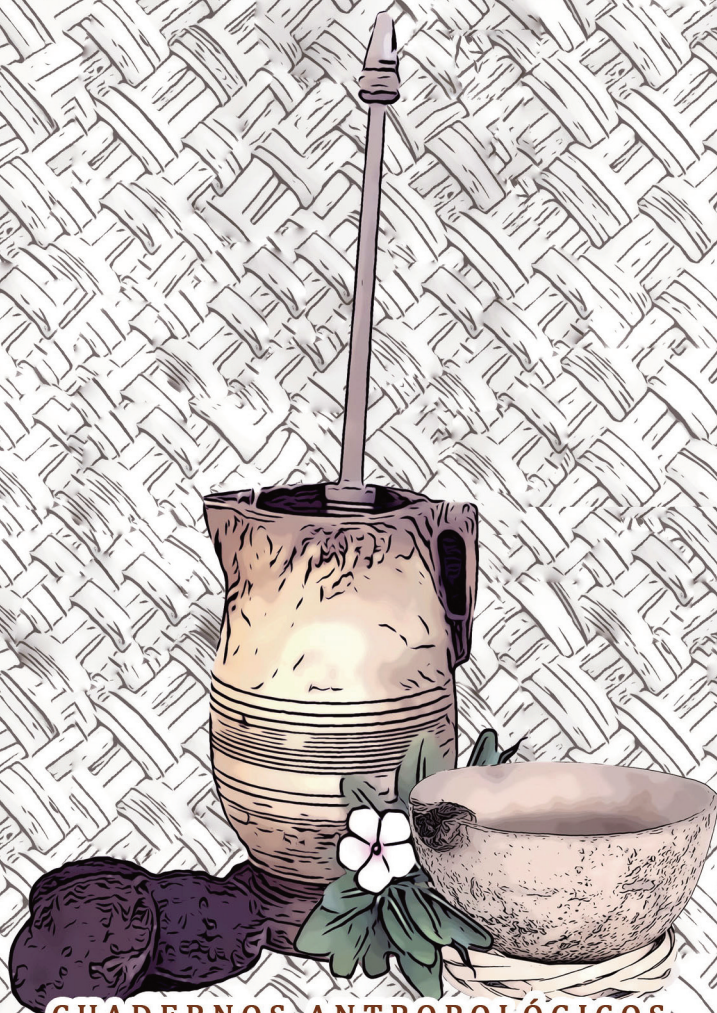


BEBIDAS Y DULCES

TRADICIONALES DE TABASCO

JULIO CÉSAR JAVIER QUERO



CUADERNOS ANTROPOLÓGICOS



Julio César Javier Quero, Museógrafo mexicano. Se ha desempeñado como director de Patrimonio Cultural del Gobierno del Estado de Tabasco; secretario técnico del Fondo Estatal para la Cultura y las Artes de Tabasco, coordinador operativo de los Circuitos Artísticos de la Frontera Sur y director de las zonas Centro y Centro Occidente del país por CONACULTA.

Organizador en Tabasco, México, de los museos *Carlos Pellicer* –en coordinación con el museógrafo mexicano Alfonso Soto Soria–; del Arqueológico *José Gómez Panaco*, en Balancán; del Arqueológico de Jonuta; del Parqueológico en el municipio de Emiliano Zapata; y del Museo *Diálogo con los Dioses*, en el complejo turístico República Paraíso, en Puerto Ceiba, Tabasco.

Es autor de los libros *Cuarenta años del Parque Museo-Poema de La Venta*, 1997; *Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco*, 2000 y 2004; *Diccionario institucional de la UJAT*, 2007; *110 años de historia. Palacio de Gobierno de Tabasco*, 2004; *La Ganadería bovina en Tabasco, a través de los años*, 2014; *Datos Biográficos de Manuel Gil y Sáenz*, 2015; además es autor del ensayo «*Tabasco, sus niños y sus museos*», revista *Museum*, UNESCO, 1987. Fue coordinador editorial de la «*Colección Tabasco*», integrada por los libros *Tabasco arqueológico*, *Tabasco histórico*, *Tabasco contemporáneo* y *Tabasco, la mejor tierra que el sol alumbra*, escritos, respectivamente, por Mario Humberto Ruz Sosa, Lorenzo Ochoa, Gabriela Gutiérrez Lomasto y Jorge Priego Martínez, editada por el Gobierno de Tabasco, 2001. Actualmente funge como coordinador editorial de la Universidad Olmeca.

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco

Julio César Javier Quero

Javier Quero, Julio César

Bebidas y Dulces Tradicionales de Tabasco / Julio César Javier Quero -- 1a. Ed. -- Villahermosa, Tabasco, México: Universidad Olmeca, 2023

50 Pág.; 14.5 x 21 cm.

Incluye Índice

ISBN: 978-607-59645-0-8 (Impreso)

ISBN: 978-607-59641-1-5 (Digital)

1. Gastronomía Tabasqueña 2. Comida Mexicana

CD 641.7263 J328b 2023

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco

Primera edición: 2023

Universidad Olmeca

© Julio César Javier Quero

© D. R. 2023 Universidad Olmeca, A. C.

Carretera Villahermosa-Macuspán, km 14

Dos Montes, Centro, C. P. 86280

Villahermosa, Tabasco, México

www.olmeca.edu.mx/

Diseño de portada: Mayra Cristhell Jiménez Damián

Queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita de los titulares de *copyright*, bajo las sanciones establecidas por las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía, el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares de la misma mediante alquiler o préstamo público.

ISBN edición impresa: 978-607-59645-0-8

ISBN edición digital: 978-607-59641-1-5

Impreso en México / *Printed in Mexico*

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco

Julio César Javier Quero



UNIVERSIDAD OLMECA
Raíz de sabiduría

Para Carmen Quero Taracena

Y para todas las mujeres de Tabasco

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

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

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

Tilo Ledesma

Índice

Agradecimientos	13
Prólogo	15
Introducción	17
Testimonios	23
¿Qué es el pozol?	33
¿Qué es el chorote?	39
¿Cómo se elabora?	45
¿Cómo se toman?	47
¿Con qué se acompañan?	51
¿Cuándo se toman?	55
Otras bebidas que se sirven en Tabasco	57
Los dulces y las bebidas tabasqueñas en la literatura	63
Recetas de bebidas	79
Recetas de dulces	89
Glosario	99
Apéndice biográfico	113
Bibliografía	121

Agradecimientos

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

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

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

Prólogo

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

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

Como mestizos que somos, también debemos tomar en cuenta la contraparte y complemento de la vertiente hispánica. Me

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

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

Orlando Ortiz

Introducción

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

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

El maíz era el alimento básico de las culturas indoamericanas muchos siglos antes de que los europeos llegaran al Nuevo Mundo. El origen de esta planta sigue siendo un misterio. Sin embargo hay pruebas concluyentes, aportadas por los hallazgos arqueológicos y paleobotánicos, de que en el valle de Tehuacán, al sur de México, ya se cultivaba maíz hace aproximadamente 4 600 años (Enciclopedia Microsoft Encarta-1999). En la actualidad, la cultura del maíz se ve reflejada en la mayoría de los platillos locales, así como en los elementos con que se acompañan éstos; de igual forma, esta gramínea la usan en la mayoría de sus bebidas.

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

Además de grandes cantidades de este artículo de lujo [el cacao] muy estimado, los comerciantes de Tabasco exportaban manufacturas locales, y también un excedente de mercancías importadas que trocaban por sus propios productos. Los mercaderes aztecas, obligados a cruzar territorio hostil para llegar a Tabasco, traían elegantes telas, adornos y espigadas copas de oro, artículos de cobre y obsidiana, pelo de conejo teñido y esclavos... (Scholes & Roys, 1996:32-33)

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

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

Podían encontrarse diversos recipientes, como «vasos de barro, platos... y lebrillos y ollas y tinajas y todas las otras maneras de loza». Para servir el cacao [chocolate] se utilizaban gran variedad de jícaras. Las había decoradas con diferentes diseños y con tapas ricamente adornadas (*tecontlacuilolli*) y con una cuchara de carey para revolver la bebida; otras estaban pintadas de negro¹, «con

su rodero² hecho de cuero de tigre o de venado para sentar y poner esta calabaza³». Había además unas agujereadas para colar el cacao [chocolate]. En otras jícaras, también pintadas, se lavaban las manos⁴, y en otras más, «con ricas pinturas», se bebía el atole.

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

Los mexicas cuidaban las maneras al compartir los alimentos. Comían en cuclillas y se lavaban las manos y la boca antes y después de las comidas. No eran glotones sino frugales en el comer, y eran comedidos con el resto de los comensales. Hay referencia a las dietas especiales que debían guardar los enfermos. Por ejemplo, debían consumir tortillas de granos de maíz cocido no muy lavados, tortillas tostadas, agua de cacao y cal, y abstenerse de «todas las carnes cocidas y asadas» (Arqueología Mexicana, 1999:43-44).

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

¹ En páginas posteriores explicaré, porque las jícaras tienen ese color obscuro.

² Los autores usan la palabra *rodero*, de rueda; en Tabasco usamos la palabra yagual para nombrar la pieza que sirve para asentar vasijas con base convexa.

³ La jícara y el güiro no son «una calabaza»; la calabaza es el fruto de una planta rastrera, mientras que la jícara y el güiro son frutos de árboles leñosos: *crescentia cujete* y *crescentia alata* respectivamente.

⁴ Estas «jícaras» eran los leques, éstas sí lagenarias como la calabaza y el bush.

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

Un día común en la vida del campesino se inicia alrededor de las cuatro de la mañana, hora en que su mujer prepara el *puntal*⁵, que consiste normalmente en un poquito de café negro, servido en un *pote*⁶. Él, mientras, prepara su *bastimento*⁷, integrado por una pelota o bola de *pozol*, lo suficientemente grande para que con ella pueda preparar las tres *batidas*⁸ de rigor necesarias durante el día: la de las nueve o diez de la mañana, denominada la de *media fajina*⁹; la del medio día, llamada también *fajina* y la de las tres o cuatro de la tarde, nombrada después de *fajina*; este bastimento va acompañado también, en muchas ocasiones, por una *gruesa*¹⁰ de maíz nuevo, untada de manteca y sal o tal vez con un poco de *shish*¹¹ de chicharrón; además de una *jícara*¹² y un *bux*¹³ lleno de agua, todo esto porque el campesino tabasqueño pasa la mayor parte del día en el campo y normalmente lejos de su casa. De igual forma, él alista los utensilios necesarios para sus tareas en el campo, estos normalmente son un machete, un *garabato*¹⁴, una hacha y seguramente una vieja escopeta.

⁵ Tentempié, comida ligera tomada antes o entre las importantes.

⁶ Pocillo.

⁷ Provisiones que el peón del campo lleva consigo para todo el día.

⁸ Batida. Especialmente se llama así en el lenguaje campesino la cantidad de *pozol* en masa que se emplea para preparar una *jícara* de la misma bebida; la dosis que se emplea en una toma o bebida de ordinario, el *pozol* se prepara en bolas de cantidad suficiente para el consumo del día... (en Santamaría, 1981:207-208).

⁹ Fajina. En lenguaje de campo, en Tabasco, faena que se hace en el primer medio día, hasta las doce. Por extensión, la comida que se hace al medio día en el trabajo de campo... (en Santamaría, 1988, tomo I:634).

¹⁰ Tortilla grande y gruesa, hecha de maíz nuevo.

¹¹ Xix. (pron. Shish. Voz maya: «granza, como tierra, salvados, horrura y asiento de cosas líquidas, y suelos así y heces de vinos». Diccionario Motul.) m. Voz común en el lenguaje popular de Tabasco a Yucatán, por residuos o sedimentos de líquido, especialmente de la bebida del *pozol*. (en Santamaría, 1988, tomo III:276).

Después que el hombre se va al campo, la mujer se dedica a preparar los alimentos del día, el desayuno consiste, normalmente, en *totopostes*¹⁵, frijoles negros refritos con manteca de cerdo, *blanquillos*¹⁶, platanitos fritos y la imprescindible gruesa, y si las cosas están bien, un *penchuque*¹⁷; también inicia los preparativos para cocer maíz y tostar cacao, mismos que son necesarios en la elaboración del pozol, pinol, tortillas, totopostes, tamales, etc. alimentos, todos ellos, básicos en la cocina tabasqueña.

Ya en el campo, el jornalero campesino, llamado también *choco*¹⁸ prepara en cada receso su *bocado*¹⁹ y su batida, ésta se hace mezclando una porción de pozol con agua en la jícara y se la toma de *buchao*²⁰ en *buchao*, seguramente a la sombra de un árbol.

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

Los campesinos que no siembran cacao, lo consiguen a través de intercambio, pero se cuidan de que no les den cacao ennegrecido, o sea, el que por alguna circunstancia no se pudo madurar

¹² Jícara. Vasija hecha de la corteza del fruto producido por el árbol llamado jícaro. Su nombre científico es *Crescentia Cujete*... (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:34).

¹³ Bux. Se pronuncia bush. Calabazo, bule, guaje. El nombre científico de la planta es *Cucurbita legendaria*... (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:78).

