ya que la presencia de la bebida en una celebración comunitaria representa y mantiene el esfuerzo de custodiar activamente esta sabiduría antigua. El prioste y las pozoleras en sus comentarios y acciones muestran el orgullo y expresan su realidad como agricultores; deciden fortalecer su autonomía y soberanía alimentaria, resiliencia nutritiva, capacidad socio-cultural organizativa y fuerza productiva. Así, el pozol de cacao, por su elaboración con maíz

criollo, es un baluarte de resistencia ante el monocultivo agroindustrial y la adopción de semillas transgénicas.

- b) El cacao (*Theobroma cacao/cacawa*), hoy día obtenido en el mercado local de Tecpatán, Chiapas, se tuesta con anticipación colocando las semillas de cacao en un comal de barro a fuego hecho con leña de un árbol local (*Vaquellia pennatula*), hasta adquirir un color café oscuro (figura 4).



Figura 4. Cacao siendo dorado. Carnaval de San Fernando, 4 de febrero de 2016.
Foto: Gillian E. Newell, Acervo PCZ.

Así dorados, se guardan en las mismas cubetas reutilizadas de plástico en donde se coloca el maíz para ser llevado al molino. A cada pozolera le corresponde “dorar” un kilo y medio de cacao antes de que inicie el carnaval o durante las tardes de los primeros días de carnaval. Ver y oler este proceso de dorar cacao es para la comunidad un símbolo y un “indicio” claro (Peirce, 1992) de todo lo bueno que el carnaval conlleva, y de que el carnaval se aproxima. Las menciones de nostalgia y remembranza a los tiempos y espacios hogareños antiguos, cuando todavía se tostaba el cacao en casa (entrevistas a pozoleras, 2016, 2017), muestran que también se valora el pozol de cacao por sus pasos preparativos

y sus ingredientes. No es un producto ingerido sin bagaje adicional de significancia socio- y biocultural.

- c) La canela (*Cinnamomum zeylanicum/te'cana*) es desmenuzada estando las pozoleras de pie como primera actividad en el día sobre la mesa larga de madera en el área de pozol (figura 5).



Figura 5. Rompiendo la canela. Carnaval de San Fernando, 2 de marzo de 2019.
Foto: Gillian E. Newell, Acervo PCZ.

Los trozos resultantes de 1.5 a 2 cm de los múltiples manojos de canela comprados en el mercado local de producción nacional se agrega a la cubeta de cacao al tanteo ocupando alrededor de una quinta parte de esa cubeta de 18 litros y correspondiendo a dos medidas de una jícara grande. Los actos de limpiar y romper la canela son efectuados con rapidez. Dan al cowiná un fragante olor a tierra y brinda un inicio agradable al día. Se le reconoce por sus propiedades curativas, pero como especie introducida ocupa una simbología diferente.

- 2) Se muelen los ingredientes así preparados en el molino local. Según la Nana pozolera, se ocupan para los seis días, unos 210 kilos de maíz, 80 kilos de cacao, y 5 kilos de canela: un gasto y esfuerzo considerable. Las pozoleras más jóvenes, o algún hombre del área de servir, llevan las

cinco cubetas (tres de maíz y uno y medio de cacao con canela) al molino donde se muelen los ingredientes al punto de “masa para el pozol”: una masa un poco más “entera” que la masa para hacer tortillas (entrevista a molinero, 2016). El molino es eléctrico, pero la supervisión personal, precisa, guiando a mano los ingredientes para obtener un molido homogéneo es valorado como parte de un sentido local y evidencia de una habilidad de autosuficiencia. Esta red y costumbre de apoyo mutuo entre el molinero, el cowiná, las pozoleras y los hombres de los otras áreas de trabajo del cowiná, muestran los lazos de respeto, solidaridad e intergeneracionalidad que existen entre los hombres, mujeres y trabajadores de una comunidad y fortalecen la resiliencia de las redes sociales del pueblo, el cowiná y de cada individuo: son valores que se deben de agregar y valorar a los ya mencionados del pozol, forman parte de sus procesos de preparación e selección de ingredientes.

3) Con todos los ingredientes ya preparados, alrededor de las ocho de la mañana da comienzo la elaboración de los dos tipos de masa: uno “aguada” para el pozol y otra “menos aguada” para las “bolas de pozol”. Vertiendo las cubetas de maíz molido sobre la mesa y esparciendo cantidades moderadas de la mezcla de cacao y canela –suave, cálida y sedosa– sobre la masa gruesa y fría, se mezclan entre todas las manos las texturas contrastantes, con amplio esfuerzo, durante una hora y media, aproximadamente. Bajo la supervisión estricta de la Primera y la Segunda Nana pozolera, se agrega agua fría en pequeñas cantidades para humedecer la masa, facilitando la mezcla para ambos tipos de masa. Es intensivo el trabajo ya que es necesario agacharse sobre la mesa y ocupar ambas manos haciendo fuerza por un tiempo prolongado, estirando y empujando la masa. Durante el trabajo llegan, además, señoras de la comunidad con pequeñas cubetas de plástico con, aproximadamente, un kilo de maíz molido como “ofrenda al Señor”. Se recibe la masa, siempre y cuando “no sea de Maseca” (marca de harina de maíz industrializado) y se vierte el contenido sobre la mesa o en una tina grande ubicada a un lado, y

se devuelve el recipiente dando a la persona que aportó el maíz una ficha con la que puede recoger una bola de pozol de cacao preparada, después de la comida. Cada día, llegan alrededor de 20 señoras al cowiná para aportar masa, lo cual no solo significa un ahorro para el cowiná, sino también un intercambio comunitario en especie valioso que mantiene y promueve la vieja costumbre no mercantil del trueque y la colaboración comunitaria. Las pozoleras, explícitamente, no aceptan masa hecha de Maseca por ser de “semilla adulterada”, según las entrevistadas (2016-2018), en coincidencia clara con las palabras del prioste acerca de usar solo maíz criollo cultivado localmente y fortalecer así los procesos bioculturales locales.

