

POX, DESTILADO DE MAÍZ DE CHIAPAS

Escrito por: Wendy Pérez
10/01/2021

Desde el corazón de las comunidades indígenas chiapanecas sigue viva esta bebida tradicional que a través de marcas como Siglo Cero se muestra al mundo.



El pox (pronunciado *posh*) es un destilado de origen maya que se prepara a partir de maíz, salvado de trigo y panela (caña de azúcar). Esta bebida se consume en comunidades indígenas tsotsiles y tseltales de Chiapas, para quienes tiene una gran importancia al ser medicina y herencia.

El 15 de enero los habitantes de la comunidad Yut Osil Dos, del municipio de San Juan Chamula, se preparan para celebrar el Día del Señor de Esquipulas. Entre danzas y tragos de pox, me cuenta Javier Pérez, productor de maíz y maestro poxero de la marca Siglo Cero, es como se vive en Chiapas una de las primeras fiestas del año.

“El pox es para cualquier momento, aunque en festividades como ésta es muy importante, o la del Carnaval que arranca el 12 de febrero y donde los tres barrios reparten la bebida a la gente local y a los visitantes”, narra Javier, quien tras la muerte de su hermano Ángel continuó el trabajo que había comenzado junto a Zury Guindi, director y cofundador de esta marca que se vende en México y el extranjero.

Ancestros de la familia Pérez, como Don Lorenzo o Don Juan, fueron quienes legaron a Javier y sus hermanos esta sabiduría, que ahora él muestra a sus hijos.



Fotografía: Pox Siglo Cero

POR EL MAÍZ

“El pox viene de varias generaciones. Lo aprendes a elaborar porque cuando lo tomas sacas los malos espíritus; para nosotros tiene un valor muy especial.

“Es una medicina porque nos curamos con él, nos identificamos con él, quita estrés y tristeza. Como le dije, es una medicina, te tomas uno o dos, nomás para que cure, porque al igual que cualquier medicamento si te tomas muchas dosis, no sirve, lo mismo pasa con el pox”, resalta este maestro poxero, de 48 años.

Me aclara que hombres y mujeres por igual aprenden el método de elaboración que nace gracias a los cultivos de maíces criollos que se dan en los Altos de [Chiapas](#).

Blanco, amarillo, negro y rojo son los colores que cuida Javier en sus milpas, de las que también saca frijol y papa para alimentar a su familia.

“En febrero preparamos el terrero, para del 2 al 20 de marzo, siguiendo la fase lunar, sembrar. Se cosecha una vez en noviembre o en diciembre.



Fotografía: Pox Siglo Cero

“Para arrancar el proceso del pox se cuelgan los maíces para dejarlos secar de uno a dos meses, todo depende del calor. Ya que están secos se desgranar manualmente y se muelen, no muy finos, para después comenzar con la fermentación que hacemos en recipiente de madera de pino, mezclando los ingredientes y agua de manantial, y se deja de 12 a 14 días”, describe.

El siguiente paso es la destilación en alambiques de cobre que resulta en un líquido de 34 a 35 grados de alcohol, graduación con la que acostumbran beberlo en su comunidad y, por lo general, “solito”.

Para la marca Siglo Cero agregan una segunda destilación con la finalidad de pulir los sabores y ajustar su grado alcohólico a 38 grados para el mercado nacional, y más de 40 en sus productos de exportación.

“En sabor tiene un toque de [tortilla](#) o tostada que es representativo”, describe Zury, emprendedor que coincidió con estos maestros poxeros durante su búsqueda por crear un proyecto que acercara tan arraigada tradición chiapaneca al resto del mundo.

“La receta ha estado evolucionando por costos, y como las comunidades son muy pobres, antes se estaba haciendo con pura caña de azúcar, por ello generamos este proyecto para que los consumidores que quisieran probar un pox, lo probaran como debe ser: con maíz”, comenta este joven que junto con Marcos Sacal es líder de Siglo Cero, con ocho años de existencia.

El sabor característico que describe Zury se debe a los cuatro maíces que se usan para su elaboración, que vienen de las razas olotillo, olotón, negro de Chimaltenango y quicheño, que generan la familia de Javier y otras cuatro de la zona.



Fotografía: Pox Siglo Cero

MEDICINA Y DISFRUTE

“Como le platicaba, en el municipio de San Juan Chamula somos muy fiesteros, sea un bautizo, la inauguración de una casa, un velorio, siempre habrá pox”, comparte este orgulloso campesino tsotsil.

“Nosotros no vamos al médico, nuestra medicina es el pox o snich pox que sale de 60 a 62 grados y lo combinamos con ajo y miel para beber una copita cuando nos sentimos mal”.

Por su parte, Zury puntualiza otras formas de consumirlo, especialmente acompañado por granos de café o un gajo de naranja con chile habanero. El grano de café se saborea, se muerde y en el momento en el que se siente la explosión de sabor se da un trago al pox. Otra manera en la que se disfruta es macerando la bebida con distintas frutas o especias, como higo, mango, canela y hierbabuena.

La relación del hombre, el maíz y las bebidas está expuesta en libros sagrados como el Popol Vuh, pues hay que recordar que para los mayas alimentarse no era, ni es, una cuestión meramente fisiológica, sino sagrada. Este fenómeno, al mezclarse con procesos e ingredientes traídos por los europeos como la destilación, trigo y caña, dieron rienda suelta a la cosmovisión indígena, que hoy nos trae a recordar el papel cultural del pox.

Apoya la elaboración tradicional del pox conociendo un poco más del proyecto Siglo Cero que puedes encontrar en Instagram como [@sigloceropox](#) y Facebook como [POX Siglo Cero](#).

Con información de Gala Jaeger.



Fotografía: Pox Siglo Cero