¹⁴ En Tabasco, instrumento auxiliar de labranza que usa el machetero; especie de gancho de palo que con la mano izquierda le sirve para sujetar la yerba que corta con el machete, que maneja con la derecha. Por lo común es un simple gajo de árbol, en forma de número 7, más o menos, con una rama larga que sirve de mango. (en Santamaría, 1988, tomo II:17).

¹⁵ Especie de tortilla de maíz de un solo cuerpo, muy delgado, de masa fina mezclada con manteca, se cuece en comal, para recalentarlo se puede hacer en comal o al fuego directo.

¹⁶ En Méjico, huevo de ave, y especialmente el de gallina... (en Santamaría, 1988, tomo I:214).

¹⁷ Tortilla muy gorda y grande, por lo común aderezada con coco, frijoles, shish de chicharrón, etc., para darle mejor sabor. Muy común en el pueblo campesino del sureste, en México.

normalmente; a este cacao se le denomina *cocolbox*²¹, y obviamente es un cacao que no sirve para la elaboración del pozol.

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



¹⁸ Choco. Llámase vulgarmente así en Tabasco y parte de Veracruz, a la persona de raza indígena... (en Becerra, 1987:13).

¹⁹ Porción cualquiera de comida; por extensión suele la gente pobre llamar así también con eufemismo a la comida misma, al sustento diario. (en Santamaría, 1981:227).

²⁰ Buchao es sinónimo de buchada, llenar la boca con un líquido al grado de expandir los carrillos.

²¹ En Tabasco y Chiapas, el grano de cacao, negro sucio, atacado por este hongo [hongo parasitario del cacao], y el que constituye una clase inferior. (en Santamaría, 1988, tomo I:367).

Testimonios

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

...acudían á comer á un Pueblecillo que se llama Tasta²² á donde un indio les daba frijoles negros á comer, muy sucios, y porque el agua era mala bebían posol como Yndios que es un brebaje que ellos hacen desliendo un poco de masa de maíz en agua, que esta es la bebida común de los Yndios de estas Provincias, sino es cuando tiene, que es otra cosa más alta... (Tomás de la Torre en Cabrera Bernat, 1987:212).

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

²²

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

Hay en aquel rio [Grijalva] arriba algunos Pueblecitos pequeños, porque como la tierra es enferma por las muchas lagunas y Ciénegas, á cuya causa no hay camino sino es por agua, y como es también calidísima y opresos sobremanera con tributo, no se multiplica allí la gente, pero son ricos de infinito cacao. Es una moneda de los indios y hacen ricos á los españoles, porque con ella contratan a los Yndios. Es una fruta del tamaño y hechura de piñones, tiene una telilla muy delgada encima y la pepita de dentro tiene cien partes pegadas entre sí. Este molido y desleído en agua hace una bebida asquerosa á los que no la acostumbran, y fresca y sabrosa y preciada á los que la usan beber. Comunmente la beben los españoles que no tienen vino y los mas de nosotros la bebemos, especialmente en tierra caliente y cuando llegamos de camino. Esta fruta nace dentro de unas masorca, en árboles muy frescos; esto se llama cacuatl; pero como los españoles, como toda esta tierra han corrompido, tambien han corrompido la lengua, y lo llaman cacao; de esto hay mucho en este rio arriba... (Tomás de la Torre en Cabrera Bernat, 1987:212).

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

...tenian por costumbre especial los yndios chontales no comer sino solo beber e si comian era muy poco y bevian una bebida que se haze de la moneda suya que es el cacao misturado con masa de suerte que se haze un brebaje espeso el qual es grande mantenimiento e asi mesmo otro de mahiz cozido que se dize pocol es a manera de poleadas eceto ques muy desleydo y hecho

casi agua hazen alguno desto azedo para beber con las calores porque es fresco y esto es lo mas sano y todos estos brebajes se muelen en sus piedras de moler y esto tienen de costumbre moler desde que amanesce hasta que anochese... (Alfaro y Santacruz, 1979:38).

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

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

Después de que Francisco Maldonado regresara a Campeche a fines de abril, la expedición terminó de organizarse rápidamente. El 14 de mayo de 1604, los «descubridores», acompañados por fray Gregorio González, fray Rodrigo Tinoco y Cristóbal de Interián, que serviría como intérprete oficial, salieron de Campeche «hacia la provincia de Nueva Ocaña que linda con Bacalar y Verapaz». Primero viajaron hacia Tixchel [Campeche], en donde se les unió Paxbolon, y de ahí continuaron a Popolá [Campeche]²², «último pueblo de cristianos», a donde llegaron el 23 de mayo.²³ El 25 de mayo, la expedición salió de Popolá hacia Nacaukumil²⁴, «primer pueblo de paganos idólatras». Paxbolon e Interián, que

²² Popolá, asentamiento que pudo haber estado situado a unos 35 kilómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.

²³ El diario de la expedición que conservó Cristóbal de Arzueta está en los Papeles Paxbolon-Maldonado, parte II, ff. 36-48. [Nota de los autores].

iban adelante para avisar a los indios y prepararlos para la llegada de los soldados y frailes, llegaron a Nacaukumil, según parece, el mismo día. El grupo principal, al mando del capitán Sugasti, pasó la noche en el monte, a dos leguas [ocho kilómetros] de Popolá y al día siguiente (26 de mayo) cubrió el resto del viaje a Nacaukumil, en donde los indios fueron a recibirlos con regalos de pozole. (Scholes & Roys, 1996:32-33)

La cita anterior la considero de gran importancia, pues a través de ella nos damos cuenta de que el pozol ha sido usado entre la comunidad indígena como el elemento para dar la bienvenida al visitante, ya sea a la casa o, como en el caso de la cita, al pueblo. Mario Humberto Ruz, traductor y editor de la obra de Scholes y Roy, nos dice al respecto:

Debía tratarse del posol [los autores dicen posole]; bebida hecha de maíz (en ocasiones mezclado con cacao), de uso frecuente en la zona y que aún se acostumbra ofrecer a los recién llegados. (Ruz en Scholes & Roys, 1996:230).

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

Este país es muy feraz, produce una gran abundancia de cosechas de maíz, su principal sustento. Después de hervir el maíz, lo machacan sobre una piedra de amolar, igual de donde se muele el chocolate. Una parte del maíz la convierten en pequeñas tortas que se llaman tortillas. Ponen el resto en un jarro hasta que se fer-

²⁴ Nacaukumil, pueblo que pudo haber estado situado a unos 50 kilómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.

menta; cuando tienen mucha sed mezclan un puñado en un guaje con agua, que le da un agradable sabor agrio; luego lo vierten en un enorme guaje agujereado, de hoyos pequeños, que dejan fuera los bagazos; ya fuera, se lo beben. Si invitan un trago a algún amigo, lo mezclan con un poco de miel, porque sus luces no van más allá; esto es tan aceptable para ellos como un vaso de vino lo es para nosotros. Si viajan dos o tres días, cargan con un poco de este maíz molido envuelto en una hoja de plátano, y con un guaje a la cintura para hacer su bebida; no se preocupan más por vituallas hasta que vuelven a su casa. Esto se llama pozole; *poorsoul* para los ingleses. Es de tanta estima para los indios que nunca falta en sus casas.

Otra manera de preparar su bebida es tostar el maíz y molerlo luego a que se pulverice en la piedra de amolar, agregándole un poco de *achiote*²⁴ [esto, seguramente con el objeto de engrasar la bebida, ya que es una de las facultades del achiote] el cual crece en sus sembradíos y no se utiliza para otro propósito. Mezclan todo con agua, e inmediatamente se lo beben sin colar.

En los viajes largos prefieren esta bebida antes que el pozole... (Dampier en Cabrera Bernat, 1987:268-269).

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

Al día siguiente el justicia llegó a decirnos que los bogadores no estaban preparados y que no podían salir ese día. El precio que

²⁵ Árbol de las bixáceas [...] peculiar de la tierra. De las semillas se hace una bebida que algunos naturales la toman, y una pasta roja usada desde lo antiguo para teñir, y hoy principalmente para colorar los guisos, en lugar del azafrán, desde la región ístmica de Méjico (Tabasco y Chiapas) al sur del continente... (en Santamaría, 1988, tomo I:44).

señaló fue casi el doble de lo que el cura nos dijo que deberíamos pagar, además del *possol* (bola de maíz amasado), tortillas, miel y carne. Yo me opuse, y él se fue a consultar a los *mozos*, pero regresó a decir que ellos no aceptarían menos... (Stephens en Cabrera Bernat, 1987:365).

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

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

Una mañana, luego de hacerme de algunas provisiones — galletas, arroz, carne salada... —, hice transportar mi equipaje en un *cayuco*²⁶ que había alquilado, y en compañía de Morin²⁷, me puse en las manos de Dios. Ibamos a visitar las ruinas de Palenque, situadas a treinta y cinco leguas [140 kilómetros] de allí. [Durante el recorrido] Aprovechamos la ocasión para hacernos de mangos, melones y agua de pozol: los indios no se embarcan nunca sin proveerse de pozol; se trata de una pasta de maíz, que se diluye en agua agregándole azúcar, si así se desea, y sirve tanto de bebida como de alimento. Ninguna provisión de boca resulta más económica y menos estorbosa... (Morelet en Cabrera Bernat, 1987:391).

²⁶ Embarcación de una pieza, hecha con el tronco de un árbol, de fondo plano y con quilla, se gobierna y mueve con canaletes (largos remos de pala, hechos de una sola pieza).

²⁷ Según Cabrera Bernat, se trata de un «Joven marinero francés que sirvió a Morelet, pues como había pasado dos años en Tabasco después de un naufragio, tenía ciertos conocimientos del idioma español. Fue contratado por Morelet en La Habana».

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

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

La dueña de la casa me dio una *jícara* llena de *pozole* azucarado que apuré de un trago, luego otra, luego otra más, pues no podía apagar mi sed; me vino entonces una transpiración abundante y me quedé dormido en la hamaca. Dos horas después, mi indisposición había desaparecido, pero raras veces en el curso de mis viajes me he sentido tan cerca de alguna enfermedad fulminante... (Charnay en Cabrera Bernat, 1987:574)

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

Uno morado subido, no se pela, y el pan y *pozol* conservan el color morado... (Gil y Sáenz, 1952:30).

Y con relación al maíz negro nos manifiesta:

No hay más que una clase de este maíz negro: es chico, no se pela, pero el pozol y tortillas no quedan negras, sino de un mo-

rado subido; tiene la ventaja de darse pronto y la gente del campo lo coge para remedio, pues dice que el *pozol* hecho de este maíz es muy fresco... (Gil y Sáenz, 1952:30).

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

- Pues señor, ah vamos, ese es otro *dicir*... ya concluimos con la cerca; ¿usted gusta tomar pozol, D. Vives?
- ¡Barajo, dos *jicarazos* te has bebido, Caporal; cómo estará tu barriga!
- No le dé cuidado, mi amo, ya *agorita* lo vamos a sudar.
- No ve su merced que esto es casi en la semana nuestro único alimento, y si acaso los domingos carnita fresca o salada, o un pedazo de *pejelagarto* asado, con su agrio de naranja, chile y sal, y sobre todo el buen apetito, que es la salsa del pobre, y si hay tamales de puerco o pescado en *momo*, eso es la mar. Aunque dice el decir que el rico come cuando quiere, y el pobre, cuando puede. Y quién sabe si el rico con todo y sus potajes, no tiene el apetito del pobre.
- Ándese ligero con su bebida de pozol, que ya va siendo tarde y hay que hacer!
- D. Vives. Si usted tomara el *chorote* con su alpiste²⁸ o cacaito tostado, y con un pedazo de ese rico dulce de conserva, de toronja o naranja, que venden de Nacajuca y Torno Largo, vería usted la mar y sus pescaditos, pues es la bebida característica del tabasqueño... (Gil y Sáenz, 1952:80).

²⁸

El autor mismo, en una curiosa fe de errata, al final del libro, corrigió lo de «alpiste» [o sea substituyó la palabra alpiste por pisté]... F.J.S.

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

...llegan a la casa, a donde hay puestas unas bancas con manteles de hojas; se les sirve allí lo siguiente: poniéndoles en el lugar que ocupa cada convidado un cajete con manea, que es una especie de tamal largo y seco; una presa con caldo, un cajetito con sesos del animal que se ha matado; otro con un poco de miel con cacao quebrado y tostado; conserva, balché y pozol, o chorote; he allí el gran convite. Hay días de dos y tres toros o cuatro lagartos, y si esto no hay, mueren de sesenta a ochenta gallinas. (Gil y Sáenz en Priego Martínez, 2000:32-36).