- 4) En las dos “pailas”, prensadas sobre y entre tres sillas plegables de madera y ubicadas a un costado de la mesa principal de madera, se prepara la bebida de pozol de cacao con la masa “aguada”. Batiendo a mano, se mezcla la masa poco a poco con el agua de los garrafones comercialmente adquiridos, hasta obtener la consistencia adecuada para el consumo. Si el clima lo amerita, se agrega hielo, dejando, entonces, la mezcla del pozol un tanto espeso para que el hielo se puede derretir. Este proceso es relativamente rápido y la Nana pozolera lo realiza con ayuda de las pozoleras más experimentadas y un hombre para verter a la paila el agua de garrafón: no se derrama ni una gota y se cuida celosamente el recurso como a todos los demás.
- 5) Con la masa “menos aguada”, se preparan las “bolas de pozol” mediante la técnica aprendida durante años de práctica. La pozolera coloca un poco de masa frente a ella y presiona con los dedos extendidos de ambas manos de manera rápida y repetida, dándole una forma ovalada con pequeñas crestas hechas por los dedos. Levanta una mitad de la masa con sus manos y la coloca arriba de la masa que quedó en la mesa. Luego, se unen y aplanan por los lados ambas mitades formando una bola redondeada de pozol de cacao (figura 6).



Figura 6. Amasando la masa sobre la mesa de madera con bolas de pozol, borreguitos y curadito. Carnaval de San Fernando, 9 de febrero de 2016. Foto: Gillian E. Newell, Acervo PCZ.

Esta se introduce en una bolsa de plástico con algo de “vendaje”, un poco de masa adicional agregada en un hueco realizado con el dedo gordo en medio de la bola, para su distribución posterior. El vendaje simboliza la buena voluntad y es un gesto comunitario de aceptación, generosidad, confianza y transparencia. Fácilmente, se reparten unas 200 a 300 bolas de masa de pozol por día, entre las señoras que trajeron masa y los prestados e invitados del cowiná durante los tres días de baile de Carnaval. Las bolas reposan sobre una de las mesas hasta su hora de repartición y contabilidad, obedeciendo al orden costumbrista de ética comunitaria y jerárquica del cowiná.

- 6) Terminando los pasos preparatorios, con el regreso del Tigre y los Shures al cowiná y el visto bueno del “Primer mayordomo”, el pozol es servido, primero al Señor de la Buena Esperanza y posteriormente a todo el cowiná, según los pasos ya descritos arriba. Es de notarse que la división de trabajo en el área de pozol es clara y facilita, por ende, el flujo de armonía e eficiencia. La Nana pozolera supervisa el proceso de servir, mientras que las dos pozoleras con

experiencia y fuerza vierten sin detenerse el líquido en las jícaras limpias, también llamados “bochis”. Las otras pozoleras pasan las jícaras nuevas a las pozoleras que sirven y se crea una cadena de trabajo. A veces cuando el pozol se termina antes de lo previsto, la Nana pozolera debe hacer más masa de pozol, lo cual puede generar un poco de tensión en ese momento, sin embargo, es siempre asumido con seguridad y templanza, ya que significa que el Señor está recibiendo muchas visitas y eso es una buena señal de amor y fe. La fluidez que se logra es fruto de los años de trabajo, la convivencia, la experiencia y el compromiso con el santo y el cowiná, según explicaron las pozoleras (entrevistas 2016-2018), es el efecto inspirador que tiene y provoca el santo: se trabaja mejor siempre entre los seres humanos desde una actitud de servicio, y no de complacencia o egoísmo, que representan acciones y tejido comunitario valiosos de alcance global y civilizatorio.

Las pozoleras como grupo de hacedoras y significadoras.

Ninguna bebida, platillo o cocina existe por sí solo, por lo que para comprender es importante incluir a los hacedores tanto como a los significantes y el proceso de significación y simbolismo (Peirce, 1992; Turner, 2005). En el Carnaval de San Fernando, Chiapas, el grupo de las pozoleras zoques consta de aproximadamente ocho mujeres, quienes, para la buena realización del trabajo según la “tradición”, se organizan en una “Primera” y una “Segunda” “Nana” pozolera, varias “emprestadas” –mujeres quienes se han comprometido a servir al Santo y al cowiná– y algunas “invitadas” –mujeres a quienes les gusta apoyar, pero aún no tienen la formalidad de haber hecho la promesa o el compromiso del servicio incondicional–. Las mujeres son mayoritariamente de mediana y madura edad y tienden a ser, o fueron, casadas; aportan experiencia, sabiduría y calma al cowiná. Las mujeres invitadas, generalmente de menos edad, aprenden bajo el ojo de la primera y segunda “Nana”, llamadas también “madres” que, en términos coloquiales de Chiapas, indican

