



Revista
Latinoamericana
de Food Design
Año 2024
Número 5

LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex

comesloqueeres.org

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2024

Número 5

Sede administrativa: Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

Sede operativa: Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

www.lafooddesign.org

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

Equipo de trabajo

Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia.
dianaurdinola@itm.edu.co

Editora invitada

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay / Centro de Resiliencia de Estocolmo (Universidad de Estocolmo), Suecia, silvana.juri@saras-institute.org

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina, preissig@fadu.uba.ar
Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, asicardc@unal.edu.co

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency & Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia
Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil
Carolina Gutierrez, PhD - Universidad Autónoma de Baja California, México
Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México
Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay
Erika Imbett Vargas, PhD - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia
Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU
Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil
Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil
Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina
Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España
Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay
Rick Schifferstein, PhD - TU Delft, Países Bajos
Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina
Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica
Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay
Sonia Massari, PhD - Sonia Massari, PhD - University of Pisa, ISIA Roma Design, FORK.

Equipo editorial y diagramación

Diana Urdinola Serna, Silvana Juri y Matilde Lombardi

Agradecimientos

La coordinación y realización de este volumen fue hecha posible por el apoyo del Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia (con apoyo de la Fundación IKEA) y tras las contribuciones del diálogo generado entre los autores de los artículos y los revisores.

Agradecemos especialmente a los revisores ajenos al equipo editorial que participaron de este volumen:

[Daniel Alejandro García, Mgr](#) - Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.

[Julia Rouet Leduc, PhD](#) - Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia

[Maria Cristina Ascuntar Rivera, Mgr](#) - Universidad de Nariño, Colombia

[Ellen Gonzalez, Mgr](#) - Departamento de Artes e Design, PUC Rio, Brasil

Imágenes de este volumen

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número cinco de la revista nos acercan a los hongos, un reino tan bello como misterioso. La seta como fruto de una especie que no es ni planta, ni animal y que tiene tanta agencia en las funciones vitales y ciclos de la biosfera, y que se ha puesto en la mesa alimentaria como nueva frontera de investigación y creación. Siguiendo el espíritu de estos años acompañando a esta publicación con imágenes sutiles e inesperadas de alimentos vistos (literalmente) desde distintos enfoques visuales, estas imágenes pintan “paisajes” que nos invitan a seguir sorprendiéndonos con la inmensa belleza de la escena comestible.

[Matilde Lombardi, septiembre 2024](#)

Índice

Editoriales:

- 13. Territorios gastronómicos: entramados que fomentan la custodia de la vida**
Silvana Juri

- 31. Co-Custodias de los Territorios Alimentarios. Retos y Compromisos de todos los DyAs***
Andrés Sicard Correa

Investigación:

- 57. Típicos, tradicionales y locales: degustando sistemas alimentarios más sostenibles**
Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky

- 84. Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales, para la seguridad alimentaria en Colombia**
Adriana Bolaños-Mora, Laura Díaz Zamudio

- 104. Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles**
Daniel De Jesús Contreras

- 120. Las plazas de mercado de Bogotá: tensiones entre preservación e innovación desde el diseño invisible de servicios y experiencias**
Angell Sue Valencia Rodríguez

- 155. Co-diseñando entre territorios alimentarios: La yuca y las mujeres de la Amazonía colombiana en Bogotá**
Camila Pacheco Bejarano, Genoveva López Cheicono

- 168. Elaboración del Sispolá a través de la tradición oral de maestras comideras**
Paulina Ayvar Ramos, Susana del Carmen Bolom Martínez, Mariana Mendoza Espinosa

- 186. Pop-up food design research: A mobile university lab to explore situated knowledge and foster creativity about food**
Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo, Raffaele Passaro