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

Don Ramón [Secura] puso a mi disposición, por lo tanto, dos de sus hijos, quienes prepararon uno de dichos botes para el viaje, o sea, lo proveyeron de un pequeño techo para la protección contra el sol, así como de víveres, que consistían en un asado frío de corzo, pan de maíz y posole,⁴⁶ puesto que en todo el camino no sería posible abastecerse de nada... (Heller en Cabrera Bernat, 1987:504-505)

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

²⁹

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

Por ultimo, un testimonio más que me parece importante, Salvador Novo en su libro *la Cocina mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México* reseña un comentario bastante desafortunado de los ingleses hacia el chocolate:

...1640, en el *Theatrum Botanicum* de [John] Parkinson, se menciona el chocolate con las reservas y la incomprensión británicas que lo definen como «aceptado con gran estimación entre los indios, que no tienen nada mejor; pero a los cristianos, les parece bebida para cerdos, aunque a falta de algo mejor, la aceptan y acostumbran». (John Parkinson en Salvador Novo, 1979:64-65)

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



¿Qué es el pozol?

Como quedó de manifiesto en las evidencias anteriores, el pozol ha sido la bebida por antonomasia del tabasqueño; para definirlo recurriré a tres autores locales, que son reconocidos a nivel nacional e incluso internacional, como excelentes lexicógrafos:

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

En Tabasco y región peninsular del sureste, [el pozol es una] bebida peculiar de la gente pobre, del trabajador campesino y del indio: [se elabora con] masa de nixtamal reventado, molida en grueso, que se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara. Desabrido para gentes de otros lugares, pero nutritivo y refrescante. [...] La bebida aderezada con azúcar o convertida en chorote, si se le pone cacao, no es desdeñada en la mejor mesa de las clases acomodadas. Se usa en algunos lugares de Centro y Sur América. En Colombia y Venezuela le dicen mazato... (Santamaría, *Diccionario de Mejicanismos*, 1992:886).

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

...*pozoatl*, palabra formada de *atl* (agua), y *pozol* (cosa espumosa), de donde resulta, pues, que pozol, quiere decir: *agua espumosa*... (Gutiérrez Eskildsen, 1981:111-112).

Con relación a la bebida, la investigadora nos dice:

Es para nosotros una bebida hecha de masa y cacao tostado y molido. Esta mezcla se disuelve en agua fría y hace espuma (en mayor cantidad, a medida que tiene más cacao). Es bebida sana y nutritiva; las personas la toman [...] con agua; forma el principal alimento de los indígenas y de la gente pobre. Hay a quien le agrada endulzarla y tomarla como refresco. Pero lo típico es tomarla sin azúcar y servida en jícaras o cocos. Cuando la masa se ha molido con el cacao, y está lista para batirse, se forma una especie de panes alargados, que impropriamente llamamos *pelotas de pozol*... (Gutiérrez Eskildsen, 1981:111-112).

Otro testimonio que es necesario citar, es el de Marcos E. Becerra, quien escribe posol con «s». Él nos indica que la raíz de la palabra es *nahoa*: *posoli*, y que su significado es espumoso (Becerra, 1978:33). También nos dice que es una:

Bebida alimenticia i refrescante, que se hace de masa de maíz cocido i reventado no mui molida, disolviéndola o batiéndola en agua fría, i añadiendo comúnmente azúcar, así como moleduras de cacao, pisto y aun achiote... (Becerra, 1978:33).

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

...su alimento frecuente (de la raza chontal) es el posole, que es una bebida formada del maíz cocido y molido, deshecho en agua... (Orozco y Berra en Santamaría, 1992:884).

Otra cita a la que recurro, para ampliar nuestra visión con relación al pozol, es a la del *Diccionario de Uso del Español*, de María Moliner, quien define al pozol como una «...Bebida hecha de maíz morado y azúcar...» (Moliner, 1996).

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

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

En Puntarenas y Guanacaste [localidades costarricenses], lo mismo que en México y en el norte de Centro América, se llama pozol [...] a una bebida refrescante fabricada con masa de maíz morado y azúcar. (Gagini, *Diccionario de Costarriqueñismos*, 1919:207).

Fernández Ferraz señala que en náhuatl se encuentra un vocablo parecido; pocolatl; para designar un brebaje hecho de maíz cocido, y que tanto pozol como pocolatl se derivan de poconi - hervir. Membreño, citado por Gagini, señala como origen del vocablo el náhuatl pozolli que significa espumoso (Tomado de <http://encostarica.net/docs/cocina/tortilla.shtml>).

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

Gabriela Gutiérrez Lomasto, cronista de la ciudad de Villahermosa y espléndida narradora, nos deleita con el siguiente pá-

rrafo, en el que se detalla un momento del quehacer cotidiano en uno de los mercados de Tabasco.

Allí estaban también las pozoleras³⁰ con sus apastes³¹ de barro llenos de la preciada bebida; una de ellas, Manuela, era una mujer madura, morena y fuerte, vestida con blusa escotada y gruesas cadenas de oro al cuello, así como en las orejas arracadas de Carey entorchadas de oro y su largo cabello negro y brillante recogido en un turush³²; bombeaba³³ el posol de jícara a jícara para que la grasa del cacao se espumara; su forma picaresca de ofrecerlo era: «¿Lo quieres batido o empelotado?, ¡Como más te guste marchante!»...³⁴

Tilo Ledesma, escritor, compositor y poeta costumbrista tabasqueño, nos dice que existen personas del campo que hacen el pozol de «...masa de nixtamal normal, de la que hacen las tortillas...» (Ledesma, s/f), pero también manifiesta que en su inmensa mayoría los campesinos siguen elaborando la masa de «...maíz reven-tado en su cocido, molido en grueso...» (Ledesma, s/f), y en ambos casos «...se bate en agua y tradicionalmente se bebe en jícara...» (Ledesma, s/f).

Para los efectos de este capítulo definiríamos el pozol como: una bebida, básica entre la gente del campo tabasqueño, hecha de

³⁰ Mujer que se dedica a hacer y vender pozol. Vale la pena mencionar que a la persona que toma mucho pozol, también se le denomina pozolera.

³¹ Trasto de barro, ancho en la base y que se va angostando hacia la boca; se fabrica de barro fino. Se utiliza como olla y también para batir en él el pozol. (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:24).

³² Nombre con el que se designa vulgarmente, en Tabasco, el moño, el pelo de la mujer recogido atrás. (en Santamaría, 1988, t III:233).

³³ El bombear es también el hecho que se usa para enfriar el café o el chocolate, se pasa de jícara a jícara o de pote a pote.

³⁴ Gabriela Gutiérrez Lomasto; fragmento del cuento: Mi Mercado Pino Suárez; consulta hecha a la página de Internet: <http://www.geocities.com/Athens/Aegean/8334/mercado.html>

masa de nixtamal reventado, molida en grueso, que se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara.

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

Al mediodía, en pleno calor tabasqueño siempre es bienvenido un vaso de pozol frío. Esta bebida no alcohólica está hecha con masa de maíz, cacao molido y agua fría. El más popular es el pozol dulce, que se hace con el cacao molido hasta que suelte la grasa, revuelto después con masa de maíz y finalmente es batido con azúcar para servirse. A veces al pozol con cacao se le llama chorote...³⁵



³⁵

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

¿Qué es el chorote?

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

El pozol, es una bebida alimenticia y refrescante, preparada a base de maíz cocido y molido, que se bate en agua, al que se le conoce como pozol blanco; cuando al pozol blanco se le agrega cacao tostado y molido, se le llama chorote o simplemente pozol, el que puede tomarse fresco o agrio... (Priego Martínez, 2000:32-36)

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

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

i como Cuba cae bajo la misma influencia, la etimología propuesta resulta aceptable... (Becerra, 1978:14)

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

[el chorote es una] Bebida semejante al pozol pero que se hace con maíz caliente, es decir, nixtamal que se cuece y muele el mismo día: además se le pone suficiente cantidad de cacao... (Gutiérrez Eskildsen, 1981:58)

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

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

En Tabasco, bebida preparada en frío con maíz cocido, cacao tostado y molido, pudiendo llevar además azúcar; propiamente es el pozol con cacao... (Santamaría, 1992:420)

Con el objeto de tener una visión más amplia sobre el tema, consulté la enciclopedia *Encarta*, en la cual se hace hincapié en que el chorote es conocido y elaborado en varios países de América Latina, dice que en Cuba se denomina *chorote* a toda bebida espesa; en México y Venezuela es una especie de chocolate que se hace cocinando cacao y mezclándolo con azúcar; en Colombia es un pequeño cazo de barro donde se cuece el cacao tostado y molido para mezclarlo con agua.³⁶

³⁶

«Chorote», Enciclopedia Microsoft *Encarta* 99

La cita anterior es una verdad a medias, sobre todo en lo relacionado con Tabasco, México, donde el chorote no es un chocolate, aunque para su elaboración se use cacao, ahora bien, si a la hora de batir el *chorote* se sustituye el agua por leche, al tomarlo se advierte un sabor muy parecido al del chocolate, pero esto es obvio ya que el chorote contiene cacao; el caso de Venezuela es totalmente distinto, ya que en ese país se denomina chorote a una bebida muy parecida al «...chocolate, la cual se hace cociendo el cacao solo, molido, con agua y endulzado con papelón, que es nuestro piloncillo³⁷ o panela...» (Carrera, 1981:220).

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

Aparte del pozol tradicional —el elaborado con cacao— existen en Tabasco una diversidad de «familias» de esta bebida, las cuales seguramente son producto del gusto de quienes las beben y quienes las elaboran; destacaría en principio las que se preparan: con *pataste*³⁸, con *pixte*³⁹, con *achiote* y con cacao fermentado. También es factible que la elaboración del pozol con estos elementos se deba a que al campesino tabasqueño le falte, en algún momento, el cacao para producir el chorote, y por eso lo sustituye con cualquiera de los elementos mencionados; pues aquellos, al igual que el cacao, son extremadamente grasos y excelentes colorantes.

El pozol elaborado con *pataste* tiene un sabor agradable y un aroma penetrante; el *pataste*, de forma habitual, sólo se utiliza

³⁷ Piloncillo. En Méjico, azúcar prieta, que se vende generalmente en panes de forma de cucurucho o cono truncado. Llámase también panela, chancaca, chincate. (en Santamaría, 1988, t II:474).

³⁸ Cacao corriente, es decir, grano semejante al cacao, de sabor agradable, es más grande y de color blanco en el interior. (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:70)

³⁹ Se denomina así a la semilla del zapote, del zapote colorado o tezonzapote, impropriamente también llamado mamey o mamey colorado.

para la elaboración de esta bebida, así como para la fabricación de dulces, sobre todo la tradicional *melcocha*⁴⁰ de *pataste*. La diferencia entre el cacao y el *pataste* es que el grano de este último es normalmente circular, grueso, aplanado y más grande que el del primero.

En el caso del pozol mezclado con *pixte*, la bebida queda bastante grasosa, ya que ésta es una de las cualidades de dicha semilla; la elaboración de la masa es con maíz cocido, a la que se le agrega, tostada y molida en fino, la almendra de la semilla del zapote⁴¹. Con relación al *pixte* Santamaría nos dice:

En Méjico, la semilla del zapote, zapote colorado o tezonzapote, impropriadamente también llamado mamey o mamey colorado. Es una nuez elipsoidal, alargada, encerrada en una testa lisa, lustrosa, brillante, de color rojo obscuro, con una cara ventral, esmerilada, opaca; terminada en puntas agudas en ambos extremos. En Centro América se llama *zapoyol* o *zapuyul* esta nuez, y se usa, lo mismo allá que en Méjico, tostada y reducida a polvo fino, para aderezar la bebida del pozol, mezclándola con maíz a modo de cacao... (Santamaría, tomo II, 1988:498).

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

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

El pozol con cacao fermentado es realmente una delicadeza; para su elaboración se deja fermentar en agua, por unos días, el

⁴⁰ En Tabasco, como en varias partes de Centro América, la *melcocha* [es un dulce] que se corta en trocitos enroscados, [y] se pone sobre hoja de naranja, y así se vende. (en Santamaría, 1988, t II:498.)

⁴¹ Zapote colorado o tezonzapote, impropriadamente también llamado mamey o mamey colorado. (en Santamaría, 1988, t II:498.)

cacao recién desgranado, posteriormente se pone a secar y se muele junto con la masa de nixtamal; su sabor es fuerte pero muy agradable. Este tipo de cacao se vende, al menudeo o por saco, en los principales mercados de Villahermosa, Tabasco.

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

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

Tilo Ledesma dice que para hacer el pozol agrio es necesario que la masa repose varios días al medio ambiente; cuanto más lo esté, tanto más lo paladea quien gusta de beberlo simple o con azúcar.