la jerarquía del trabajo que sigue el orden natural y socio-simbólico frecuente de nuestra especie (las madres/mujeres como transmisoras principales del conocimiento práctico, emocional, social, cultural, semiótico y simbólico). Durante los días de Carnaval, todas las pozoleras se visten con un huipil de bordado zoque (figura 2 y 6), portados con orgullo –frecuentemente, son ellas quienes los han bordado, aunque es aceptable encargar el bordado a otra persona por las presiones de la modernidad–. Esto les da un toque de belleza femenina e identidad. El huipil, debido a las flores bordadas en las tiras en las zonas de cuello y brazos, es una pequeña referencia que refuerza la conexión existente y mantenida con la naturaleza. Las mujeres, además, se visten de falda con zapatos o sandalias sencillas, un mandil, aretes y un collar o rosario; las más jóvenes a veces portan algo de maquillaje. Si el clima está fresco llegan al cowiná con un rebozo o chamarra. El mandil y el huipil son elementos que, en San Fernando, marca una identidad comunal y étnica-histórica de mujer trabajadora, costumbrista y zoque; señalan, como indicio, la decisión personal y comunitaria de servir al Señor Jesús de la Buena Esperanza, al cowiná, a la comunidad y a la sociedad.

Por lo general, las pozoleras llegan a participar por invitación, por lazos familiares o por algún interés personal (Entrevistas 2015-2019). La Primera Nana pozolera indicó que llegó al cargo porque la Primera Nana pozolera anterior ya no podía continuar y la Mayordomía le propuso sustituirla. Ella aceptó porque era algo “que ya conocía” y “era importante servir al Sr. Jesús de la Buena Esperanza y mantener así la tradición”. Otra pozolera comunicó que ella participa porque “aquí aprendí como hacer pozol y, gracias a eso, ahora me puedo dedicar a vender pozol desde mi casa y así mantengo mis hijos” (entrevista pozolera invitada 2018). Participan, entonces, para agradecer al Señor por el favor recibido. Sus palabras revelan que contribuyen a mantener vigente un tejido comunitario intra e interfamiliar y social. Por ende, participan activamente con el bienestar de la sociedad y el pueblo, en general. Es fundamental el papel de las mujeres como hacedoras de la bebida de pozol de cacao; dan vida y reproducen varios procesos y modelos éticos

considerados como tradicionales y con importantes simbolismos y significados en el carnaval y el cowiná. Los lazos familiares y comunitarios constituyen, sin duda, a un nivel local, un micro-proceso, pero al mismo tiempo, una reverberación global. Son acciones de un valor que trasciende lo local, para significarse importante ante la necesidad de fomentar una mejor salud civilizatoria y de la humanidad toda. Es importante comprender estos micro-procesos y sus procesos de significación a mayor detalle desde una comprensión que permite visibilizar un tejido glocal.

Contextos y dinámicas simbólicos complementarios.

Un análisis biocultural complejo de la presencia de la bebida “pozol de cacao” en el carnaval de San Fernando tendrá que incluir las siguientes cuatro dinámicas que representan y forman importantes capas socio-simbólicas, bioculturales y civilizatorias alrededor de la bebida, de sus procesos de preparación, del área de elaboración del pozol y de las pozoleras mismas.

Tales dinámicas, con su respectiva profundidad biocultural y cultural-semiótica, son:

1) la “venta de los borreguitos”: figuras moldeados de alfeñique y azúcar de caña decoradas con detalles representativos del Carnaval como el ixtle pintado del Tigre o el sombrero de los Shures. Estos “animalitos” son “vendidos” por las pozoleras desde su área en el cowiná a quienes desean y gusten comprometerse con el carnaval para el siguiente año (figura 6), es un intercambio con carácter simbólico que implica una promesa. Se efectúa la “compra” de un “borreguito” mediante la entrega de una botella de refresco, o “curadito” (aguardiente elaborado de caña de azúcar y alguna hierba o fruta), por parte de la persona que muestra el interés. La Nana pozolera entrega a cambio el borreguito con la explicación de que esperaría el próximo año dos botellas para poder entregar al comprador dos borreguitos, cumpliendo así, con una promesa implícita de regresar al carnaval. Se concreta, en términos antropológicos, un intercambio circular basado en una relación de significación simbólica como analogía de la dependencia inevitable del ser humano con la

naturaleza y su necesidad de continuar la relación (y dependencia) para sobrevivir. El borreguito, que es un animal domesticado desde hace miles de años, es, además, asociado fuertemente con la simbología de Jesús Cristo, el ser fiel, el sacrificio, el ahorro y la abundancia (Macías, 2015). Ofrecer para recibir, es una costumbre reconocida zoque (Rodríguez et al., 2007) y originaria, que de esta manera busca fortalecer los lazos comunitarios, culturales y/o de autosuficiencia en un cierto territorio y tiempo. Es una actitud de vida como también una postura ética y elección de trascendencia civilizatoria ante el mundo y para recrear el sistema actual de convivencia humanidad-naturaleza.

2) la visita del Tigre, los Shures y el Monito -este último sobre la espalda del primero- al área de pozol y las pozoleras antes de la salida del cowiná para bailar en las calles. Llegando con el Monito, los Shures y los músicos zoques de acompañamiento y comunicación con el ámbito divino, el Tigre recibe “su ofrenda” en medio de un abrazo durante lo cual se coloca una carraca de puerco atado con verduras típicas de la cocina mexicana campesina –cebollín, limón, chile y tomate– a los colmillos de la boca del Tigre por la Nana pozolera (figura 7), quien la recibe como un regalo y simboliza la bendición que le dan las pozoleras.



Figura 7. Visita del Tigre al área de pozol. Carnaval de San Fernando, 3 de marzo de 2019.
Foto: Gillian E. Newell, Acervo PCZ.

