

SIN MAÍZ NO HAY POX

Escrito por: Wendy Pérez
19/03/2021

Este destilado de maíz protagoniza el proyecto La Espirituosa, una sala de degustación en San Cristóbal de las Casas, Chiapas.



Unos buenos tragos de pox están garantizados en la sala de degustación La Espirituosa, en San Cristóbal de las Casas. Espacio que desde hace cuatro años se enfoca en difundir información sobre este destilado elaborado a partir de maíz criollo chiapaneco, salvado de trigo y piloncillo.

Su creadora, la coleta Sofía Vidal Díaz se ha puesto como misión acercar a locales y visitantes los sabores y facetas de una de las bebidas más apreciadas por pueblos originarios, en especial los tzotziles y tzeltales.

El pox que sirven es del proyecto Poxna Artesanal, marca que inició junto con el maestro poxero Carlos Guillén, quien en Comitán de Domínguez, Chiapas, está abocado a la producción de tan valioso producto con maíz blanco que crece en tierras acordonadas por agaves para generar otro destilado de la zona: el comiteco.

“Carlos junto a su hijo Christopher hacen mucho trabajo de investigación, sobre todo relacionado con la selección del mejor grano que será llevado al proceso de fermentación y destilación por el cual debe pasar el maíz”, cuenta Sofía, comunicóloga de formación, y promotora de los espirituosos de su estado natal por convicción.



Fotografía: Poxna

Una de las férreas tareas de esta chiapaneca y los Guillén, al frente del Centro de Investigación de Bebidas Espirituosas

de Chiapas, es lograr un protocolo donde los productores de pox usen al menos 51 por ciento de maíz en sus recetas. En el caso de Poxna, la cantidad llega al 70 por ciento que se complementa con salvado de trigo y piloncillo o panela.

“Lo que buscamos es posicionarlo dentro del panorama de los destilados nacionales, como una opción elaborada principalmente de maíz, y a la vez incentivar el uso de este cereal, clave para que sobreviva una de las tradiciones líquidas de **Chiapas**.”

“Recordemos que pox significa ‘medicina’ en lengua tzotzil, y poxna sería ‘casa de la curación’, pues esto y más es la bebida para los grupos originarios, y eso lo debemos conocer y respetar antes de disfrutar un trago”, añade.

Sofía relata que para que el líquido surja, en el caso de Poxna, el maíz pasa por un proceso de malteado, que después se fermenta y destila dando como resultado un pox extra virgen, que en la segunda destilación se combina con el de salvado y piloncillo.

Decidieron que este porcentaje era el ideal para que el sabor del maíz no se perdiera, y que el grado alcohólico sería 45, con la primera recomendación de beberlo solo, aunque también se puede usar en mixología.

“Posteriormente lanzamos dos perfiles más, uno con jamaica que traemos de Michoacán y otro con chocolate de cacaotales en Los Altos de Chiapas, que por su grado alcohólico de 18 se consideran más un licor. Ambos son perfectos para cocinar o en mixología y complementan la experiencia de degustación que tenemos en La Espirituosa”, menciona esta emprendedora, que es común ver atendiendo en su sala degustación.



Fotografía: Poxna

Desde el origen, pasando por mitos y más información que se tiene documentada es compartida a los visitantes en este espacio enclavado en tan hermoso pueblo mágico.

“Me di cuenta que en San Cristóbal no había un sitio donde se estuviera compartiendo una experiencia apegada al sabor real (mucho de lo que se vende es a partir de caña) y se obviaba que se produce desde épocas posteriores a la conquista en México, reemplazando a la ‘chicha’ (derivada principalmente de la fermentación no destilada del maíz), instalándose como líquido ritual para las comunidades indígenas de Altos de Chiapas”.

Con el paso del tiempo, La Espirituosa, que abre todos los días, de 12:00 a 21:00 horas, creció para ofertar otras bebidas con maíz (pero sin alcohol) como el tascalate, el pinole y el **pozol**; así como sales volcánicas chiapanecas, cacao de Pichucalco, cervezas y kombuchas de San Cristóbal. Incluso, recientemente lanzaron varias cervezas de la casa

usando Poxna jamaica para una Imperial India Pale Ale, y el de chocolate para una Stout.

“Es un lugar ideado para compartir, que vivan el festín de sabores que surgen de esta bebida y de otras que nos dan identidad. Que lo puedan probar solo, en un trago como el Pink Pox Tonic con pox natural, de jamaica, agua quina y un dash de limón, o maridarlo con cacao o hasta un tabaco mexicano”, relata esta chiapaneca, fuertemente influenciada por el amor a su estado gracias a su mamá Lilia Margarita y a su papá Francisco Javier, originario de Socoltenango.



Fotografía: La espirituosa

Sin lugar a dudas, el pox para Sofía es una referencia cultural, del cotidiano, del que siempre aprende.

“Dentro de las comunidades indígenas esta palabra refiere al alcohol, por ello es común escucharlos decir en su lengua originaria: “vamos por unos pox”, frase con la que cierra a manera de invitación.

La Espirituosa se ubica en la calle Belisario Domínguez 35, interior 2, Barrio del Cerrillo, San Cristóbal de las Casas. Búscala en sus redes IG [@la.espirituosa](#) y FB [@LaEspirituosaMX](#); ahí, además de probar [Poxna Artesanal](#) podrás comprar botellas.



Fotografía: Poxna