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

...hay personas que dejan varios días estas *pelotas de pozol*, y con el calor [...] se agrian, y entonces recibe el nombre de *pozol agrio*; es muy apetecible en esa forma; pero entonces es necesario agregarle azúcar... (Gutiérrez Eskildsen, 1981:111-112)

Yo creo que no siempre se le pone azúcar al pozol agrio, en mi opinión, a la mayoría de los tabasqueños se le apetece tomarlo más sin el azúcar, ya que es la forma de degustar el sabor fuerte de esta bebida; incluso hay personas que lo toman «...con sal, con pimienta y aun chile...» (Santamaría, 1992:886)

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

...[En Tabasco], *Agrio* es el estado completo de acidez; la fermentación por entero, en todo su desarrollo: es la condición de lo que está en plena fermentación. Desde que se inicia la acidez, la cosa deja de estar *fresca*, y se dice que está *aceda*, hasta las 24 horas más o menos; después de ese tiempo, ya se dice que está *agria*. «Pozol *acedo*», es el de un día para otro; «*agrio*», es el que tiene más de un día... (Santamaría, 1981:67)

Con referencia al pozol en estado *acedo*, nos manifiesta: «*Acedo* es el primer grado de la acidez; es el estado de una cosa cuando empieza apenas a agriarse; cuando comienza a entrar en fermentación...» (Santamaría, 1981:67)

Lo que quiere decir que «Desde que se inicia la acidez, la cosa deja de estar *fresca*, y se dice que está *aceda*, hasta las 24 horas más o menos...» (Santamaría, 1981:67)

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

Gutiérrez Eskildsen nos da un buen ejemplo de cuando se toma en Tabasco el pozol *agrio*, con finalidades curativas: «También se emplea el *pozol agrio* para curar la picadura de un insecto (especie de chinche del campo)...» (Gutiérrez Eskildsen, 1981:111-112)

Tilo Ledesma va más allá cuando asegura: «...que [el pozol] *agrio* contiene buena dosis de penicilina». (Ledesma, s/f.)

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

¿Cómo se elabora?

Para la elaboración del pozol existen, seguramente, un sinnúmero de recetas; aquí, sólo describiré las que a mi juicio son las más tradicionales entre los tabasqueños; es necesario manifestar, también, que las recetas varían con relación al tipo de pozol que se vaya a elaborar. De todas formas, en el capítulo de recetas se encontrarán éstas con más detalles. El proceso para la preparación del pozol, en términos generales, es el siguiente:

Se pone a tostar el cacao, de preferencia en comal⁴², y posteriormente se pela y se muele hasta que quede muy fino. Paralelamente se pone a cocer el maíz, morado o negro de preferencia, en agua y se le agrega un poco de cal viva⁴³, procurando que ésta se disuelva bien. Después de unos minutos de hervir, se saca un grano y se frota con los dedos, para ver si ya se le puede quitar con facilidad el hollejo⁴⁴; si ésto sucede, se baja de la lumbre y se lava el maíz varias veces hasta que los granos queden completamente limpios. Se le vuelve a echar agua y se pone nuevamente al fuego hasta que los granos están a punto de reventar. Se debe tener cuidado de que

⁴² Comal. Trasto de barro sin vidriar que se utiliza para cocer las tortillas, los totopostes, etc., y para tostar café cacao, maíz almendras, etcétera. (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:28).

⁴³ La reacción de la cal con el maíz es un proceso enzimático complejo. La cal, que es un óxido, al contacto con el agua crea un medio alcalino que reacciona sobre las proteínas y enzimas del hollejo del maíz reblandeciéndolo. Se agrega la cal como catalizador de este proceso, de lo contrario, el maíz tendría que permanecer más tiempo en cocción.

⁴⁴ Hollejo.

el maíz no quede *acheguado*, es decir demasiado blando. Al maíz reventado por cocción y por la acción de la cal, se le llama *chegua*.

Seguidamente, se mezcla el cacao molido junto con la *chegua*, hasta que la masa quede de color uniforme y posteriormente se em-pelota⁴⁵. Las pelotas⁴⁶ de pozol se pueden adquirir en los mercados, en los expendios diseminados en las ciudades, y también se venden en las calles, de casa en casa.

En ningún caso se debe sustituir el cacao por *cocolbox* el cual, según Santamaría, es un «...cacao de clase inferior, proveniente de la mazorca que endurece, se seca y entra en descomposición, a causa del granizo, la lluvia o cualquier otra circunstancia que ataca la fructificación del cacaotero, o que impide la madurez normal del grano...» (Santamaría, 1981:372)

La manera tradicional de elaborar la bebida es poniendo en un apaste⁴⁷ agua y una porción de pozol y se bate a mano; subsiguientemente se le puede agregar hielo y aderezarlo con azúcar.

⁴⁵ Pelota. Bola hecha de cualquier material blando [...] Se emplea para denominar o describir objetos aproximadamente esféricos, de material blando. (en Moliner, Diccionario de uso del español).

⁴⁶ Realmente la forma de la pelota no es esférica, más bien su forma es ovoide.

⁴⁷ Apaste. Es un trasto de barro, ancho en la base y que se va angostando ligeramente hacia la boca; se fabrica de barro fino. Se utiliza como olla y también para batir en él el pozol. Es muy utilizado el apaste no sólo por los indígenas, sino por todas las personas en general. (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:24)

¿Cómo se toman?

Resulta en verdad interesante ver que, casi en su totalidad, los tabasqueños toman o dicen haber tomado el pozol en jícara o en coco⁴⁸, salvo cuando lo beben en lugares públicos. La jícara y el coco no son las únicas vasijas vinculadas con el pozol; otra que está estrechamente ligada es el *bux*⁴⁹, al que también se le conoce con los nombres de: *güiro*⁵⁰, *bule*⁵¹, *guaje*⁵² o *leque*⁵³. Se trata del receptáculo más fuertemente relacionado con el rito de la toma del pozol, aparte de la jícara; es el recipiente donde el jornalero transporta el agua con la que posteriormente hará su batida o, en su caso, donde transporta ya el pozol hecho. En La Antigua, Guatemala, al *bux* tabasqueño lo llaman *tecomate*, nombre que en Tabasco se usa, con índole despectiva, para una vasija tosca.

Todos estos cuencos tienen normalmente un color negro intenso, ya que el tabasqueño, después de elaborarlos o en su caso comprarlos, los unta con manteca y los pone a ahumar colgados

⁴⁸ Coco. Con este nombre genérico se conoce la vasija de forma esférica hecha de la corteza de la fruta del mismo nombre, del jícaro o del güiro, en que se toman generalmente las bebidas campesinas: el pozol, el pinol y el chocolate. Los hay cuidadosamente labrados con curiosos dibujos e inscripciones, a los cuales llaman bordados. (en Santamaría, 1981:370). Añade el lexicógrafo en otro texto que en el caso del jícaro, «se hacen jícaras i *cocos*, que se distinguen por sus formas; la jícara es esférica i de boca ecuatorial ancha; en tanto que el *coco* es ventrudo i de boca pequeña. Cada fruto puede, por lo mismo, producir dos jícaras; pero no puede producir dos *cocos*, porque las partes en que se corta el fruto son enteramente desiguales, la mayor es el coco, i la menor es nada más una tapita del extremo del fruto» (Santamaría, 1981a:19-20).

⁴⁹ Bux. Se pronuncia bush. Calabazo, bule, guaje. El nombre científico de la planta es *Cucurbita leuena*. (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:78).

sobre un *tapesco*⁵⁴ o en su caso sobre el fogón hasta que queden totalmente *curados*⁵⁵. Entre más negros y ahumados estén, más apreciados son; se dice de manera ordinaria que las bebidas tomadas en estos recipientes, adquieren un aroma especial; esta es la razón por la que ninguna persona del campo tomaría pozol o cualquier otra de sus bebidas regionales en vaso o en recipientes de plástico.

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

El coco es una vasija que se elabora también con el fruto del jícaro⁵⁶, sólo que éste se parte a tres cuartos y no por mitad, como se hace para la elaboración de la jícara; el coco también es usado para tomar las bebidas tradicionales del tabasqueño, es muy apreciado entre ellos e incluso existe una gran tradición en labrarlos.

Tanto la jícara como el coco tienen sus bases convexas y, para asentarlos, se requiere de un *yagual*⁵⁷, elemento indispensable entre los enseres de la gente del campo. Muchas personas usan

⁵⁰ Güiro. *Crescentia alata*. Árbol tropical de cuatro o cinco metros de altura; su fruto es globoso, de corteza dura, lleno de pulpa blanca con semillas negras. De este fruto, serrado, hacen los campesinos recipientes para distintos usos.

⁵¹ Bule. En Méjico, calabaza, güira, que se llama también guaje, *cucurbitácea*. Produce fruto no comestible, a veces mal oliente, lo mismo que la planta, cuyo epicarpio sirve para hacer vasijas. (en Santamaría, 1988, t I:239).

⁵² Guaje. Árbol de las bignoniáceas, de varias especies, llamado también jícaro o güiro, según las variedades (*Crescentia cujete*; *C. alata*), con el epicarpio de cuyos frutos también se hacen vasijas pequeñas, como para beber en ellas. (en Santamaría, 1988, t II:45).

⁵³ Leque. Nombre vulgar que en Tabasco y Chiapas se da a una variedad de guaje... (en Santamaría 1988, t II:182).

⁵⁴ Tapesco. En Méjico y Centro América, zarzo o emparillado tosco de maderos como varas, cañas, carrizos u otates, paralelos y unidos, que sirve como lecho en las casas rústicas, y va entonces sobre cuatro horquetas que le sirven de patas, clavadas en el suelo; como trastero o repisa, en las cocinas, o colgado de las vigas o el tapanco... (en Santamaría, 1988, t III:133).

también, para colocar dichos recipientes, un platillo de cedro con sentadero circular al centro, todo hecho de una pieza, llamado *mancerina*⁵⁸.

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

Al *xix* ocasionalmente se le puede llamar también *coladura*⁵⁹; un sinónimo para ambos términos puede ser la palabra *poso*⁶⁰, que a mi juicio describe, de manera aproximada, al termino *xix*.

⁵⁵ Tener los recipientes durante cierto tiempo expuestos al aire o al humo, antes de usarlos, con el objeto de endurecerlos y conservarlos y otorgarles un hermosa y brillante color negro.

⁵⁶ Jícara. Árbol de la familia de las *cresenciáceas*, que produce la jícara como fruto... (en Santamaría, 1988, t II:145).

⁵⁷ Yagual. En el sureste de Méjico y Centro América, rodete, generalmente tejido de fibras, de mimbre o de bejuco, que sirve para cargar a la cabeza y para sentar la jícara o vasijas de fondo combado. (en Santamaría, 1988, t III:283).

⁵⁸ Mancerina, platillo de cedro con sentadero circular al centro, todo hecho de una pieza, llamada así en honor del virrey Sebastián de Toledo Molina y Salazar, Marqués de Mancera. Vigésimo quinto virrey de la Nueva España, gobernó de 1664 a 1672.

⁵⁹ Coladuras. El residuo que queda en el cedazo al colar la masa de maíz [...] comúnmente se llama en el lenguaje vulgar *xix*. (en Santamaría, 1981:379-380).

⁶⁰ Poso. Sedimento. Conjunto de partículas sólidas depositadas en el fondo de una vasija que contiene un líquido en el que esas partículas estaban en suspensión. (en (Moliner, 1996).

¿Con qué se acompañan?

Existe en Tabasco una gran variedad de dulces de fabricación casera que pueden ser adquiridos en los mercados desde muy temprano; y en las tardes, cuando ha bajado el sol, es frecuente, todavía, escuchar el pregonar de los *chiquitos*⁶¹ que salen a vender conservas, caramelos, merengues, etcétera.

Estos dulces, en su mayoría, se elaboran con frutas regionales y quizá los que más demanda tienen son: los de limón real relleno de coco, los de naranja o de camote con guanábana envueltos en *joloche*⁶², los de camote con piña, los de coco en todas sus variantes, las melcochas de patate, los caramelos de guanábana; todos ellos exquisitos y de gran tradición en Tabasco.

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

...se hace de naranja, sidra o toronja, y, algunas veces, también de la corteza muy gruesa del apompo o zapote de agua. Son famosas las conservas de Tornolargo (Vecindad de la municipalidad del Centro) y de Jalapa. De ordinario la fabrican en los trapiches y en los ingenios, en la misma miel de que se hace la panela y la azúcar. Hay dos clases: las secas almibaradas y la conserva en miel, ambas hechas con miel sin clasificar (Santamaría, 1981:397).

⁶¹ Chiquitos. Por antonomasia, niño, muchacho, entre el vulgo, en Tabasco. (en Santamaría, 1988, t I:515).

⁶² Joloche. La hoja de la mazorca de maíz. Así se dice en Tabasco; en Yucatán conserva la forma vernácula joloch. (en Santamaría, 1988, t III:336).

El dulce de oreja de mico es, indudablemente, el más popular en la región, Está elaborado con papayita silvestre, llamada también *papaya oreja de mico*⁶³, la cual es común en el trópico húmedo. Este dulce se hace especialmente con *panela*⁶⁴ o, en su caso, con azúcar prieta; a veces las papayitas se rellenan con dulce de coco blanco.

Otros dulces codiciados entre la gente son: el *Alfajor*⁶⁵ o chinopote, los de rajas de *naranja agria*⁶⁶, los de *tripa de naranja*, los de coco negro, amarillo o blanco, los de papaya cristalizada, el de *ma-rañón*⁶⁷, el de *guapaque*⁶⁸, el de *nance*⁶⁹, el de *grosella*⁷⁰ y los de *melo-cotón*⁷¹, *icaco*⁷² y *siricote*⁷³, los merengues de guanábana y entre los panes sobresalen: el de castaña, el de *macal*⁷⁴, las *panetelas*⁷⁵ y las arepas⁷⁶ y turuletes⁷⁷, entre otros muchos.