Es muy plausible, sin embargo, que existe una capa simbólica más profunda también ya que el encuentro entre el Tigre con el Monito y la Nana pozolera, referencia las esferas de la naturaleza y lo domesticado, lo silvestre y lo matizado, y lo femenino y lo masculino. Se observa, en otras palabras, una probable “condensación simbólica” (Turner, 2005) de múltiples “mitemas” (Lévi-Strauss, 1974) que son relevantes a la cultura y mitología zoque: animal-ser humano-nahual, hombre-mujer-niño, monte-casa-huerta y silvestre-domesticado-juego-equilibrio. Se escucha en ellos, además, una reverberación cultural-simbólica en clave biocultural y civilizatoria de valor central en la urgencia de imaginar y emprender mejores caminos, en nuestro ser, estar y habitar la Tierra.

Por supuesto, tanto el Tigre, mejor dicho, jaguar en la cultura zoque y mesoamericana, como el mono, al igual que el maíz y el cacao –las semillas principales del pozol de cacao–, contienen fuertísimas cargas simbólicas que sin duda alguna también conjugan en el momento del abrazo y la visita. Existe poca información clara al respecto debido a que la población local ya no manifiesta con mucho detalle estos conocimientos o lazos con la cosmovisión originaria zoque, o quizás, más mesoamericana y se carece todavía de buenas y sistemáticas examinaciones arqueológicas y/o iconográficas sobre estos temas. Sin embargo, algunos análisis iconográficos indican acerca de la cosmovisión mesoamericana que el jaguar representa la noche, el sol, la sabiduría, la fuerza, la astucia, la agilidad, el liderazgo, la guerra y el sacrificio (Popul Vuh, 2018; Saunders, 1994) y es un animal que ha sido venerado al menos desde el tiempo de la cultura olmeca. El mono representa la lujuria, la inteligencia, el juego, la agilidad y el movimiento por el cielo en los árboles y es asociado con los seres humanos primigenios formados antes de los seres humanos según el Popul Vuh (2018) y con la sexualidad (Echeverría, 2015). Algunos arqueólogos y antropólogos reportan la presencia del jaguar y mono por toda la zona zoque en arte rupestre y escultura (Rivera y Lee, 1991) y asocian ambos animales con juego, fuerza, inteligencia y le

refieren posible relevancia sexual y cosmogónica. Por su parte, el maíz es visualizado como la vida y el ser humano mismo (Memorial de Sololá. Anales de los Cakchiqueles: título de los señores de Totonicapán, 1950; Popul Vuh, 2018) y el cacao se conoce como uno de los árboles cósmicos con grandes dones curativos. Estas dos especies fueron domesticadas en Mesoamérica desde 3,000 a 2,500 a. c. y dieron, así, al ser humano la oportunidad de crecer en número y formar sociedades complejas con cosmovisiones, ideológicas y estructuras sociales formidables, dominantes y creativas; podrían y parecen existir, entonces, varias relaciones íntimas entre los rasgos biológicos de estas especies y la simbolización de una visión cultural integrada. Se sabe, por análisis arqueológicos, que existía la costumbre del consumo ritual de bebidas a base de maíz en la región (Linares, 1998; Linares y Gómez, 2017), aunque no es posible decir con certeza todavía si hubo pozol de cacao como bebida ritual específica y con ciertos significados. El cacao era utilizado ritualmente entre la elite prehispánica como bebida especial que se consumía durante los rituales públicos y privados; el maíz en las mismas ceremonias frecuentemente acompañaba al chocolate en forma de tamal. En algunas regiones, el cacao era vinculado simbólicamente con la mujer, el mono, el jaguar, y el comercio (Nájera, 2011; Strupp, 2010; Vela, 2012), fue utilizado como moneda en diferentes partes de Mesoamérica. La combinación de las dos semillas prehispánicas y el encuentro con los dos animales –todos significativos en sentido cosmogónico– ¿podría representar una mezcla potente de simbolismo y analogía para una relación inquebrantable de ser humano y naturaleza?

Ya es imposible reconstruir exactamente cuáles fueron entonces los múltiples significados e interrelaciones físicas y simbólicas entre estos dos animales, el pozol y sus ingredientes, pero no cabe duda que el maíz y el cacao en la cultura mesoamericana y la cultura zoque han tenido desde tiempos prehispánicos de grandes significados simbólicos (Arias, 2014; Sahagún, 1969; Staller, 2010); ambos formaban parte sustancial de las exigencias tributarias mexicas durante el posclásico

indicando que los valores bioculturales y simbólicos frecuentemente perduran. Hoy son conocidos algunos aspectos de su importancia simbólica y física entre la población zoque del estado y en el grupo de costumbristas zoque de San Fernando, Chiapas. Mediante la priorización de estos dos animales y de estas dos semillas originarias se mantiene en el Carnaval una visión y un fuerte actuar biocultural. Es así que, se celebran y mantienen varias técnicas y costumbres culinarias y reproductivas en la milpa durante el carnaval, con la ingesta y la elaboración manual del pozol con ingredientes que todavía son cultivados localmente bajo el sistema agrícola-alimentario tradicional de la milpa: sistema de cultivo ancestral zoque, reconocido también entre otros pueblos originarios sedentarios mesoamericanos. El pozol de cacao es, entonces, una bebida de una simbología compleja y uno que tiene varias capas histórica-temporales como también bioculturales y que valen la pena recordar, reconocer, celebrar, divulgar y enfatizar. El carnaval se manifiesta, entonces, en una celebración que contiene un mensaje y un valor biocultural-civilizatorio relevante.