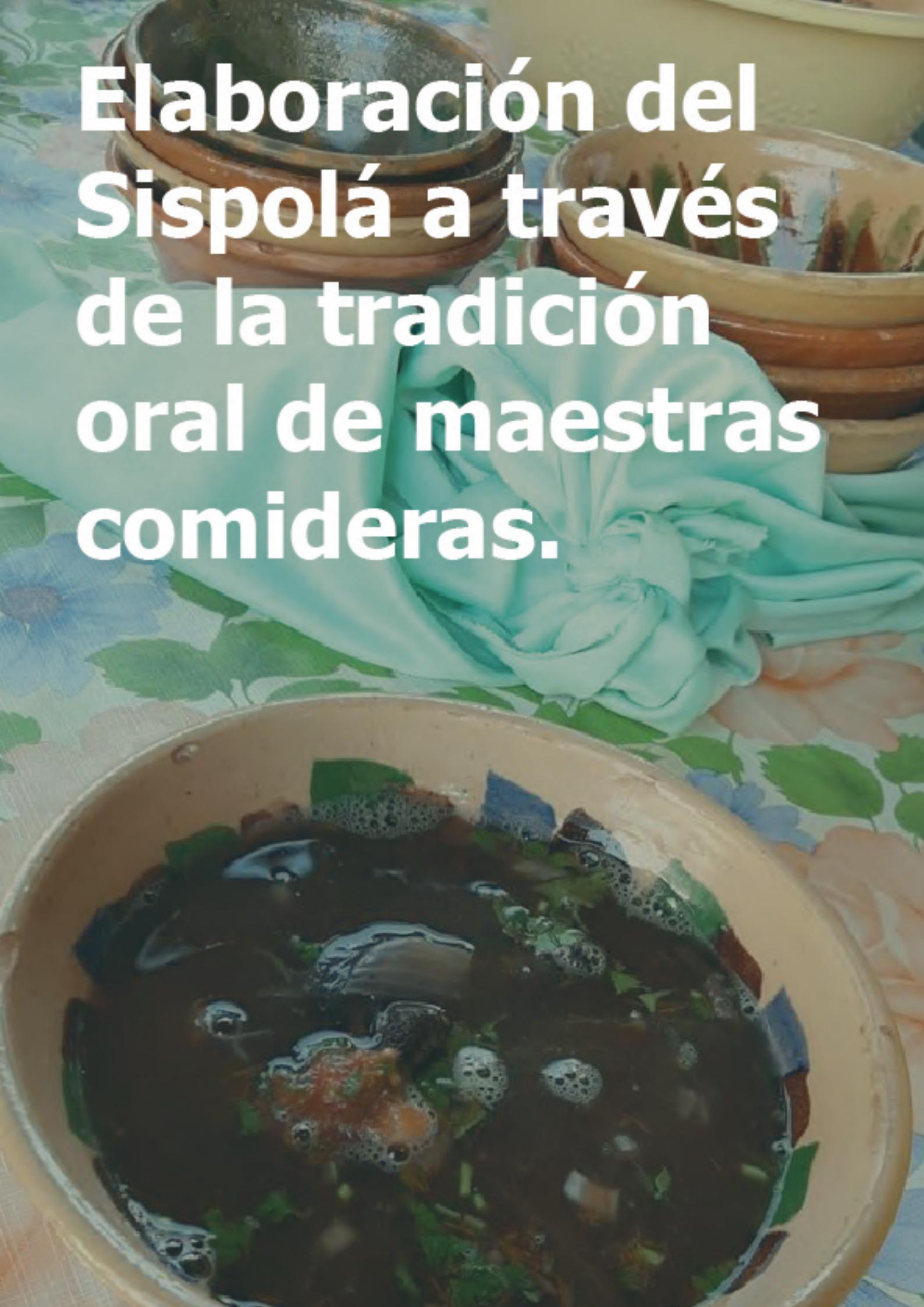
Reflexión

- 216. Saber nutrirse del Monte: Experiencias sobre Alimentos y Nutrición en territorio Indígena Lhaka Honhat, Argentina**
Malena Pasin, Catalina Agudin, Lorena Leonhardt

- 244. Sunday's lunch at nonni's: Thoughts on the foodscape of return**
Pietro Pagella

- 259. The Land and Transversalities Between Food and Territory**
Ellen Gonzalez

COMES LO QUE ERES



**Elaboración del
Sispolá a través
de la tradición
oral de maestras
comideras.**

Escrito por: Paulina Ayvar Ramos:

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas;
paulina.ayvar@unicach.mx; México.

Susana del Carmen Bolom Martínez:

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas;
susana.bolom@unicach.mx; México.

Mariana Mendoza Espinosa; Universidad de
Ciencias y Artes de Chiapas; mariana-1294@hotmail.com; México.



Resumen

La cocina zoque de Tuxtla Gutiérrez se distingue por su rica herencia cultural, que se ha preservado en gran parte gracias a las *comideras*, quienes han recibido un cargo y son guardianas de recetas ancestrales y de prácticas culinarias propias de su comunidad. Ellas incorporan ingredientes esenciales como maíz, frijol, cacao, chiles y verduras locales para la elaboración de alimentos y bebidas como parte de su alimentación cotidiana y también durante sus celebraciones religiosas. Esta investigación se enfoca en configurar los procesos en la elaboración del *sispolá*, un platillo ceremonial que permite captar la riqueza de las tradiciones culinarias y permite comprender parte de la alteridad social de los zoques. Se utilizó etnografía cualitativa, a través de la observación participante y entrevistas de profundidad se describe los procesos de preparación del platillo y se valora el papel fundamental de las *comideras*. Para nosotras es esencial visibilizar la cultura alimentaria zoque para favorecer el diálogo entre la cocina indígena y la cocina moderna. Se reconoce que los zoques de Tuxtla son un grupo social que ha redefinido su territorio a través de la tradición religiosa, en términos de diseño y alimentos este platillo representa la manera en como ellos reafirman este vínculo entre comunidad-comida-santorales. Las *comideras* son figuras fundamentales que a través de su labor fortalecen la cohesión comunitaria, la identidad cultural, así como la reproducción de la vida.