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

⁶³ Nombre que se da en Tabasco a una papaya silvestre, más pequeña que la ordinaria, de unos ocho centímetros la más grande; abundantísima en las selvas; casi igual a la otra en sabor, forma, aspecto y color; pero de epicarpio más duro. Se come en dulce, hecho especialmente con panela o con azúcar prieta, para acompañar el pozol. Llámase con más frecuencia oreja de mico y papayita. El árbol es mucho menor que el papayo común; de unos dos o tres metros de altura; se carga de frutos en cantidad numerosísima. Los pájaros la comen mucho. Para hacerla en dulce, se cortan los frutos por la mitad, y cada parte se arruga, poniéndose negra al impregnarse en la miel de donde le viene el nombre vulgar. (en Santamaría, 1988, t II:403).

⁶⁴ Panela. Especie de piloncillo de color más claro que éste y forma diversa... (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:70).

⁶⁵ Alfajor o chinopote. Pasta que se hace con pinol, pimienta y miel; se corta en trozos rombales. (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:81).

⁶⁶ Naranja agria. Una naranja que se emplea en lugar del limón, son medicinales sus hojas, flores y frutos. Su corteza es mucho más gruesa que la naranja común. Sirve para hacer una pasta muy sabrosa que se conoce con el nombre de «dulce de tripa de naranja». (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:68).

- ⁶⁷ Marañón. Árbol de las *anacardiáceas*, de la América ístmica e insular, de tierra caliente [...] fruto seco e indehisciente, con un pedúnculo en forma de baya succulenta, acidula, aguanosa, comestible, de la cual se hace un vino usado en la curación de la disentería, la nuez propiamente terminal tiene una envoltura cáustica resistente que produce un tinte negro corrosivo usado para quemar las verrugas; del endospermo, también comestible, se saca un aceite suave... (en Santamaría, 1988, t II:242).
- ⁶⁸ Guapaque. En Tabasco y Chiapas, nombre vulgar de un árbol corpulento, que ha venido considerándose, tal vez erróneamente, de las *betuláceas* o de las *cupulíferas*; propio de las tierras cálidas, en la región ístmica, aunque esporádicamente, desde Veracruz hasta Costa Rica [...] Fruto de este árbol; cápsula drupácea seca hasta con dos centímetros, aovada y sensiblemente aplanada; revestida de una cascarilla coriácea, quebradiza, de color achocolatado; el endocarpio, del mismo color, semejante al del tamarindo, afelpado, adiposo, de intenso e incitante sabor agridulce; la semilla flotante, también parecida a la del tamarindo. Se prepara con este fruto, sin la cáscara, un riquísimo dulce típico regional con panela, principalmente en Tabasco. En Veracruz y Chiapas se conoce por *paque* o *pacle*... (en Santamaría, 1988, t II:57).
- ⁶⁹ Nance. Árbol de las *malpigiáceas*, propio de tierras calientes, en la América intertropical, continental e insular [...] Fruto del árbol, como del tamaño de una cereza, liso, amarillo en la madurez, verde o bruno; de olor fuerte, agradable, como éter butírico, con hueso macizo, rugoso, durísimo, indigerible, de aspecto semejante a una pimienta, que lleva adentro una nuececilla diminuta; cae por sí solo a la madurez; con una especie de ambliuguillo con tres o cinco filamentos como pestañas erizadas; agridulce, sabroso, incitante al gusto; madura por la canícula, cómese crudo y en dulce: jalea, pasta, conserva, y también encurtido en alcohol, o encurtido y después preparado en almíbar. El caldo del encurtido es muy embriagante. Este y el encurtido son de uso obligado en la celebración de navidad, en Tabasco... (en Santamaría, 1988, t II:324).

-
- ⁷⁰ Grosella. Árbol de cultivo, hasta de 10 metros de altura. [...] frutos en drupa globosa, pequeña, trisurcada, verdoso-amarillentas, jugosa y muy ácida, en racimos colgantes. Éstos se comen como fruta, aunque, por su acidez, se toman más comúnmente en dulce. (en Becerra, 1978:663).
- ⁷¹ Melocotón. Calabazamelón (*Sicana odorifera*). Fruta de forma cilíndrica, alargada, como de 10 centímetros de diámetro y 40 centímetros de largo, de color rojizo, Común en Oaxaca, Tabasco, Chiapas, Campeche y Yucatán; según algunos investigadores también se localiza en Centroamérica.
- ⁷² Icacó. Hicaco. Jicaco. Arbusto de la familia de las rosáceas, de tres o cuatro metros de altura [...] crece silvestre en las costas de Tabasco y Campeche.
- ⁷³ Siricote. (del maya *tsili-kop-té*) Árbol de la familia de las *Borragáceas* (*Cordia Dodecandra*, Dc.), de mediana altura i grosor [...] de fruto drupáceo, aovado, como de tres centímetros, comestible en dulce. De su corteza pueden hacerse mecapales i cordeles, i de su madera, obscura, fina i fuerte, objetos de ebanistería. Sus hojas sirven en vez de lija. (en Becerra, 1978:252).
- ⁷⁴ Macal. Se trata de una planta cuya raíz es comestible, el tubérculo tiene una cáscara color café oscuro; es indispensable en el puchero tradicional tabasqueño.
- ⁷⁵ Panetela. En Tabasco, Cuba y Puerto Rico, especie de bizcocho [pero no del bizcocho tabasqueño]. (en Santamaría, 1988, t II:397). [Normalmente de forma circular, hecho de harina, huevos y azúcar, se cuece en hornos].
- ⁷⁶ Arepa. Especie de pan, hecho con harina de maíz, azúcar y mucha manteca.
- ⁷⁷ Turulete. Especie de pasta, hecha de harina o masa de maíz, comúnmente cocida al horno, y en forma de pequeños rombos. (en Becerra, 1978:435).

¿Cuándo se toman?

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

En algunos lugares, hace poco tiempo todavía, sobre todo en el campo y en las pequeñas comunidades, se organizaban los fines de semana, por las mañanas, fiestas campestres denominadas *chorotadas*⁷⁸, las cuales consistían en una reunión donde se podía cantar, bailar y se repartía chorote. Esta tradición, lamentablemente, ha ido desapareciendo paulatinamente.

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

⁷⁸

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

Estos expendios habitualmente están atendidos por mujeres llamadas popularmente *choroteras*⁷⁹ o *pozoleras*, las cuales ofrecen la bebida ya sea batida o en pelotas; en estos lugares también les pueden preparar el pozol con leche, el cual es una exquisitez.

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

...la vida de los tabasqueños, que sigue siendo fiel a la cultura del maíz, aún gira en torno al pozol, el pinole y la «bebida»⁸⁰ y aún se alimenta de tortilla, tortillitas, gruesas y penchuques... (Ocampo Ramírez, 1989:39.)



⁷⁹ Choroteras. Mujeres que se dedica a hacer y vender chorote.

⁸⁰ Según el investigador Jorge Priego Martínez, la bebida es el polvillo o el pinole caliente para cenar.

Otras bebidas que se sirven en Tabasco

Chocolate:

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

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

Si tuviese que señalar al chocolate tradicional de Tabasco, sin lugar a dudas sería el *chocolate de pimienta*; a éste, en lugar de ponerle canela, se le ponen unos granos de pimienta de Tabasco⁸¹, también llamada pimienta de la tierra. Se dice que este chocolate es digestivo.

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

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

Harina o polvo de maíz tostado, propio para beberse batido en agua, en frío o en caliente, solo o mezclado con azúcar, canela, achiote, etc. (Santamaría, 1992:854).

⁸¹

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

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

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

Polvillo:

Esta bebida, tradicional de Tabasco, puede decirse que se deriva del pinol, ya que cuando se le agrega cacao adquiere el nombre de polvillo; de forma habitual, esta bebida reemplaza al chocolate en los hogares humildes.

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

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

Xochistle:

Bebida refrescante, tradicional de Tabasco, se prepara con cacao bien molido, se le agrega azúcar y se colorea con achiote; habitualmente se bate en frío (Santamaría, 1988, t III: 277). Ya casi nadie la conoce.

Cacaguada o Cacafoada:

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

Balché:

Santamaría dice que es una «...Bebida fermentada que por maceración de cáscara de piña, o que con cualquiera otra fruta de jugo ácido, o con caña de azúcar, preparan los indios de descendencia mayeana, en la región ístmica americana, de Tabasco al sur...» (Santamaría, 1988, t I: 180) .

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

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

Según algunas fuentes:

Hoy día el balché se produce sólo en la selva lacandona, de los árboles chicos, para que no amargue. La corteza se remoja para ablandarla, se le quita la parte exterior y luego se remoja en las canoas, antes de meterse a fermentar en las ollas. El balché ceremonial se hace con la miel de una abeja particular. Esta miel sólo se utiliza para este fin. Si el balché es para fines no rituales, se puede usar cualquier miel o jugo de caña. Se mezclan con el agua, se añade la corteza y se deja reposar, tapado con hojas de plátano. El balché ritual debe consumirse, todo, en el mismo día; produce graves trastornos, náusea y vómito a hombres y mujeres. Los lacandones hacen ofrendas de pozol, copal y balché en sus ceremonias y tienen plegarias que acompañan la fermentación, ofrenda y consumo de la bebida... (Tomado de: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/bebidas/1304.htm>)

Otras afirman que:

...actualmente se consume en Quintana Roo, Yucatán y Tabasco. En este último estado el balché no contiene alcohol. Los chontales, un grupo indígena tabasqueño, ofrecen balché a la tierra, a los dueños del monte y a los duendes, que son los que tienen a su cargo el cuidado de la milpa y de los animales domésticos. (Tomado de: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/bebidas/1310.htm>)

Guarapo:

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

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

Refresco de pitahaya:⁸²

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

Agua de matalí:⁸³

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

Refresco de jujo:⁸⁴

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

Refresco de guanábana:⁸⁵

Se le quita la cáscara al fruto y las semillas a la pulpa; ésta se machaca en agua fría y hay quienes le agregan una porción de leche.

⁸² Fruto de unos doce centímetros de largo, de pulpa agridulce, suave, sembrada de pequeñas semillas negras muy brillantes, diminutas como las de la chía.

⁸³ Matalí. Planta rastrera, de hojas moradas por el envés y verdes por la cara.

⁸⁴ Jujo. Fruto amarillo con pequeñas manchas verdes, del tamaño de una naranja, su cáscara es gruesa y brillante; el fruto es hueco y contiene un jugo agridulce, agradable al gusto.

Existe, también, quien la adereza con un poco de azúcar; es realmente deliciosa.

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



Los dulces y las bebidas tabasqueñas en la literatura

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

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

El chorote

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

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

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

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

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

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

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

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

José María Bastar Sasso.
(Bastar Sasso, 1988:77-78)

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

La Chorotera

Para el Chato Calzada

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

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

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

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

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

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

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

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

José María Bastar Sasso
Teapa, Tabasco, octubre de 1930
(Bastar Sasso, 1988:108-109)

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

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

Otro poema del mismo autor dedicado a las bebidas es:

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

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

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

El pozolito

Ritmo pozolazo

L. y M. de Tilo Ledesma.

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

Desde la mañana, o en la playa
bebe simple o dulce tu pozol,
mejor si es con dulce de papaya,
de coco, de naranja,
de leche o cocoyol.

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

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

¡BOMBA!

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

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

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

¡Pozolazo!

(Voceado)

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

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

Mercado de Villahermosa

L. y M. de Pepe del Rivero

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

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

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

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

El Rucu Rucu

L. y M. de Pepe del Rivero

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

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

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

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

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

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

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

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

Guíndame la hamaca

L. y M. de Pepe del Rivero

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

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

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

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

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

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

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

Así es Tabasco

(Corrido)

L. y M. de Mario Díaz

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

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

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

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

Soy tabasqueño, a orgullo lo tengo,
tomo chorote, la bebida ideal,
los cocoteros adornan mi chocita,
canta el cenizontle en el cañaveral.

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

El tabasqueño

(Zapateo)

L. y M. de José Luis Peña Valencia.

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

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

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

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

Soy tabasqueño de piel retostada
y es mi fuerte zapatear
feliz canto lanzando mis piales
y en mis horas fiesta me pongo a cantar.

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

Jicaritas

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

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

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

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

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

Jicarita, jicarita,
jícara de evocación
porque sabes jicarita
las glorias de mi solar.

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

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

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

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

Se le olvidó el pozol, pero no el meneíto.