En cuanto a las otras dos especies asociadas al pozol, la canela y el azúcar, sus significados son históricos y demuestran también una temporalidad y una relación biocultural basado en la utilidad curativa de cada especie. Proveniente de la corteza de un árbol tropical de alrededor de 10 metros en altura nativo a la India y Sri Lanka, la canela es utilizada para aliviar la gripe, como relajante y para limpiar las vías respiratorias y gastrointestinales (Ranasinghe et al., 2013). Con la conquista española y la introducción intencional y accidental de una enorme variedad de especies de flora y fauna de otras regiones (Lindorf, 2002), la canela tomó un lugar como acompañante y saborizante adicional al pozol probablemente por su sabor y beneficios curativos.

Mientras que la caña de azúcar fue traída al Nuevo Mundo por Hernán Cortés y rápidamente se estableció como cultivo de comercio (Sandoval, 1951); aceptada y cultivada en Europa desde la expansión musulmana mucho tiempo antes para endulzar la comida y hacer bebidas con más facilidad que con la miel de abeja (Mintz, 1985), es originaria del sudeste asiático y Nueva Guinea.

En Chiapas, la caña de azúcar arribó a los Valles de Pujilic, con los dominicos, quienes controlaban en gran medida los trapiches y la comercialización de su derivado, la panela, hasta que fueron expulsados en 1871, cuando los ingenios y el comercio de caña y sus productos aumentaron considerablemente (López, 2020). En la hacienda Las Animas, ubicada en lo que hoy es San Fernando, se cultivaba caña también y se manejaban trapiches para la producción de panela (Anza, 2014; Gutiérrez y Roblero, 2014). El pedazo de panela que se sirve con el pozol de cacao en el Carnaval de San Fernando parece ser, entonces, un indicio histórico del tiempo en que los zoques de estas tierras tuvieron que trabajar como mozos, tamemes o jornaleros en las fincas, haciendas y estancias de ganado, frecuentemente en condiciones deplorables (Albán, 2010). Parece manifestar un contraste fuerte entre lo dulce de la panela con lo amargo de dicha experiencia y memoria histórica vivida o sufrida. Hoy, la panela podría significar la apacible superación de un tiempo y una experiencia de sujeción. Es, entonces el uso y consumo de la canela, un tipo de indicio histórico naturalizado.

Finalmente, el hecho de que la visita del Tigre y Mono al área de pozol sea acompañada siempre por la música del tambor y el pito zoque, afirma también, la importancia del área de pozol, de las pozoleras y su aportación al carnaval, del mismo modo que la visita y la unión o encuentro fugaz entre dos o cuatro importantes personajes aquí referidos: el Tigre, el pozol, el Mono y las pozoleras. Las mujeres pozoleras siempre se alegran mucho al ver el Tigre y el Mono, así como la Nana pozolera da su abrazo, y es abrazada, con mucho *kojama* (energía de vida/espíritu en zoque). La colocación de la ofrenda es una bendición y un acto sagrado que recuerda la casa, el hogar y el lazo hombre-mujer.

3) Durante el carnaval los priostes y los mayordomos, también visitan el área de pozol, saludan y verifican que todo fluya correctamente. En general, son acompañados por música de banda y bailan un son con las pozoleras como agradecimiento y para “alegrar el ambiente”. Constituye un gesto

de humildad y horizontalidad porque se sabe que los cargos de Mayordomo y Prioste son puestos de honor y trabajo comunitario y simbólico. Al morir las personas, que ejercen estos cargos, se (re)inicia otra vez una horizontalidad; este reinicio también puede ocurrir en tiempos de enfermedad y con la vejez. El baile indica, entonces, la horizontalidad y la consciencia de que la vida es tan pasajera como contextual. El ser comunitario y de la comunidad se consideran cualidades cruciales que hacen posible llegar y pedir ayuda sin vergüenza o pérdida de dignidad, cuando es necesario. Claramente, tanto el carnaval como el pozol y todos los elementos asociados a ellos, el área de pozol, las pozoleras y sus dinámicas, forman un gran complejo ético, socio-moral, filosófico, biocultural, sostenible/sustentable y civilizatorio. Esta complejidad sistémica necesita ser siempre incluida en cualquier análisis biocultural de un carnaval, de una celebración/ritualidad tradicional o de alguna de sus elementos.

4) La última dinámica asociada con el pozol y las pozoleras, consiste de la convivencia efímera al final de la jornada mientras se espera todavía la comida del día, que es consumida en comunidad. Ninguna de las pozoleras tiene permiso de retirarse cuando aún falta la comida del día. Sentadas en las sillas plegables de madera o paradas alrededor de la mesa, esperan y conversan sobre los acontecimientos del día, el servicio del pozol este día, las ocurrencias generales en el pueblo, en las familias o en las vidas personales de las pozoleras, durante ese breve tiempo de espera. Esta convivencia como también el trabajo en conjunto afirman lazos que, sin duda, provienen y se extienden más allá del tiempo y espacios del carnaval y del cowiná. Se crea, entonces, una cierta hermandad y código de respeto, solidaridad y compromiso que es propio de un pueblo o de una comunidad moral-ética y/o costumbrista. Es casi imperceptible, pero mediante ella construye, mantiene y conforma la fortaleza, la coherencia y la sabrosura que se puede encontrar en una bebida tradicional como es el pozol de cacao del carnaval de San Fernando.