Palabras clave: cocina zoque, *comideras*, *sispolá*, práctica culinaria, platillo ceremonial.

Abstract

The Zoque cuisine of Tuxtla Gutiérrez is distinguished by its rich cultural heritage, which has been preserved in large part thanks to the comideras, who have been given a position and are guardians of ancestral recipes and culinary practices specific to their community. They incorporate essential ingredients such as corn, beans, cocoa, chili peppers and local vegetables to prepare food and drinks that are part of their daily diet and are also consumed during their religious celebrations. This research focuses on configuring the culinary processes in the preparation of sispolá, a ceremonial dish that allows us to capture the richness of culinary traditions. Qualitative ethnography was used, through participant observation and in-depth interviews to describe the processes of preparing the dish, as well as the fundamental role of the comideras. It is recognized that the Zoques of Tuxtla are a social group that has redefined its territory through religious tradition and through this they have preserved their culinary tradition. For their part, the comideras are fundamental figures for the continuity of Zoque traditions, strengthening community cohesion, cultural identity, as well as the reproduction of life.

Keywords: Zoque cuisine, comideras, sispolá, culinary practice, ceremonial dish.

Resumo

A cozinha Zoque de Tuxtla Gutiérrez distingue-se pelo seu rico património cultural, que foi preservado em grande parte graças às comideras, que receberam um cargo e são guardiãs de receitas ancestrais e práticas culinárias típicas da sua comunidade. Eles incorporam ingredientes essenciais como milho, feijão, cacau, pimenta e vegetais locais para preparar alimentos e

bebidas que fazem parte de sua alimentação diária e também são consumidos durante suas celebrações religiosas. Esta investigação centra-se na configuração dos processos culinários na preparação do sispolá, prato ceremonial que permite captar a riqueza das tradições culinárias. Utilizou-se a etnografia qualitativa, por meio de observação participante e entrevistas em profundidade, para descrever os processos de preparo do prato, bem como o papel fundamental dos pratos de comida. Reconhece-se que os Zoques de Tuxtla são um grupo social que redefiniu o seu território através da tradição religiosa e com isso preservaram a sua tradição culinária, por sua vez as comideras são figuras fundamentais para a continuidade das tradições Zoque, fortalecem a comunidade coesão, identidade cultural, bem como a reprodução da vida.

Palavras-chave: Cozinha Zoque, comideras, sispolá, prática culinária, prato ceremonial.

Introducción

La cocina trasciende más que la simple preparación de alimentos, constituyéndose como una expresión cultural, social y artística profundamente estructurada.

Catherine Good y Laura Corona han enfatizado que la cocina es un acto de conexión y comunidad, donde las prácticas culinarias refuerzan los lazos familiares y comunitarios (Good y Corona, 2011). Por otro lado, Fischler (citado en Licona *et al.*), complementa esta visión al señalar que “la cocina, en

un sentido amplio, cultural, denota, además de ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos; así como unos procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, usos, prácticas, representaciones simbólicas y valores sociales, morales, religiosos e higiénicos" (Licona *et al.*, 2019:166). En este contexto, la cocina no es solo un espacio físico donde se preparan alimentos, sino un lugar multifacético que abarca prácticas culturales, sociales y simbólicas. Licona *et al.* (2019) describen el espacio culinario como un ámbito dinámico donde se entrelazan tradiciones y modernidades, reflejando la identidad y la historia de una comunidad. Good y Corona (2011) amplían esta perspectiva al destacar cómo estos espacios funcionan como escenarios de socialización y transmisión de conocimientos, donde se perpetúan técnicas y recetas familiares. Por su parte, Gracia-Arnaiz (2014) resalta que la cocina es un escenario de roles de género y dinamismo social.

Por tanto, los espacios culinarios influyen y son influenciados por los contextos sociales y culturales en los

que sus actores, como la comunidad zoque de Tuxtla, movilizan prácticas con profundas funciones socioculturales en torno a la preparación y consumo de alimentos que condensan complejamente en un guiso o sabor producido, siendo por lo general las mujeres las encargadas de movilizar los significados que objetivan la cocina, la cual, en México, refleja una tradición cultural arraigada. Esto permite explicar la relevancia que tiene el cargo de las *comideras* en el marco de las festividades que forman parte del *costumbre*¹⁵ zoque. Estas mujeres reciben el cargo a través de la "floreada", y son ellas quienes convierten la elaboración de los platillos en un acto de devoción.