Decíase que uno de esos *fifiriches*, lechuguinos o pisaverdes, después de vivir por corto tiempo en la «capital», acaso paseando sus miserias por el entonces barrio de Tepito o de los Indios Verdes, volvió a Tabasco tan inflado como un camaleón y hasta haciendo alarde del cadencioso dejo capitalino, que más se parecía al cantinflasco tonillo del *peladito* mejicano que al musical acento de la gente fina. Y sucedió que, estando nuestro papanata con su familia o con sus amigos (que para el caso es lo mismo) a la hora del *pozol*, al ver que servían en las típicas jícaras el espumante líquido, poniendo cara de sorpresa y con fingida candidez preguntó qué eran aquellos extraños utensilios y para que servían. Alguien, que pareció más cándido de lo que él se hacía, pero que en realidad era bien ladino y sólo quería llevar adelante la guasa, le explicó por menudo lo que eran las jícaras, y el uso que se daba a su refrescante contenido. Tomó el simplón su jícara y empezó a sorber con no fingido deleite y maña el agradable *chorote*, entreverado los tragos con buenos bocados de la exquisita conserva de Tornolargo, la panela de pataste o el turrón de coco. Al llegar al final de la bebida, no queriendo dejar ni el asiento o xix (que se pronuncia *shish* y se toma dándole un meneíto a la jícara), hizo lo que era de rigor, a saber, imprimió al recipiente los indispensables movimientos circulares para mezclar bien el asiento y empujar luego la jícara. Lo cual fue motivo para que el «crédulo» panegirista del *pozol* y la jícara, que no había dejado de observar al lechuguino, soltando la carcajada exclamase: *jse le olvidó el pozol, pero no el meneíto!* (Carrera, 1981:219-220)

Recetas de bebidas

POZOL - CHOROTE

Ingredientes

1 kg de maíz (de preferencia morado o negro)

¼ kg de cacao tostado y pelado.

25 g de cal viva.

Manera de hacerse:

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

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

Recetas de bebidas

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

POZOL CON PIXTE⁸⁶

Ingredientes

1 kg de maíz (de preferencia morado o negro)

6 pixte.

25 g de cal viva.

Manera de hacerse:

Se pone a cocer el maíz de igual forma que en la receta del pozolchorote.

Se tuesta y se muele el pixte, posteriormente se revuelve con la masa hasta que quede de color uniforme.

Manera de hacer la bebida:

Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licúa con agua bien fría. Se sirve en jícara.

POZOL CON PATASTE⁸⁷

Ingredientes

1 kg de maíz (de preferencia morado o negro)

¼ kg de pataste.

25 g de cal viva.

Manera de hacerse:

Se pone a cocer el maíz de igual forma que en la receta del pozolchorote.

⁸⁶ Pixte. La semilla del zapote, zapote colorado o tezonzapote, impropia-mente también llamado mamey o mamey colorado. Es una nuez elipsoi-dal, alargada, encerrada en una testa lisa, lustrosa, brillante, de color rojo oscuro, con una cara ventral, esmerilada, opaca; terminada en puntas agudas en ambos extremos. (en Santamaría, 1988, t II:498).

⁸⁷ Como ya se dijo con anterioridad: cacao corriente, es decir, grano seme-jante al cacao, de sabor agradable, es más grande y de color blanco en el interior.

Se tuesta y se muele el pataste y posteriormente se revuelve con la masa hasta que quede de color uniforme.

Manera de hacer la bebida:

Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licúa con agua bien fría.

POZOL CON CACAO FERMENTADO

Ingredientes

1 kg de maíz (de preferencia morado o negro)

¼ kg de cacao fermentado.

25 g de cal viva.

Manera de hacerse:

Se pone a cocer el maíz de igual forma que en la receta del pozolchorote. Para fermentar el cacao, se deja en agua 24 horas, posteriormente se tuesta, se muele y se revuelve con la masa hasta que quede de color uniforme.

Manera de hacer la bebida:

Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licúa con agua bien fría.

POZOL BLANCO

Ingredientes

1 kg de maíz blanco

25 g de cal viva.

Manera de hacer el pozol:

Se pone a cocer el maíz en agua, se le agrega la cal procurando que

quede bien disuelta; después de unos minutos de hervir, se saca un grano y se frota con los dedos para ver si se le quita con facilidad el hollejo; si esto sucede, se baja de la lumbre y se lava varias veces hasta que los granos queden completamente limpios. Se vuelve a poner a la lumbre hasta que los granos se revienten; se muele en grueso.

Manera de hacer la bebida:

Se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara.

Se puede tomar también *agrio*, es decir, fermentado por el calor natural, con sal, con pimienta y aun chile. La bebida puede ser aderezada con azúcar, panela o piloncillo.

POZOL CON COCO

Ingredientes

3 kg de maíz.

4 cocos secos

75 g de cal viva.

Manera de hacerse:

Se pone a cocer el maíz de igual forma que en la receta del pozol blanco. Se parten los cocos y se le saca toda la «carne», la cual se muele junto con el maíz hasta que queden bien mezclados; se recomienda darle dos pasada en el molino.

Manera de hacer la bebida:

Se toma una porción de esta masa y se bate a mano o se licúa con agua bien fría.

PINOL

Ingredientes:

½ kg de maíz.

Manera de hacerse:

Se tuesta el maíz en un comal, y posteriormente se muele.

Manera de hacer la bebida:

El pinol se diluye en agua fría o caliente (con o sin azúcar). También puede agregársele azúcar al polvo y comerse como golosina.

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

POLVILLO

Ingredientes:

100 g de cacao tostado.

½ kg de pinol.

Canela

Manera de hacerse:

Se muele el cacao y la canela, hasta que quede muy fino (se le dan dos pasadas) posteriormente se revuelve con el pinol.

Manera de hacer la bebida:

Mezcle el polvillo con agua fría o caliente; agregue azúcar al gusto.

CHOCOLATE DE PINOL

Ingredientes:

1 kg de cacao seco.

1 kg de pinol.

Manera de hacerse:

Se tuesta el cacao en comal a fuego bajo, hasta que la cáscara se dore y se desprenda fácilmente. Se le quita la cáscara y se muele fino con la canela y se mezcla con el pinol; se recomienda darle dos pasadas en el molino. Se forman las tablillas, y para guardarlas se untan de pinol para que no se peguen.

Manera de hacer la bebida:

Se pone a hervir agua y cuando rompe el hervor se echa en un batidor de madera, el cual ya contiene las tablillas quebradas. Se bate con el molinillo hasta que haga espuma; si se desea con azúcar, ésta se le agrega al batidor, antes de verter el agua hirviendo.

CHOCOLATE DE PIMIENTA

Ingredientes:

1 kg de cacao seco.

Unos granos de pimienta de la tierra.

Manera de hacerse:

Se tuesta el cacao en comal a fuego bajo, hasta que la cáscara se dore y se desprenda fácilmente. Se le quita la cáscara y se muele fino con los granos de pimienta Tabasco; se recomienda darle dos pasadas en el molino. Se forman las tablillas.

Manera de hacer la bebida:

Se colocan las tablillas de chocolate (medio trituradas) en un batidor⁸⁸, luego se vierte el agua o la leche hirviendo, según sea el caso,

y se bate haciendo uso del molinillo⁸⁹. Es requisito necesario que el líquido usado esté hirviendo, de lo contrario el chocolate quedará crudo y causa indigestión. Puede tomarse amargo o aderezarlo con azúcar.

CHOCOLATE DE CANELA

Ingredientes:

1 kg de cacao
50 g de canela
½ kg de azúcar
200 g de almendra
2 yemas de huevos
200 g de bizcochos

Manera de hacerse:

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

⁸⁸ Batidor. Vasija en que se bate con el molinillo el chocolate en Tabasco, es como un vaso grande o almirez hondo de unos veinte centímetros de alto, con una oreja o agarradera, bebedero en el borde, y un reborde o labio exterior en el fondo, para sentarse bien; se hace de maderas fuertes especialmente de guayacán... (en Santamaría, 1981:208).

⁹⁰ Molinillo. Utensilio de madera semejante a un macillo de palo largo, con la cabeza cilíndrica y con muescas laterales, que se emplea para remover el chocolate al cocerlo, a veces haciendo girar el mango entre las dos manos. (en Moliner, Diccionario de uso del español).

Manera de hacer la bebida:

Se toma disuelto en agua o en leche hirviendo.

XOCHISTLE

Ingredientes:

1 kg de cacao seco.

¼ kg de azúcar

Achiote

Manera de hacerse:

Se tuesta y se muele el cacao hasta que quede en polvo, posteriormente se mezcla con el azúcar y el achiote, este último en pequeña cantidad, sólo para darle color a la harina; previamente el achiote también se pulveriza.

Manera de hacer la bebida:

Se toman dos o tres cucharadas del polvo y se bate en agua fría.

ATOL AGRIO

Ingredientes:

12 elotes tiernos.

1 pilón de panela

Varias hojas de plátano

Manera de hacerse:

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

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

Se sirve caliente o frío (*Recetario de dulces tabasqueños*, 1996).

TEPACHE

Ingredientes:

Una piña entera madura.

3 litros de agua

600 g de piloncillo o azúcar prieta

Manera de hacerse:

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

El líquido resultante es el tepache, éste se cuela y se le agrega otro litro de agua, posteriormente se dejar reposar otras 12 horas, se vuelve a colar y se le agrega ½ litro de agua más.

Servir con mucho hielo.

Recetas de dulces

DULCE DE CAMOTE, COCO Y PIÑA

Ingredientes:

2 kg de camote cocido
2 pzs. grandes de coco
1 pza. grande de piña
1 ½ kg de azúcar

Manera de hacerse:

Se muele el camote cocido junto con la pulpa de los cocos secos, el jugo de la piña, así como un pedazo grande de ésta y el azúcar; esta mezcla se pone al fuego y se mueve constantemente con un molinillo, para que no se pegue; la pasta estará en su punto cuando al moverla se vea el fondo de la olla; seguidamente se baja del fuego para que se enfríe la pasta. Ya fría se envuelve en hojas de joloché, amarrando los extremos con hilo.

CAMOTE CON GUANÁBANA⁹¹

Ingredientes:

1 kg de camote
1 kg de guanábana
1 kg de azúcar
2 litros de agua

Manera de hacerse:

El camote se lava y se pone a cocer con suficiente agua; una vez co-

cido se deja enfriar, se pela y se amasa. La guanábana se lava, se pela, se le quita el corazón y las semillas y se licúa con los dos litros de agua. En una paila de cobre se revuelven el camote, la guanábana y el azúcar; se pone al fuego meneándolo constantemente durante dos horas con una pala de madera; una vez cocido el dulce, se saca del fuego y se deja enfriar. Ya frío, se envuelve en hojas de joloche, amarrando los extremos con hilo. (Rosa Nelly Pérez de Priego en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:19)

DULCE DE CAMOTE

Ingredientes:

1 kg de camote
2 pzas. (el jugo) de naranja
Canela al gusto
½ kg de azúcar
1 barra de mantequilla

Manera de hacerse:

El camote se cuece, se pela y se machaca muy bien; se le agrega la mantequilla para que se derrita, el jugo de las naranjas, canela y azúcar al gusto. Se incorpora muy bien y se pone en un molde refractario, se espolvorea con canela y se pone a hornear por 15 minutos. (Ninfa del Carmen Aguilar P. en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:21)

LIMÓN RELLENO DE COCO Y PIÑA

Ingredientes:

2 ½ kg de limón real
2 ½ kg de azúcar
1 pza. de coco

1 pza. de piña
1 cucharada de cal
3 litros de agua

Manera de hacerse:

Se raspan los limones para quitarles el zumo, se parten en mitades y se les quita la pulpa; después se ponen en un recipiente con 3 litros de agua y una cucharada de cal, dejándose durante 30 minutos. Se sacan del agua y se lavan muy bien.

Se pone un recipiente con agua en el fuego y cuando esté hirviendo se le agregan los limones, dejándolos cocer hasta que estén transparentes, entonces se quitan del fuego, se vuelven a lavar con agua fría hasta quitarles el sabor amargo y se exprimen suavemente para que no se rompan.

La piña y el coco se pelan. Se coloca en el fuego un recipiente con tres vasos de agua, un kilo de azúcar, y se vierte la pulpa de coco y la piña molida, dejándose hervir hasta que quede una pasta bastante espesa.

En otro recipiente se coloca el azúcar restante con 5 vasos de agua y se pone al fuego, dejándose hervir; cuando esté a punto de hebra, se le agregan los limones y se dejan hervir durante otros 20 minutos. Se retiran del fuego y se sacan para rellenarlos con la pasta de coco y piña; después nuevamente se depositan en la miel, cuidando que no se rompan y se dejan hervir hasta que ésta se seque. (Candelaria Rodríguez R. en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:30-31)

DULCE DE CONSERVA DE TORNO LARGO

Ingredientes:

8 pzas. grandes de limón real
2 kg de azúcar
2 mazos (de 1 kilo c/u) de panela

3 cucharadas soperas de jugo de limón agrio
2 litros de agua

Manera de hacerse:

Se pelan los limones y se cortan en rebanadas medianas; se pone a calentar el agua, ya que está bien caliente se agregan las rebanadas de limón real, meneándolas hasta que estén blanditas, luego se sacan en una cubeta para lavarlas hasta que se les salga lo amargo. Después se ponen al fuego en una olla los dos litros de agua y los dos kilos de panela; cuando la panela está disuelta se agregan las rebanadas de limón, ya que empieza a hervir se le agrega el azúcar y las tres cucharadas soperas de limón agrio, y se deja hervir hasta que la miel esté bien espesa, después se baja y se deja enfriar. (Trinidad Jiménez Ovando en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:36)

DULCE DE SIDRA

Ingredientes:

2 kg de sidra
2 kg de azúcar
3 hoja de higo
1 ½ litro de agua

Manera de hacerse:

Se pelan las sidras verdes, se parten en trozos y se remojan en agua de cal un rato; luego se cuecen, se dejan enfriar y se exprimen, teniendo cuidado de no romperlas.