Una vez que ha llegado la comida, se agradece con un rezo rápido al Señor Jesús de la Buena Esperanza por el éxito del día y el alimento recibido. Se come usando la tortilla como utensilio. Las personas que prestan servicio deben permanecer hasta que todos ellos hayan finalizado, siempre y cuando no les corresponda hervir ya más maíz o tostar cacao; para retirarse, deben pedir permiso a la Nana pozolera y despedirse formalmente del Sr. Jesús de la Buena Esperanza (y de la mesa de los Mayordomos) con una muestra de respeto y alabanza. Entonces, pueden salir del cowiná. Finalizando, así, un día de servicio, trabajo, convivio y alegría. Al día siguiente, el santo y la comunidad esperarán con paciencia la llegada de las pozoleras. Ellas se presentarán, según la costumbre, antes de las seis de la mañana o al sonido del primer cohete, se mantiene así, con tranquilidad, orden y alegría, una dinámica y un ciclo profundo y complejo de valores bioculturales y civilizatorios, desde el vivir local comunitario.

Discusión y conclusiones

En este artículo, se ha analizado el consumo y la presencia del pozol de cacao como bebida de importancia biocultural, en el Carnaval zoque de San Fernando, Chiapas, empleando el marco teórico de bioculturalidad incorporando las ideas de crisis civilizatoria, complejidad, recursividad, simbolismo y auto-eco-organización (Morín, 1999; Turner, 2005). Se ha demostrado que el consumo y la presencia de la bebida de pozol de cacao son procesos polisémicos, polivalentes y de alto valor y contenido sustentable/sostenible, ético y civilizatorio. El pozol de cacao en el Carnaval de San Fernando figura como un alimento líquido altamente nutritivo también valioso para el sentido y complejo cultural, biológico, comunitario, identitario, socio-simbólico y semiótico de la festividad. Las diversas dinámicas e interrelaciones que se han logrado formar y expresar entre el ser humano y la naturaleza, en torno al pozol de cacao, analizados a detalle en este artículo, han sido y son claramente procesos físicos, históricos, semióticos, naturales, sociales, culturales y

simbólicos de significación, convívio y co-evolución que se mantienen y son mantenidos tanto por la presencia misma del pozol de cacao en el Carnaval, como por la continuación de sus procesos de producción, consumo y celebración, y por sus procesos de análisis y contemplación de la propia comunidad: el pozol de cacao, en palabras antropológicas, es un “hecho total” (Mauss, 1924).

Haciendo evidente la importancia y valor de emprender mejores y más profundas examinaciones socio-simbólicas, emocionales, lingüísticas y semióticas de un objeto o especie biocultural mediante el análisis del proceso de consumo, el área de elaboración, el proceso de elaboración, las hacedoras y sus dinámicas socio-simbólicas y adicionales del pozol de cacao, se logró, a través de la integración territorial, social y cultural comunitaria-local un análisis biocultural en el que la reflexión sobre nuestro mismo ser, pensar y actuar biocultural local se significa y conecta al nivel planetario y civilizatorio. Esta comprensión del carácter biocultural y local del habitar humano emerge y dibuja que existimos y hemos construido, a través de muchos años y experiencias diversas, desiguales frecuentemente, manifestaciones, bebidas, platillos y otras expresiones bioculturales maravillosas que merecen ser conocidas a detalle aún si la invasión del proceso moderno, erosivo sobre las identidades y la diversidad humana y su fuerte comprensión de tiempo-espacio dificulta su (re)conocimiento, valoración y recuperación. El marco de análisis asumido en este estudio y la consideración simbólica y semiótica contribuyen a fortalecer el actual marco teórico de bioculturalidad, lo que aún debe ser profundizado, con mayor ímpetu y precisión. Se reconoce el esfuerzo diario de las pozoleras durante el carnaval para continuar una presencia y consumo de pozol tradicional, experiencial y significativo. Su larga serie de acciones, palabras, contextos, flujos y procesos recuerdan, se renuevan y confluyen desde sus antepasados y desde los antepasados de éstos, trabajando con decisión y esperanza para que sus hijos, nietos, bisnietos, y las generaciones futuras tengan pozol y una vida digna en un territorio saludable y de abundancia.

Como ellas mismas señalan, “no estamos aquí para servirnos, estamos aquí primeramente para servir a Él (refiriéndose al Señor Jesús de la Buena Esperanza). Dejamos por una semana nuestras familias para hacer el pozol y para servir al Señor” (entrevista a Nana pozolera, 2018). El pozol es, entonces, un revitalizador tanto físico y corporal como también anímico, cultural, socio-simbólico, biocultural, local y comunitario. Son estas esferas y dimensiones humanas y naturales entretejidas las que crean y deciden qué mundo actual construimos y decidimos tener y que, con contundencia, emergen como pregunta: ¿por cuánto tiempo permitiremos que esta condición de crisis planetaria continúe erosionando nuestra vida y nuestra humanidad?

Para finalizar, les invitamos, a consumir el pozol de cacao de San Fernando, sea durante el carnaval o no, tanto para saborear una bebida nutritiva y refrescante como para apreciar el conocimiento local –expuesto en este artículo– sobre una bebida que enfatiza activamente el consumo local, que forja comunidad y germina esperanza desde el abrazo de la tradición y la comunicación intergeneracional, y que muestra que es posible un equilibrio sostenible/sustentable re-creando y fortaleciendo, desde lo local, los lazos entre territorio, historia y cultura a escala planetaria.

Agradecimientos

Se agradece a la comunidad y los miembros del cowiná del Sr. Jesús de la Buena Esperanza, San Fernando, Chiapas; al Conacyt (Cátedra de Joven Investigador no. 2468 Carnaval Zoque: la naturaleza presente en la tradición y modernidad en Chiapas); a la Facultad de Humanidades, el Instituto en Ciencias Biológicas y a la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos de la UNICACH. El Código de ética para la investigación etnocientífica en América Latina. Versión dos (Cano Contreras et al., 2015) y el Código de Ética del Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales (Colegio de Etnólogos y Antropólogos, 2014) circunscriben esta investigación.