El objetivo es describir y configurar los procesos culinarios involucrados en la elaboración del *sispolá* como platillo ceremonial zoque, así como el rol central que desempeñan las maestras *comideras*. Se empleó una investigación etnográfica cualitativa para comprender las prácticas y significados culturales asociados a la preparación de este platillo ceremonial. Hernández-Sampieri y Mendoza (2020) argumentan que este

¹⁵ El término "el costumbre" en las comunidades zoque, se refiere al conjunto de valores y códigos que rigen en las celebraciones de la religión católica; es decir, al conjunto de prácticas, rituales y creencias ancestrales que han formado parte integral y que han sido transmitidas de generación en generación, que vistas desde la expresión de la cosmovisión zoque, es donde se honra a los dioses, a los ancestros y a la naturaleza, manteniendo un equilibrio espiritual y social dentro de la comunidad.

enfoque permite explorar las dimensiones simbólicas y sociales de la alimentación en contextos ceremoniales. Se utilizaron técnicas como la observación participante durante la festividad de la virgen de Candelaria, así como de entrevistas en profundidad para captar la riqueza de las tradiciones culinarias y el papel que las *comideras* desempeñan en la cohesión comunitaria y la identidad cultural.

Los zoques de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

Chiapas, un estado del sureste mexicano que se distingue por su biodiversidad excepcional y mezcla cultural. Entre los diversos pueblos originarios de Chiapas, los zoques¹⁶ destacan por su rica tradición culinaria, que refleja tanto su identidad como su legado histórico. Actualmente, la comunidad zoque en Chiapas está extendida en tres zonas: la vertiente del Golfo, la Sierra y la Depresión Central. Las poblaciones con mayor densidad zoque son Ocotepec, Chapultenango, Tecpatán, Pantepec, Tapalapa, Francisco León y Rayón. En menor escala, se encuentran Jitotol, Copainalá y Ostuacán. En la región metropolitana de Chiapas, aún se puede apreciar una minoría de

familias de origen zoque en Tuxtla Gutiérrez, Copoya, Ocozocoautla de Espinosa, Berriozábal y San Fernando, aunque ya no hablan la lengua desde hace décadas (Villasana, 2006).

Los zoques han mantenido prácticas agrícolas tradicionales, especialmente del cultivo de maíz, además se destacan por su producción de cerámica y textiles (De la Cruz, 2017), debido a la modernización han ampliado su prácticas y fuentes económicas. Cada pueblo zoque está inmerso en sus particularidades y complejidades, pero a pesar los cambios provocados por la urbanización y la modernidad han resistido de diferentes maneras, y una de estas, ha sido a través de la reproducción de sus prácticas religiosas.

Así por ejemplo, los carnavales o *etzes*, se realizan en Berriozábal, San Fernando y Ocozocoautla como parte del *costumbre*, estas celebraciones expresan la identidad, modos de vida y religiosidad de esta región (Newell, 2023), en contraste, Alonzo (2018) señala que el ejido Copoya y Tuxtla Gutiérrez comparten una de las festividades más importantes que es la celebración de las “Vírgenes de Copoya”, que se refiere a la devoción

¹⁶ Nombrada así a la civilización indígena de Mesoamérica que se originó en la región del sureste de México. Siendo la etnia zoque un pilar para la identidad cultural de Tuxtla Gutiérrez y Copoya, ejemplo de subsistencia milenaria en la población.

de la virgen de Candelaria, de la Asunción y de Santa Teresa de Olaechea.

En este estudio, se focaliza el análisis de la cultura zoque asentada en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez y el ejido Copoya, en donde se encuentran núcleos familiares que habitan en diversos puntos de la ciudad, que, aunque han perdido su lengua materna mantienen en común un arraigo cultural y desarrollo de sus tradiciones religiosas enmarcado en lo que ellos denominan *el costumbre*.

De acuerdo con Haesbaert (1986) citado por Gómez y Medina (2022), un territorio se caracteriza porque en él, se desarrollan manifestaciones materiales o inmateriales de dominación y apropiación en un sentido cultural-simbólico, así como relaciones multidimensionales y multiescalares de poder. Reconocemos a estas familias zoques como un grupo social que ha redefinido su territorio, la tradición religiosa y cultural les moviliza, se organizan y a través de estas, se apropián simbólicamente de espacios comunes.