Se hace el almíbar agregando la sidra y se baja del fuego, cuando la miel está espesa, se le agregan las hojas de higo. (Graciela Melo de Blanco *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:43)

DULCE DE PAPAYA CRISTALIZADA

Ingredientes:

2 pzas, grandes (de 2 kg c/u) de papaya verde

4 kg (blanca refinada) de azúcar

100 g de canela en raja

Hoja de higo al gusto

½ litro de agua

20 g de cal

Manera de hacerse:

Se pelan las papayas y se hace rebanadas para lavarlas; se ponen al fuego con cal, antes que hierva se baja y seguidamente se lavan con agua fría tres o cuatro veces (para que endurezcan).

Se acomodan las rebanadas previamente escurridas en el recipiente en que se vaya a elaborar, con el ½ litro de agua.

Ya acomodadas en el recipiente se espolvorea el azúcar, se le agrega la canela y la hoja de higo y se pone a fuego lento, haciendo movimientos circulares para que no se pegue. Su cocimiento dura 1 hora aproximadamente (con tres kilos de azúcar).

Manera de Cristalar:

Se van pasando las rebanadas de papaya sobre una bandeja previamente escurridas, y se espolvorea el azúcar (un kilo), se dejan reposar hasta que se secan sin volver a introducirlas en la miel. (Ana María de la Cruz Cornelio en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:66-67)

OREJA DE MICO

Ingredientes:

2 kg papaya oreja mico⁹¹ verde.

2 kg de azúcar prieta.

Hojas de higo.

Manera de hacerse:

Se parten las papayitas por la mitad y se ponen a cocer, posteriormente se les sacan las semillas y se lavan muy bien; paralelamente se hace la miel con la azúcar prieta y el agua a fuego lento, a esta se le agrega las mitades de papaya y las hojas de higo. Al impregnarse de miel el fruto se pone negro y arrugado, de donde le viene el nombre común.

OREJAS DE MICO RELLENAS DE COCO

Ingredientes:

1 kg de papayita verde
1 mazo de panela
1 kg de azúcar
Canela al gusto
2 litros de agua

Manera de hacerse:

Se parten las papayitas, se sancochan, se les sacan las semillas y se lavan bien; se prepara la miel con la canela, panela y azúcar a fuego lento, se le agregan las papayitas y se dejan por varias horas en el fuego; ya que están frías las papayitas se rellenan con dulce de coco. (Teresa Vidal Viuda de Olive en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:71)

⁹¹

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

DULCE DE COCO

Ingredientes:

3 pzas. de coco seco

1 kg de azúcar

Canela al gusto

1 litro de agua

Manera de hacerse:

Se extrae la pulpa de los cocos, se lava y muele, aparte se pone el agua, la canela y el azúcar en un recipiente y se colocan en la lumbré moviéndose constantemente junto con el coco, para que no se pegue en el fondo.

El punto exacto de cocción es cuando el coco presenta un color café claro. Se saca del recipiente, se deja enfriar y se corta en trozos. (Victoria Aguilera Bautista en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:74)

DULCE DE PATASTE

Ingredientes:

1 kg de pataste

4 pzas. grandes de panela

1 litro de agua

Manera de hacerse:

Se tuesta el pataste, se pela y se muele en molino de mano. Las panelas se ponen en una cazuela y el litro de agua y se coloca en el fuego para que éstas se disuelvan; una vez que están disueltas se les agrega el pataste ya molido y se mueve constantemente hasta que esté a punto de turrón, se apaga el fuego y se sigue moviendo hasta que la mezcla tome el punto deseado. Se extiende en una tabla y antes de enfriarse se corta según la figura deseada. (Natividad Méndez de Ramos, en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:106)

MELCOCHA DE PATASTE

Ingredientes:

1 mazorca de pataste.

1 kg de azúcar o

1 ½ cono de piloncillo.

½ litro de agua.

El jugo de ½ limón criollo.

20 hojas de naranja.

Manera de hacerse:

Se tuesta el pataste, posteriormente se pela y se muele.

Paralelamente, en un recipiente amplio, se ponen a fuego lento el agua y el azúcar (o el piloncillo) aproximadamente por una hora, y cuando el agua está a punto de hervir, se le agrega el jugo de limón y el pataste molido. Se mueve constantemente, para que no se pegue, hasta que empieza a rehervir; se baja del fuego y se espera a que se enfríe un poco, con una cuchara de madera se toma cantidades suficientes y se dejan caer, en espiral, sobre las hojas de naranjas.

DULCE DE MARAÑÓN

Ingredientes:

1 kg de marañón

2 kg de azúcar

2 litros de agua

Manera de hacerse:

Se punza el marañón⁹² y se pone a cocer; cuando está cocido se deja enfriar, se exprime y se pone a fuego lento 1 kilo de azúcar y 1 litro de agua, y según vaya mermando se le agrega agua caliente con azúcar. (Manuel Avalos Chablé en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:109.)

DULCE DE GUAPAQUE

Ingredientes:

1 ½ kg de guapaque
2 mazos de panela
2 litros de agua

Manera de hacerse:

Se pela el guapaque, la panela se pone a hervir en poca agua y posteriormente se le agrega el guapaque, dejando que siga hirviendo durante una o dos horas como máximo. (Josefa Rodríguez de Padrón en el *Recetario de Dulces Tabasqueños*, 1996:112)

DULCE DE PAPAYA ZAPOTE

Ingredientes:

3 kg de papaya zapote verde, verdes.
2 ½ kg de azúcar.
1 hoja de higo
2 ½ litros de agua.
1 cucharada de cal viva.

Manera de hacerse:

En un recipiente se pone el agua con una cucharada de cal, se disuelve y se pone al fuego. Al momento de hervir se agregan las papayas peladas y limpias y se dejan ahí durante cinco minutos, se sacan y se lavan muy bien.

Después se echan las papayas en un recipiente en el que previamente se disolvieron los dos y medios kilos de azúcar en los dos y medios litros de agua; se les agrega la hoja de higo, se pone

⁹²

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

todo al fuego y se deja hervir de seis a siete horas. (*Comida Regional Tabasqueña*, Recetario, 1984:52)

LIMONES RELLENOS

Ingredientes:

2 ½ kg de limones reales.

2 ½ kg de azúcar.

1 coco.

1 piña.

1 cucharada de cal viva.

Manera de hacerse:

Se raspan los limones para quitarles el zumo. Se parten en mitades y se les quita la pulpa [se socavan]; después se ponen en un recipiente con tres litros de agua y la cucharada de cal; dejándose durante treinta minutos; se sacan del agua y se lavan muy bien.

Se pone un recipiente con agua en el fuego y cuando esté hirviendo se le agregan los limones, dejándolos cocer hasta que estén transparentes, entonces se quitan del fuego, se vuelven a lavar con agua fría hasta quitarles el sabor amargo y se exprimen [se secan] suavemente para que no se rompan.

La piña se pela y el coco se parte y se le saca la pulpa.

Se coloca en el fuego un recipiente con tres vasos de agua, un kilo de azúcar y se vierte la pulpa de coco y la piña molida, dejándose hervir hasta que quede una pasta bastante espesa.

En otro recipiente se coloca el azúcar restante con cinco vasos de agua y se pone al fuego, dejándose hervir; cuando esté a punto de hebra se le agregan los limones y se dejan hervir durante otros veinte minutos; se retira del fuego y se sacan los limones para rellenarlos con la pasta de coco y piña. Después se depositan en la miel cuidando hasta que se sequen. (*Comida Regional Tabasqueña*, Recetario, 1984:53)

Glosario

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

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

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

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

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

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

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

Balché. Bebida fermentada que, por maceración de cáscara de piña, o que con cualquiera otra fruta de jugo ácido, o con caña de azúcar, preparan los indios de descendencia mayeana, en la región ístmica americana, de Tabasco al sur. La toman con fruición, hasta embriagarse, principalmente en ocasión de sus festividades. El nombre viene del árbol así llamado también y cuya corteza se usa para precipitar la fermentación de la bebida [...] especie de guarapo o tepache. (en Santamaría, 1988, t I:180).

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

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

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

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

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

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

Bombear. Acto para enfriar o mezclar líquidos, se pasan de jícara a jícara o de pote a pote. Puede ser sinónimo de trasegar, Trasladar cosas de un sitio a otro; particularmente, trasvasar un líquido. (en Moliner, 1996).

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

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

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

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

Coco. Con este nombre genérico se conoce la vasija de forma esférica hecha de la corteza de la fruta del mismo nombre, del jícara o del güiro, en que se toman generalmente las bebidas campesinas, el pozol, el pinol y el chocolate. Los hay cuidadosamente labrados con curiosos dibujos e inscripciones, a los cuales llaman *bordados*. (en Santamaría, 1981:370). Añade el lexicógrafo en otro texto que, en el caso del jícara, «se hacen jícaras i *cocos*, que se distinguen por sus formas; la jícara es esférica i de boca ecuatorial ancha; en tanto que el coco es ventrudo i de boca pequeña. Cada fruto puede, por lo mismo, producir dos jícaras; pero no puede producir dos cocos,

porque las partes en que se corta el fruto son enteramente desiguales, la mayor es el coco, i la menor es nada más una tapita del extremo del fruto» (en Santamaría, 1981a:19-20).

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

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

Conserva. Especialmente se da este nombre en Tabasco, a la que se hace de naranja, sidra o toronja, y, algunas veces, también de la corteza muy gruesa del apompo o zapote de agua. Son famosas las conservas de Tornolargo (Vecindad de la municipalidad del Centro) y de Jalapa. De ordinario la fabrican en los trapiches y en los ingenios, en la misma miel de que se hace la panela y la azúcar. Hay dos clases: las secas almibaradas y la conserva en miel, ambas hechas con miel sin clasificar. (en Santamaría, 1981:397).

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

Cote. Es posible que se derive del termino Cota: Cubierta para proteger el cuerpo [...], hecha de malla de hierro o de cuero. (en Moliner, Diccionario de uso del español).

Curarda. Término que se aplica cuando una jícara, madera, cuero, etc. han sido expuestas al aire o al humo, para conservarlas.

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

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

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

Chorote. Del maya *sho-lote*: de *shoshotol*, pedazos; i *lots*, cuajarse, espesarse lo líquido. [En] Cuba. Cualquiera bebida, o líquido, revuelto o preparado con partes sólidas, preponderando éstas, o resultando mui espeso o cuajado. [...] [añade que en México es una] bebida semejante al *posol*, hecha en frío, de maíz y cacao, cocido el primero i tostado el segundo i ambos molidos, i mui espesa i espumosa. [...] [señala además que] La región mexicana donde se dice *chorote*, es en Tabasco, la cual corresponde al dominio del maya; i como Cuba cae bajo la misma influencia, la etimología propuesta resulta aceptable... (en Becerra, 1978:14).

Chorotera. Mujer que se dedica a hacer y vender chorote.

Chegua. Maíz reventado por cocción y por la acción de la cal.

Chontal. Indio de una raza aborígen producto del cruzamiento de aztecas y mayas, que habitó en la región sureste de Méjico y en la América Central. (en Santamaría, 1988, t III:533).

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

Garabato. En Tabasco, instrumento auxiliar de labranza que usa el machetero; especie de gancho de palo que con la mano izquierda le sirve para sujetar la yerba que corta con el machete, que maneja

con la derecha. Por lo común es un simple gajo de árbol, en forma de número 7, más o menos, con una rama larga que sirve de mango. (en Santamaría, 1988, t II:17).

Grosella. Árbol de cultivo, hasta de 10 metros de altura. [...] frutos en drupa globosa, pequeña, trisurcada, verdoso-amarillentas, jugosa y muy ácida, en racimos colgantes. Éstos se comen como fruta, aunque, por su acidez, se toman más comúnmente en dulce. (en Becerra, 1978:663)

Gruesa. Tortilla grande y gruesa, hecha de masa de maíz nuevo.

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

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

Guapaque. En Tabasco y Chiapas, nombre vulgar de un árbol corpulento, que ha venido considerándose, tal vez erróneamente, de las *betuláceas* o de las *cupulíferas*; propio de las tierras cálidas, en la región ístmica, aunque esporádicamente, desde Veracruz hasta Costa Rica [...] Fruto de este árbol; cápsula drupácea seca hasta con dos centímetros, aovada y sensiblemente aplanada; revestida de una cascarilla coriácea, quebradiza, de color achocolatado; el endocarpio, del mismo color, semejante al del tamarindo, afelpado, adiposo, de intenso e incitante sabor agridulce; la semilla flotante, también parecida a la del tamarindo. Se prepara con este fruto, sin la cáscara, un riquísimo dulce típico regional con panela, principalmente en Tabasco. En Veracruz y Chiapas se conoce por *paque* o *pacle*... (en Santamaría, 1988, t II:57).