Referencias

- Albán, A. (2010). Comida y Colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle 14: Revista de investigación de campo*, 4(5), pp. 10-23.
- Anza, G. (2014). *San Fernando: Historia y actualidad una mirada transcultural*. Chiapas: Editorial Fray Bartolomé de las Casas.
- Aramoni, D. (1998). La cowiná zoque, nuevos enfoques de análisis En D. T. Aramoni, T. A. Lee y M. Lisbona (coords.). *Cultura y etnicidad zoque: nuevos enfoques en la investigación social*, pp. 97-103. UNICACH y UNACH, Tuxtla Gutiérrez.

- Arias, J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los "imaginarios" en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1), pp. 79-95.
- Báez-Jorge, F. (1975). La mujer zoque: pasado y presente. En *Los zoques de Chiapas*. México: INI.
- Bartra, A. (2013). Crisis civilizatoria. En *Crisis civilizatoria y superación del capitalismo*, pp. 25-72. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Cano, E. J., Medinaceli, A., Sanabria, O. L. y Argueta, A. (2015). Código de ética para la investigación, la investigación-acción y la colaboración etnocientífica en América Latina. Versión dos. *Código de Ética. Materiales para la discusión colectiva*, 13, pp. 3-14.
- Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica (CEIEG, 2019). *Mapas municipales de Chiapas, San Fernando, Chiapas.*, Secretaría de Hacienda Gobierno de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez. Recuperado de <http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/productos/files/MAPASMUN/079.pdf>
- Colegio de Etnólogos y Antropólogos (2014). *Código de Ética del Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales A. C. CEAS*, México.
- Cordry, D. B. y Cordry, D. M. (1988). *Trajes y tejidos de los indios zoques de Chiapas, México*, Andrés Fábregas Puig (trad.). México: Gobierno del Estado de Chiapas.
- De Sahagún, B. (1969). *Historia General de las Cosas de Nueva España*. México: Porrúa.
- Echeverría, J. (2015). Los excesos del mono: salvajismo, transgresión y deshumanización en el pensamiento nahua del siglo XVI. *Journal de la Société des américanistes*, 101(1 y 2), pp. 137-172.
- Farrés, A., Ampé, F., Escalante, A., Flores, M. T., Guyot, J. P., Morlon-Guyot, J., Romero, M. T. y C. Wachter, C. (1999). Determinación de la diversidad bacteriana del pozol: un enfoque polifásico. En: *Memorias VIII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería/IV Congreso Latinoamericano de Biotecnología y bioingeniería. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería*, A. C. Oaxaca, pp. 112.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. México: Gedisa.
- González-López, O. Y., Jacinto-Castillo, L. y M. Pérez-Cano. (2018). El Pozol, una bebida ancestral mexicana como legado cultural inmaterial. *Revista Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), pp. 29-37.
- Gutiérrez, E. y Roblero, K. I. (2014). *Danzas y símbolos: conflictos étnicos en el carnaval de San Fernando, Chiapas*. (Tesis de licenciatura, Facultad de Ciencias Sociales, UNACH), San Cristóbal de las Casas, Chiapas.
- Guyot, J. P., Trèche, S., Río, D., Espinosa, J., Centurion, D. y Wachter, C. (2003). Pozol, a popular Mexican traditional beverage made from a fermented alkaline cooked maize dough. *Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelles en Afrique de l'Ouest: le role des technologues alimentaires et des nutritionnistes: programme et résumés*, pp. 411-426. Presses Universitaires de Ouagadougou, Ouagadougou. Ouagadougou.
- High Level Panel of Experts (HLPE, 2017). *La Nutrición y Los Sistemas Alimentarios. Un Informe del Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición*. del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma.
- Jiménez-Vera, R., Jiménez-Vera, C., Magaña-Contreras, N. y Corona-Cruz, A. (2010). Evaluación microbiológica y sensorial de fermentados de pozol blanco, con cacao (*Theobroma cacao*) y coco (*Cocos nucifera*). *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 1(1), pp. 70-80.
- Lander, E. (2015). Crisis civilizatoria, límites del planeta, asaltos a la democracia y pueblos en resistencia. *Estudios Latinoamericanos: Nueva Época*, 36, pp. 29-58.
- Lévi-Strauss, C. (1974). *Tristes tropiques*. Nueva York: Pocket Book.
- Licona, E., García, I. C. y Cortés, A. (2017). Introducción: hacia un modelo de análisis de las cocinas con enfoque etnográfico espacializado. En E. Licona, I. C. García y A. Cortés (coords.). *Alimentación, cultura y territorio: acercamientos etnográficos*, pp. 13-28. Puebla, Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Linares, E. (1998). *Cuevas arqueológicas del río La Venta, Chiapas*. (Tesis de maestría. Escuela Nacional de Antropología e Historia, México).
- Linares, E. y Gómez, L. M. (2017). La cueva El Tapesco del Diablo como un lugar de preparación y almacenamiento de bebida ritual: análisis de artefactos. En C. U. Del Carpio, A. Sheseña y M. Navarro, *Historia y cultura. Ensayos en homenaje a Carlos Navarrete Cáceres*. pp. 295-306. Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapa.
- Lindorf, H. (2002). La nuez moscada y la canela en América. *Acta Bótanica Venezolana*, 25(1), pp. 97-102.
- López, N. (2020). Mundo-caña. Trabajo y trabajadores en la trama social de dos comunidades en Chiapas. *Ichan Tecolotl*, pp. 1-5. Recuperado de <https://ichan.ciesas.edu.mx/notas-al-ras-de-la-tierra-anteriores/mundo-cana-trabajo-y-trabajadores-en-la-trama-social-de-dos-comunidades-en-chiapas/>
- López, O. (2006). Meque Güicuy (comida de fiesta) y Meque Ujicý (bebida de fiesta) Tiempo, espacio y orden en la gastronomía ritual zoque, En D. Aramoni, T. A. Lee y M. Lisbona (coords.). *Presencia zoque: una aproximación multidisciplinaria*, pp. 117-142. Tuxtla, Gutiérrez, Chiapas: UNICACH, COCYTECH, UNACH.