Entre estos espacios están la carretera que comunica a ambos poblados, las iglesias, la ermita, los hogares de la comunidad zoque y sus calles aledañas que han quedado inmersos en la urbe, todos son escenarios donde se adaptan para desarrollar sus festividades. A

pesar del crecimiento demográfico, la migración, la expansión de empresas y otros elementos que invisibilizan a los zoques en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, las familias siguen resistiendo y manifestando elementos de su cultura como ceremonias religiosas, ofrendas, música tradicional, danza, artesanías o la gastronomía, donde se aprecia la resiliencia y el sincretismo cultural (De la Cruz, 2017).

La gastronomía zoque de Tuxtla Gutiérrez se ha preservado gracias al impulso turístico de la zona, esta cocina se basa en ingredientes locales como el maíz, el frijol, el cacao, el chile, verduras locales que son esenciales para sus platos. Por otra parte, son fundamentales el uso del fogón y el comal, que les permite aplicar técnicas de cocción tradicionales como el asado, el hervido o ahumado, que desde un sentido cultural son técnicas de cocción que están arraigadas en prácticas culturales que hacen uso de recursos naturales gestionados de manera sostenible, demostrando cómo la cocina es un poderoso vehículo de transmisión de valores y conocimientos tradicionales respetuosos con el medio ambiente. Por otra parte, los otros tipo de combustibles son caros, con alta huella de carbono, no accesible para todos y culturalmente ajenos a la comunidad (Smith, s.f.).

Su cocina es producto del mestizaje y fusión de culturas, en las que se destacan platillos como el *sispolá*, *putzatzé*¹⁷, *chanfaina*¹⁸, *ninguijuti*¹⁹, *wacasis caldú*²⁰, pescado baldado y tamales de hoja de milpa, además de bebidas como el *pozol*²¹ blanco y de cacao, chocolate, café y atole de maíz. Estos platillos ceremoniales permiten narrar la historia y cultura zoque.

Algunos de ellos forman parte de los alimentos ceremoniales en festividades organizadas por la mayordomía, como los festejos a las Vírgenes de Copoya, fiesta de San Marcos, San Sebastián y la festividad en la Ermita del Señor Manuel Niño Salvador, conocida como “La Ermita del Señor del Cerrito”, donde la comunidad combina rituales prehispánicos con tradiciones católicas (De la Cruz, 2017). Muchos de estos alimentos y bebidas, que tradicionalmente solo se servían en las festividades, ahora son comunes en restaurantes o fondas de comida. Sin

embargo, durante las festividades, adquieren un carácter distintivo y simbólico.

Si bien en esta región se ha reconocido el papel cultural, social y alimentario de la gastronomía zoque, no se ha valorado adecuadamente la tradición y vocación de las cocineras, así como del significado simbólico-espiritual de los platillos y bebidas ceremoniales elaborados y servidos durante las festividades. Particularmente, en esta investigación se destacó la importancia de las prácticas culinarias²² enmarcadas en las festividades religiosas, es decir la cocina ceremonial.

La cocina ceremonial zoque, se ha mantenido gracias a la organización y sistema de cargos religiosos que resguarda la Mayordomía zoque, quienes reconocen la importancia de la mujer en el sistema de organización y particularmente su quehacer en la

¹⁷ Platillo ceremonial, elaborado con vísceras de res marinadas en jugo de limón y sancochados en manteca de cerdo, acompañado de un “molito”, que es una salsa de chile y jitomate, espesado con masa de maíz o como ellas le llaman “tasigual”.

¹⁸ Platillo hecho con vísceras de res o cerdo, guisado en una salsa de chiles, canela, clavo, pimienta, cebolla y jitomate.

¹⁹ Platillo ceremonial tipo estofado elaborado con carne de puerco marinado con jugo de limón, acompañado de un “molito” hecho con ajo, cebolla, chile guajillo, sal y espesado con “tasigual”.

²⁰ Platillo elaborado con carne de res con garbanzo, jitomate, repollo y achiote.

²¹ Bebida espesa a base de maíz y agua.; al del pozol de cacao se le añade cacao y canela durante su molienda, lo que le confiere más sabor y textura.

²² Cuando hablamos de prácticas culinarias, nos referimos a la preparación y consumo de alimentos, los rituales, simbolismos y normas sociales que están enraizadas en la cultura, la identidad, y las estructuras sociales de una comunidad; también, a un medio de comunicación y transmisión de conocimiento intergeneracional, en donde los seres humanos interactúan con su entorno a través del acto de cocinar y compartir alimentos.

cocina tradicional. A las mujeres que son parte de la comunidad zoque y cuentan con amplia experiencia en la cocina tradicional se les distingue su compromiso con la tradición nombrándolas a través de la floreada con el cargo de maestra *comidera*, chocolatera y pozolera, a estas mujeres se les pide que sirvan a los santos y reciben un cargo honorífico.