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

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

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

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

Jícara. Vasija hecha de la corteza del fruto producido por el árbol llamado *jícara*. Su nombre científico es *Crescentia Cujete*. Cuando el fruto de este árbol está en las debidas condiciones (conocida perfectamente por el campesino) se corta y se asierra por la mitad para quitarle las semillas; una vez partido en la forma indicada, se lava muy bien [...] las jícaras están listas para la venta. Al llevarlas a la casa, se untan con manteca y se ponen cerca de la lumbre para que se ahumen y tomen color oscuro; en Tabasco, mientras más negra está la jícara es mejor. Las jícaras se emplean muchísimo para tomar chocolate, agua, pozol, chorote, etc. Hay personas que no toman el chocolate si no es en jícara, pues tienen la idea de que es más sabrosa allí cualquier bebida que en una taza... (en Gutiérrez Eskildsen, 1981:34).

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

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

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

Macal. (del maya *ma-kal*, de *ma*, cerrar, y *kal*, garganta). Quequexcamote (*Xanthosoma sagittifolium*, Schott, familia *Aráceas*). [...] la etimología se refiere a las propiedades cáusticas de esta planta, propiedades que sus rizomas pierden por la cocción, quedando comestibles. Bernal Díaz del castillo habla de ello cuando, al relatar las penalidades sufridas en la famosa expedición a las Hibueras, dice que, habiendo comido los españoles unas «hierbas montesinas llamadas quequexques, se les abrasaron las bocas y las leguas». (en Becerra; 1978:234-235). Se trata de una planta cuya raíz es comestible, el tubérculo, tiene una cáscara color café oscuro; es indispensable en el puchero tradicional tabasqueño.

Mancerina. Platillo de cedro con sentadero circular al centro, todo hecho de una pieza, que sirve para asentar las jícaras o los cocos; fue llamada así en honor del virrey Sebastián de Toledo Molina y Salazar, Marqués de Mancera. XXV virrey de la Nueva España, gobernó de 1664 a 1672.

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

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

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

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

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

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

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

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

a la madurez; con una especie de ambliuillo con tres o cinco filamentos como pestañas erizadas; agridulce, sabroso, incitante al gusto; madura por la canícula, cómese crudo y en dulce: jalea, pasta, conserva, y también encurtido en alcohol, o encurtido y después preparado en almíbar. El caldo del encurtido es muy embriagante. Este y el encurtido son de uso obligado en la celebración de navidad, en Tabasco... (en Santamaría, 1988, t II:324).

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

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

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

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

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

Pelota. Bola hecha de cualquier material blando [...] Se emplea para denominar o describir objetos aproximadamente esféricos, de material blando. (en Moliner, 1996).

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

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

Pimienta de Tabasco. Llamada también pimienta gorda, pimienta de la tierra o pimienta malagueta.

Pitahaya. Fruto de unos doce centímetros de largo, de pulpa agri-dulce, suave, sembrada de pequeñas semillas negras muy brillantes, diminutas como las de la chía.

Pixtear. Se refiere a que va a echársele pixte al pozol.

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

Popolá. Asentamiento que pudo haber estado situado a unos 35 ki-

lómetros al Este de la Laguna de Términos, Campeche, muy cerca de la margen izquierda del río Mamantel.

Poso. Sedimento. Conjunto de partículas sólidas depositadas en el fondo de una vasija que contiene un líquido en el que esas partículas estaban en suspensión. (en Moliner, 1996).

Pote. Pocillo.

Pozol. Bebida, básica entre la gente del campo tabasqueño, hecha de masa de nixtamal reventado, molida en grueso, que se bate en agua fría y se toma especialmente en jícara.

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

Puntal. Tentempié; comida ligera tomada antes o entre las importantes.

Siricote. (del maya *tsili-kop-tê*) Árbol de la familia de las *Borragáceas* (*Cordia Dodecandra*, Dc.), de mediana altura i grosor [...] de fruto drupáceo, aovado, como de tres centímetros, comestible en dulce. De su corteza pueden hacerse mecapales i cordeles, i de su madera, oscura, fina i fuerte, objetos de ebanistería. Sus hojas sirven en vez de lija. (en Becerra, 1978:252).

Suspiro. En Méjico, panecillo ovalado [...] que se toma como golosina o postre. (en Santamaría, 1988, t III:108).

Tapesco. En Méjico y Centro América, zarzo o emparrillado toscó de maderos como varas, cañas, carrizos u otates, paralelos y unidos, que sirve como lecho en las casas rústicas, y va entonces sobre cuatro horquetas que le sirven de patas, clavadas en el suelo; como

trastero o repisa, en las cocinas, o colgado de las vigas o el tapanco... (en Santamaría, 1988, t III:133).

Tecomate. Nombre que en Tabasco se usa con índole despectiva para una vasija tosca.

Totoposte. Especie de tortilla de maíz de un solo cuerpo, muy delgado, de masa fina mezclada con manteca, se cuece en comal, para recalentarlo se puede hacer a fuego directo o bien haciendo uso del comal.

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

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

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

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

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

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

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

Apéndice biográfico

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

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

Marcos Enrique Becerra Sánchez, (1870-1940). Maestro y lexicógrafo tabasqueño. Por falta de recursos fue hasta 1900 que presentó sus exámenes a título de suficiencia en el Instituto Juárez; ya con

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

Óscar G. Carrera. Médico tabasqueño nacido a fines del siglo XIX y muerto en la Ciudad de México en la segunda mitad del siglo XX. Aficionado a la lexicografía, escribió un libro intitulado *Así hablan en mi tierra* (1951), que se editó durante el gobierno del Lic. Francisco J. Santamaría. En dicha obra, Carrera recopila muchas expresiones tabasqueñas, las que explica en forma amena y docta; otra de sus obras es: *El barbarismo en medicina*, 1960.

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

Frederick Catherwood, (1779-1854). Dibujante inglés que acompañó a John Lloyd Stephens en su expedición al área maya entre 1839 y 1840, recorriendo Copán en Honduras y Quiriguá en Guatemala; en México visitaron Palenque en Chiapas y Uxmal en Yucatán.

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

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

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

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

Gabriela Gutiérrez Lomasto, (1928-2013). Periodista tabasqueña, merecedora del Premio Estatal de Periodismo por artículo de fondo en 1993. Fue designada cronista vitalicia de la ciudad de Villahermosa, Tabasco en 1996. Es autora de: *¿Quién les corta las alas a los pájaros?* 1982; *Mi mercado Pino Suárez, crónica de la ciudad de Villahermosa*, 1997.

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

Tilo Ledesma de la Cruz, (1926-2015). Músico, compositor, actor, escritor y poeta popular tabasqueño. Estudió en la capital del país, en el Instituto Superior de Estudios Comerciales del Instituto Politécnico Nacional, recibíendose de Contador Público. Durante los años 50's, actuó en teatro y televisión dirigido por Claudio Morett. Se graduó como actor en el Instituto Cinematográfico, Teatral y de Radio y Televisión de la Asociación Nacional de Actores. Entre sus publicaciones se encuentran: *Egritoriales, epigramas con modismos tabasqueños*; *Antología de poesía contemporáneas de Tabasco*; *Versos con reversos* (sin colesterol), libro de humor.

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

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

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

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

Ralph Loveland Roys, (1879-1965). Nació en Grenville Michigan, graduado en la Universidad de Michigan como Licenciado en Filosofía. En 1906 hizo su primera visita a México en Oaxaca y en 1910 estuvo en Guatemala en las ciudades de Copán y Quiriguá, en 1913 estudio la lengua Maya. Pasó gran parte de su vida trans-

cribiendo y tratando de traducir textos mayas y publicó *The book of Chilam Balam of Chumayel* (1933) y *El Ritual of the Bacabs* (1965). Fue director del Departamento de Investigación de Mesoamérica en Tulane durante 1924, miembro honorario del Royal Anthropological Institute y de la Academy of American Franciscan History, recibió un doctorado en letras por la Universidad de Yucatán. Sus obras más reconocidas son *The ethnobotany of the mayas* (1931), *The indian background of colonial Yucatán* (1943), *The Maya Chontal Indian of Acalan-Tixchel* en 1948 junto con France Scholes, *The distribution of Maya potronymics in Yucatán* (1955), *The political geography of the Yucatan Maya* (1957).

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

Francisco J. Santamaría, (1886-1963). Maestro, abogado y lexicógrafo tabasqueño. Su gran preocupación por la cultura de su tierra natal, lo obliga a recabar datos de diversa índole para preservar de la destrucción y del olvido las más disímolas manifestaciones culturales. De este interés nacen sus libros: *Bibliografía general de Tabasco* (3 tomos), *El periodismo en Tabasco*, *Antología folklórica y musical de Tabasco* y *La poesía tabasqueña*. Su labor lexicográfica está plasmada en sus obras: *El provincialismo tabasqueño*, *Americanismo y barbarismo*, *Glosa lexicográfica*, *Domingos académicos*, *Ensayos críticos de*

lenguaje (en colaboración con Rafael Domínguez) y sus invaluable *Diccionario de americanismos* (tres tomos) y *Diccionario de mejicanismos*. De 1947 a 1952 gobernó Tabasco, distinguiéndose su gestión por el grandioso impulso que recibió la cultura en todos los órdenes. Con el exiguo presupuesto estatal, logró verdaderos milagros, como el editar 70 obras, en su mayoría, de capital importancia para el estado.

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

France Vinton Scholes, (1897-1979) Nació en Bradford, Illinois, Estados Unidos. Profesor de Historia en la Universidad de Nuevo México. Autor de: *Church and State en New Mexico 1610-1650* (1937) y coautor con Ralph Loveland Roys, de: *The Maya Chontal indians of Acalan-Texchel: a contribution to the history and ethnology of Yucatán peninsula*. (1945)

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

Bibliografía

ALFARO Y SANTACRUZ, Melchor de

1979 *Relaciones histórico geográficas de la provincia de Tabasco*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México.

ARQUEOLOGÍA MEXICANA

1999 *Arqueología Mexicana*; Vol. VI, Núm. 36; marzo - abril, México.

BASTAR SASSO, José María

1988 *Antología Poética*, Gobierno del Estado de Tabasco, Villahermosa.

BECERRA, Marcos E.

1978 *Rectificaciones i Adiciones al Diccionario de la Real Academia Española*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México.

CABRERA BERNAT, Ciprián A.

1987 *Viajeros en Tabasco: textos*, Gobierno del Estado de Tabasco, México.

CARRERA, Óscar G.

1981 *Así hablan en mi Tierra*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México.

COMIDA REGIONAL TABASQUEÑA, RECETARIO

1984 *Comida Regional Tabasqueña, Recetario*, Gobierno del Es-

tado de Tabasco, Secretaría de Desarrollo, Dirección de Turismo, México.

ENCICLOPEDIA MICROSOFT, ENCARTA 99.

1997 *Enciclopedia Microsoft, Encarta 99*. VOX-Diccionario General de la Lengua Española, Biblograf, S.A., Barcelona

GIL Y SÁENZ, Manuel

1952 *El Caporal*, Publicaciones del Gobierno del Estado, Cia. Editora Tabasqueña, S.A., México.

GUTIÉRREZ ESKILDSSEN, Rosario M.

1981 *Cómo hablamos en Tabasco y otros trabajos*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México.

LEDESMA, Tilo

Menú tabasqueño, impreso en manteles individuales de algunos restaurantes villahermosinos.

MOLINER, María

1996 *Diccionario de uso del español*, edición electrónica, versión 1.0.

NOVO, Salvador.

1979 *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México*. Editorial Porrúa. 1979. México.

OCAMPO RAMÍREZ, Pedro

1989 *La sombra de la ceiba y otros excesos*, Gobierno del Estado de Tabasco, México.

PRIEGO MARTÍNEZ, Jorge

2000 «La cocina tabasqueña, derroche de olores, colores y sabores», revista *Fronteras*, núm. 16, CONACULTA.

RECETARIO DE DULCES TABASQUEÑOS.

- 1996 *Recetario de Dulces Tabasqueños, Feria Tabasco '96*, 1er. Concurso Estatal, Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), Coordinación de Artesanías Tabasqueñas. Villahermosa.

SANTAMARÍA, Francisco J.

- 1981 *El provincialismo tabasqueño*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México.
- 1981a *Memorias, acotaciones y pasatiempos*, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México.
- 1988 *Diccionario General de Americanismos*, tomos I, II y III; Gobierno del Estado de Tabasco, México.
- 1992 *Diccionario de Mejicanismos*, Editorial Porrúa, México.

SCHOLES, France V. y Ralph L. ROYS

- 1996 *Los chontales de Acalan-Tixchel*, ed. de Mario Humberto Ruz, Tr. de Mario Humberto Ruz y Rosario Vega, Centro de Estudios Mayas UNAM/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología, México.

Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco

de Julio César Javier Quero

Fue editado por la
Universidad Olmeca, A.C.

Se concluyó en la ciudad de
Villahermosa, Tabasco, México
en abril de 2023.

Para la composición de los textos se utilizó
la familia tipográfica Book Antiqua.





UNIVERSIDAD OLMECA
Raíz de sabiduría



Voluntariado UO

Centro de Estudios e Investigación de la Cultura Olmeca

CEICO 