- Macías, C. (2011). El simbolismo de la oveja y su presencia en la obra de Picasso. Universidad de Málaga. En *Virtuti magistri honos: Studia graecolatina A. Alberte septuagesimo anno dicata*, editado por C. Macías Villalobos y S. Nuñez, pp.187-236. Málaga: Libros Pórtico.
- Mauss, M. (1924). *Ensayo sobre el don*. Buenos Aires: Katz Conocimiento.
- Mayorga, F. y S. De la Cruz. (2000). *Recetario zoque de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: Conaculta, Tuxtla.
- Memorial de Sololá. Anales de los Cakchiqueles: título de los señores de Totonicapán*. (1950). Fondo de Cultura Económica, México.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. Nueva York: Penguin.
- Morín, E. (1999). Organization and complexity. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 879, pp. 115-121.
- Nájera, M. I. (2011). El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del grupo de la serie inicial de Chichén Itzá. *Estudios de cultura maya*, 39, pp. 133-172.
- Newell, G. E. (2018). The zoque carnivals of Northwestern Chiapas, Mexico. En *Oxford Research Encyclopedia of Latin American History*. Oxford University Press, Oxford. Recuperado de <https://oxfordre.com/latinamericanhistory/view/10.1093/acrefore/9780199366439.001.0001/acrefore-9780199366439-e-698> [Verificado 5 de julio 2020].
- Paredes, O., Guevara, F. y L. Bello. (2009). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Ciencias*, 92, pp. 60-70.
- Peirce, C. S. (1992). *The Essential Peirce: Selected Philosophical Writings*. vol. 1, Estados Unidos: Indiana University Press, Bloomington.
- Peña, E. Y. y Hernández, L. (2018). Patrimonio biocultural y patrimonio culinario. En: E. Y. Peña y L. Hernández (coords.). *Biodiversidad, patrimonio y cultura: procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*, pp. 49-72. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Popul Vuh*. (2018). México: Penguin Random House.
- Quiróz, E. (2014). Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII. *Revista Historia y Memoria*, 8, pp. 19-58.
- Ranasinghe, P., Pigea, S., Premakumara, S., Galappaththy, P., Constantine, G. y Katulanda, P. (2013). Medicinal properties of “true” cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*): A systematic review. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 13, pp. 275.
- Reyes, L. (1995). Costumbres alimentarias entre los Zoques. *Anuario IEI*, 5, pp. 293-306.
- Rivera, C. y Lee, T. A. (1991). El Carnaval de San Fernando, Chiapas: los motivos zoques de continuidad milenaria. *Anuario1990*, pp. 119-154. Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Rodríguez, F., Ruíz, G., López, O y Zea, O. (2007). *Los zoques de Tuxtla: como son muchos dichos, muchas palabras, muchas memorias*. Tuxtla Gutiérrez: Conaculta.
- Ruz, M. H. (2001). *Tabasco Histórico. Memoria Vegetal*. México: Gobierno del Estado de Tabasco.
- Sandoval, F. B. (1951). *La industria del azúcar en Nueva España*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Saunders, N. J. (1994). Predators of Culture: Jaguar Symbolism and Mesoamerican Elites. *World Archaeology*, 26(1), pp. 104-117.
- Staller, J. E. (2010). Ethnohistoric Sources on Foodways, Feasts, and Festivals in Mesoamerica. En J. E. Staller y M. Carrasco (coords.). *Pre-columbian foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, pp. 23-70. Springer, Nueva York.
- Strupp, J. (2010). Feasting with foam: ceremonial drinks of cacao, maize, and pataxte cacao. En J. E. Staller y M. Carrasco (coords.). *Pre-columbian foodways: interdisciplinary approaches to food, culture, and markets in ancient Mesoamerica*, pp. 315-344. Springer, Nueva York.
- Toledo, V. M. y Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria editorial.
- Trabanino, F. y Méndez, L. (2016). El ajkum sa´ o pozol de camote-una bebida entre los mayas palencanos del clásico tardío. *Ketzalcalli*, pp. 29-48.
- Turner, V. W. (2005). *La selva de los Símbolos: aspectos del ritual Ndembu*. Madrid: Siglo XXI.
- Vazquez, L. (2017). *Reseña Fotográfica de la Cultura del Pozol, Chiapa de Corzo*. (Tesis de Licenciatura en Gastronomía. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas), Tuxtla Gutiérrez.
- Vela, E. (2012). El cacao y el chocolate. *Arqueología Mexicana, edición especial 45*.
- Velázquez, A., Covatzin, D., Toledo, M. D. y Vela, G. (2018). Bebida fermentada elaborada con bacterias ácido lácticas aisladas del pozol tradicional chiapaneco. *Biotecnología y Ciencias Agropecuarias*, 13(1): 165-178.