Las *comideras* zoques son guardianas de las creencias, simbolismos, prácticas y técnicas de elaboración de los diferentes platillos y bebidas ceremoniales, reconociendo los procesos e incluso las formas de servirlos en las festividades. Son quienes, a través de estas manifestaciones, favorecen además la reproducción de las creencias y prácticas agrícolas, que, en sí, son fundamentales para la alimentación familiar y la reproducción de la vida.

Sistemas de cargo de la Mayordomía zoque de Tuxtla Gutiérrez

Para describir los procesos involucrados en la preparación del *sispolá*, es fundamental destacar la existencia de un sistema de cargos de la Mayordomía zoque de Tuxtla, que son una forma de organización que se

remonta a la época colonial. Según Dehouve (1976), citado por Rivera (1991:100), estos cargos religiosos fueron creados para asegurar la vigilancia del templo y celebrar las fiestas que acompañaban la evangelización del grupo indígena, además de contribuir al mantenimiento de la iglesia mediante el pago periódico de misas, lo cual funcionaba como una especie de tributo indirecto. En esta investigación se resalta que el sistema de cargos ha conferido a la comunidad zoque identidad, sentido de pertenencia, solidaridad, reciprocidad y continuidad cultural.

Los mayordomos y *priostes*²³ son los encargados de cumplir con las responsabilidades religiosas, sirviendo a las vírgenes y los santos. Este sistema es complejo e importante para la comunidad, y se estructura en torno a dos instituciones de cargos: la mayordomía zoque de la Virgen del Rosario, que incluye las fiestas de las Vírgenes de Copoya, y la priostería de la Ermita del Señor del Cerrito (Álvarez, J. y Velázquez, D., comunicación personal 2018). Entre los cargos más importantes se encuentra el “albacea”²⁴ (con sus cuatro niveles: primer, segundo, tercer y cuarto) y sus “priostes”, así como los

²³ Denominado así, al puesto religioso, que dentro de la jerarquización de la mayordomía zoque está debajo de la “albacea”.

²⁴ En la mayordomía es el líder encargado de organizar y coordinar las festividades religiosas dentro de la tradición, es el puesto más alto dentro de la jerarquización.

maestros tradicionales y sus ayudantes. Dentro de los cargos de servicio que desempeñan las mujeres, destacan las maestras *comideras* (primera, segunda y tercera), la maestra chocolatera, la maestra de baile, la maestra pozolera, la maestra rezadora y sus *ayudantas*²⁵, quienes se encargan de repartir la comida, el pozol y el licor (De la Cruz, 2017:235-236).

La floreada

Para que una persona asuma un cargo dentro de la mayordomía zoque, debe hacerlo mediante un acto solemne llamado ‘la floreada’. Durante este ritual, la persona que acepta el compromiso “recibe la flor” o *joyosuctoc* (flor amarrada en zoque), que consiste en un pequeño cetro o bastón de mando elaborado con hojas y flores. Este acto se lleva a cabo frente al altar y ante los integrantes de la comunidad. En ese momento, el albacea principal de la mayordomía pronuncia “la poesía” o “windacoy” (una oración de solicitud y agradecimiento en zoque), un ritual que es similar tanto para hombres como para mujeres (Álvarez, 2014).

Después de recibir la flor, la persona se vincula espiritualmente con Dios, la Virgen, los santos, los ancestros, la comunidad y su familia, asumiendo el “compromiso” adquirido. Deja de ser un simple mortal y pasa a ocupar un lugar especial tanto en esta vida como en el más allá (Álvarez, J., comunicación personal, 2018).

Una vez floreada, a la *comidera* se le entrega un presente que incluye cuatro rosquillas de pan, cuatro tortas de pan, cuatro tabletas de chocolate y un kilo de azúcar. Según Álvarez (2014), este obsequio se les ofrece en el altar, acompañado de una oración en zoque, el cual marca su “compromiso”. Posteriormente, se les indica el día en que deben dirigirse a la casa del prioste para encargarse de la preparación de la comida, el prioste le proporciona la lista de ingredientes y asume el costo de estos. El día del evento, la *comidera* llega a la casa del prioste, quien la recibe con chocolate y pan, a partir de ese momento, ella comienza a dirigir y supervisar la preparación de la comida junto con su segunda *comidera*, tercera *comidera* y *ayudantas*.

²⁵ Llamados también “servidores”, sus actividades son en diferentes maneras, desde acarrear y encender la leña, en distribuir alimentos o bebidas, en armar las mesas, entre otras labores que requieran la *comidera*.

