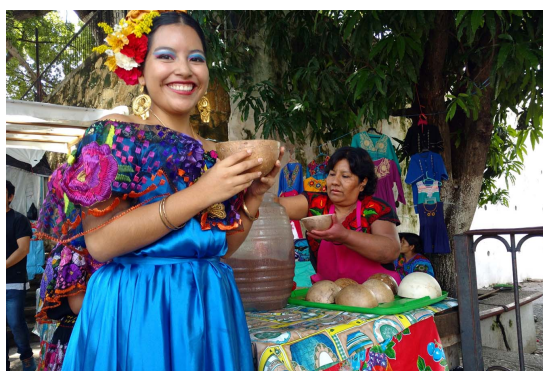


POZOL: BEBIDA DE MAÍZ CONSENTIDA EN CHIAPAS

Escrito por: Gala Jaeger
05/10/2020

Las pozoleras de Chiapa de Corzo mantienen viva la tradición de tomar un auténtico pozol de cacao.



El desayuno típico en Chiapa de Corzo, **Chiapas**, consiste de dos elementos: unas empanadas de quesillo o tacos de cochito y un pozol bien frío para el calor de la mañana.

El pozol (*que tiene espuma* en náhuatl) es una bebida que se lleva preparando por generaciones al sur de la República Mexicana. El municipio de Chiapa de Corzo es uno de sus mayores exponentes, siendo el hogar de “pozoleras” de gran reconocimiento en el estado.

“Las pozoleras son un tesoro para Chiapas. Han crecido y vivido de esta bebida que forma parte de su cultura alimentaria y gracias a ellas sigue activa la tradición”, menciona Leonardo Vázquez, licenciado en Gastronomía, quien realizó una investigación sobre la importancia del pozol chiapaneco y las mujeres que lo preparan.

“Se tiene que conocer y reconocer el trabajo que implica elaborar el pozol. A las cuatro de la mañana se levantan a nixtamalizar el maíz y a realizar sus demás actividades. Es una rutina laboriosa y pesada”.



Fotografía: Gala Jaeger

¿Y QUÉ ES EL POZOL?

La preparación comienza con la **nixtamalización** del maíz, para lo cual las pozoleras de Chiapa de Corzo emplean maíz

blanco criollo; mientras que en la región de Los Altos tradicionalmente se emplea el amarillo y los maíces azules o rojos para alguna celebración especial.

El maíz blanco es la base del pozol blanco y de todas las demás variaciones que existen de la bebida en Chiapa de Corzo. El maíz nixtamalizado se lava y se muele para posteriormente realizar una preparación especial correspondiente al sabor que deseas darle.

Posteriormente las señoras se trasladan al puesto en donde ofrecen el pozol. Por lo general, venden también empanadas de quesillo o carne; tacos de cochito o de algún otro guisado; tostadas con pollo o carne, y dulces típicos como el turulete (galleta a base de maíz, mantequilla y azúcar), el puxinú (dulce a base de **palomitas de maíz** con piloncillo), los gahnates (dulce de pasta de harina de trigo de forma cilíndrica y rellena de merengue), los nuegados (panecillos fritos glaseados y decorados con azúcar) y el coquito (dulce de coco con azúcar).

Entre las versiones de pozol el más popular es el pozol de cacao. Se muele el cacao tostado antes de moler la masa, para que los residuos queden en el molino y le den un tinte café a la masa blanca. En el tostado del cacao se define el sabor dulce o amargo de cada pozol. Finalmente, se combina el cacao, la canela y la masa para crear una pasta que se diluye en agua con azúcar. Se pone en una olla y se agarra la jícara para hacer un bombeo, este proceso de oxigenación hace que el cacao libere sus aromas y sabores.



Fotografía: Leonardo Vázquez

TIPOS DE POZOL

Eso sí, no existe una receta exacta. “En cuanto a cantidades es muy subjetivo porque de región a región cambia. Hay una aproximación, por cada dos kilos de masa nixtamalizada utilizan un cuarto de cacao, pero depende de quién lo haga” comenta Leonardo.

Otras preparaciones de pozol encontradas en Chiapas son el blanco (o mats), que generalmente se consume salado.

“Esta variedad se bebe con chile y sal, y también hacen una versión fermentada al que llaman pozol agrio. Tiene propiedades medicinales por la gran cantidad de probióticos que se generan en esta masa. Es el más consumido en las culturas tzotziles y tzeltales”, relata.

“En estas comunidades lo utilizan hasta para los niños en lugar de leche. Una señora me dijo: ‘¿qué sería de nosotros sin el pozol?’ pues para todo lo utilizan”.



Fotografía: Leonardo Vázquez

También está el de nambimba, tradicional de Suchiapa. Éste se bate en una jícara de morro, que es una olla de barro, ideal para mantener fresca la bebida.

“Lleva un chile que se llama nambimba, de ahí el nombre. Recordemos que en la antigüedad el cacao no se consumía con azúcar pues no existía en América. Si bien se le ponía miel pero su mayor uso era para preparaciones saladas. En este caso vemos un pozol que es dulce, pero picante”, narra.

Hay otras opciones, como el de cacahuete, camote, coco y de semilla de Don Ramón. La preparación tiene la misma base de masa nixtamalizada que se combina con estos otros ingredientes para después diluirse en agua.

LA FAMOSA DOÑA FLORI

En Chiapa de Corzo las pozoleras son casi celebridades. Una de las más conocidas es Florinda García Méndez o Doña Flori, que tiene el puesto de pozol más emblemático del municipio.

“Lleva aproximadamente 54 años vendiendo pozol. Empezó su abuela, luego su mamá y ahora está ella y ya viene la nuera y después los nietos. Es una tradición muy grande la que tiene. Es la referente para Chiapas. Es muy cálida y carismática. Atrae a muchos, les dice: ‘ay mijito’, ‘papacito’ y se ríen. Se debe ir para disfrutar de la bebida y la experiencia”, insiste este investigador sobre este puesto que se pone todos los días de la semana, desde temprano, en el centro del municipio de Chiapa de Corzo.



Fotografía: Gala Jaeger

“Todo es fresco, lo preparamos tempranito. Aquí todo es al día porque se acaba gracias a Dios. Entonces siempre están probando uno recién hehecito, bien frío y rico”, cuenta Flori, que vende pozol de cacao y blanco. Los precios dependen del tamaño: el pequeño es de 25 pesos y el grande 45 pesos.

“Al apoyar a estas señoras estamos aportando al campo, a los que siembran maíz. Son las guardianas de estos conocimientos. Ellas se encargan de recordarnos su valor y de reconocer el pozol como parte de la cultura alimentaria”, termina de explicar Vázquez.

ENCUENTRA EL POZOL DE CHIAPA DE CORZO

Si visitas Chiapa de Corzo no te vayas sin probar el pozol en la esquina de la avenida Capitán Vicente López y la calle Mexicanidad de Chiapas, justo fuera del Templo de Santo Domingo de Guzmán.