Comideras tradicionales de la comunidad zoque de Tuxtla Gutiérrez

Según Pilcher (citado por Vázquez-Medina, 2019), las mujeres mexicanas han sido las principales guardianas de la cocina tradicional, transmitiendo conocimientos y técnicas culinarias de generación en generación. Este rol no solo ha preservado la identidad culinaria de su estado y país, sino que también resalta la importancia de las mujeres en la conservación de prácticas culinarias y familiares, generando convivencia en su entorno. En la comunidad zoque de Tuxtla, a las mujeres que cocinan durante las festividades y han recibido un cargo se les conoce como maestras *comideras*. Estas mujeres tienen la devoción y el compromiso de elaborar, servir y distribuir los alimentos y bebidas que corresponden a cada celebración, siendo consideradas por decirlo así, *comideras* tradicionales exclusivas y reconocidas por la comunidad. Son ellas quiénes han desempeñado un papel central en la preservación de conocimientos culinarios ancestrales, transmitidos de generación en generación a través de la oralidad.

Estos conocimientos incluyen tanto los ingredientes como las técnicas de elaboración y cocción de los alimentos, así como los secretos que cada receta alberga. Este proceso de transmisión oral, que se comunica de madre a hija,

o de abuela a nieta, de comidera a ayudanta, no solo se enseña a preparar platillos específicos, sino que también se encapsulan historias familiares, creencias, tradiciones culinarias, relatos, valores, cosmovisión y la devoción a sus vírgenes y santos.

El cargo de maestra *comidera* se basa en la experiencia, la humildad y la devoción católica. No existe un orden estricto; es un proceso de aprendizaje prolongado que comienza como ayudanta, es decir, como apoyo a las *comideras* tradicionales. Las ayudantas o servidoras realizan tareas como cortar carne, limpiar frijoles, lavar verduras y remojar hojas para tamales, lo que les permite adquirir conocimientos, técnicas y secretos que eventualmente les favorecerá para obtener el cargo de “tercera” comidera, “segunda” comidera hasta llega a “primera” comidera.

Las *comideras* suelen ser mujeres adultas, pero no ancianas, que han recibido este cargo por su experiencia y permanencia en la comunidad, o lo han heredado de su abuela, madre, tía o algún otro familiar que desempeñaba este papel. Desde pequeñas, algunas de ellas acompañaban a sus familiares, y es en ese momento cuando comenzaban a aprender y adquirir conocimientos, tanto de manera verbal como a través de la observación.

A través de la experiencia, aprendieron sobre los diversos momentos de organización y preparación de los

alimentos, el uso de utensilios y las técnicas tradicionales de elaboración y cocción, ganándose la confianza de las *comideras* mayores. Este grupo, compuesto por mujeres, es celoso de sus conocimientos, recetas y espacio culinario, por lo que rara vez los transmiten a personas ajenas a la comunidad, a menos que sean invitadas por algún miembro con autoridad.

Las *comideras* son esenciales para el buen desarrollo de la festividad; sin ellas, la preparación de los platillos no sería posible. David Velázquez, miembro de la comunidad, señala: “sin el conocimiento de ellas, todo [alimento] lo que a ti te llevó meses sembrar, producir y cosechar, lo echas a perder en cuestión de minutos; entonces, para mí, las *comideras* son las que dan la vida y ellas transforman la vida en los alimentos” (Velázquez, D. comunicación personal, 2018).

El espacio culinario de las *comideras* zoques de Tuxtla

La cocina es un espacio físico en constante movimiento, donde se disfrutan los olores y sabores de los alimentos; considerada el corazón del hogar, es el lugar donde las cocineras desempeñan un papel central en la preservación y transmisión de tradiciones culinarias ancestrales. Desde la perspectiva de una *comidera*, la cocina no es solo un lugar funcional,

sino un espacio sagrado en el que convergen la familia, la historia, el diálogo, las creencias, las risas, los saberes y las prácticas rituales.

Ubicada en la parte trasera de hogares modestos, la cocina suele estar rodeada de naturaleza, destacando por su simplicidad y autenticidad. Muchas de estas cocinas conservan su origen tradicional, construidas con paredes de adobe y techos de lámina. En su interior, es común encontrar hornos de barro, mesas de madera rústica y, en el centro, un fogón de leña donde se colocan ollas de barro o de peltre para preparar los guisos. El fogón tradicional le confiere a la cocina un aroma peculiar, mezcla de hierbas frescas y humo suave de leña, que refleja la esencia de su historia y tradición.

Entre los utensilios más utilizados se encuentran cucharas de madera, metates, molcajetes de piedra volcánica y comales de barro o metal. Algunas *comideras* emplean estos molcajetes para moler especias que realzan el sabor de sus platillos. En algunas esquinas, se observan estanterías de madera rústica que sostienen una colección de utensilios meticulosamente ordenados. Del techo o pegados a la pared cuelgan juegos de cazuelas de barro y peltre, utilizadas para guisos y tamales. También hay canastos tejidos a mano, donde

almacenar semillas de maíz y cacao. Aún hoy, dentro de estas cocinas, es posible apreciar elementos que caracterizan la cocina indígena de México.

En este espacio sagrado, las maestras *comideras*, junto con sus ayudantes, elaboran los platillos y bebidas ceremoniales. Dado que varias mujeres de la comunidad zoque participan en esta práctica culinaria, se requiere un espacio amplio que les permita moverse con comodidad. Por ello, cuando llega la festividad, se adapta provisionalmente un área cercana a la cocina para la preparación de los alimentos. En ese lugar, improvisan fogones de leña utilizando recursos a la mano, como bloques de cemento o ladrillos, sobre los cuales colocan una parrilla que sostiene la paila de metal usada para cocinar los guisos ceremoniales de la festividad.

Sispolá, platillo ceremonial zoque

El *sispolá* es un platillo que forma parte de las comidas ceremoniales de la comunidad zoque de Tuxtla Gutiérrez y Copoya. Este platillo se sirve en diversas ocasiones, se consume en todas las floreadas, durante la celebración de la virgen de Candelaria, durante el primer domingo de octubre en honor a la virgen del Rosario (la de Copoya y la Prioste Mayor), el 15 de octubre en la festividad de la virgen de

la Olaechea y el 26 de diciembre en la celebración de la Ermita del Señor del Cerrito.

El *sispolá* es uno de los cinco platillos que se manejan dentro del ciclo zoque, y que también está dentro del ciclo agrícola (Velazquez, D. comunicación personal, 2018). Este platillo combina elementos tanto prehispánicos como contemporáneos, ya que se utilizan ingredientes como el frijol negro, el jitomate y el chile blanco que se cultivan tradicionalmente bajo el sistema milpa, mientras que la carne de res y la cebolla de cola, fueron introducidos por los europeos y que en la actualidad son ingredientes esenciales de la cocina popular mexicana.

Para la comunidad zoque, consumir *sispolá* significa degustar la comida principal de los santorales, ya que todo es preparado en su honor. En términos de diseño y alimentos, resaltamos que este platillo representa la manera en cómo ellos reafirman su vínculo con los alimentos ceremoniales, es decir la relación entre comunidad-comida-santorales, acción que fortalece sus creencias, la reciprocidad, el respeto y afianza su identidad alimentaria.

Aunque la receta conserva la esencia y los sabores de la cocina ancestral, es inminente que cada *comidera* ha conferido su propio “sazón”, co-creando la receta con su sistema de

saberes tradicionales y creencias enmarcados en su cultura. Esta investigación resalta la importancia de la gastronomía doméstica a un nivel colectivo, en donde esta práctica mantiene estructuras internas, de jerarquización y fortalece los lazos comunitarios entre las mujeres, pero también se resguardan saberes y se reafirman conocimientos.

Los ingredientes del *sispolá* generalmente se adquieren en cualquier mercado tradicional de la zona, o a través de productores de milpa, lo que reduce el costo de la materia prima. Los priostes cooperan para reunir el dinero necesario para la compra de los insumos que se utilizan en la preparación de la comida.

Algunos ingredientes no perecederos se compran con antelación, mientras que la carne y las verduras (jitomate, chile blanco, cebolla de cola) se adquieren el día de la celebración, siendo el dueño de la casa el responsable de reunir todos los ingredientes.

El *sispolá* de Tuxtla Gutiérrez es una comida ceremonial elaborado con frijol negro, carne de res (costilla) y cebolla de cola, preparado por las *comideras* mediante el “sistema de tanteo”, este es un método culinario flexible que se basa en la intuición y la experiencia de la comidera para lograr el sabor y la textura ideales del platillo (ver Imagen 1). En el contexto de esta investigación, el “sistema de tanteo”

también se refiere a una técnica tradicional de cocina que consiste en preparar platillos sin seguir medidas exactas, confiando en el juicio y la habilidad de la comidera, quien utiliza su mano como utensilio de medida.

A continuación, se presentan los ingredientes y las cantidades aproximadas compartidas por diversas *comideras* para la preparación de una paila de *sispolá* que rinde para aproximadamente 100 personas. Se utilizaron cinco kilos de frijol negro, diez kilos de carne de res (costilla), un kilo y medio de cebolla de cola y sal al gusto. Las *comideras* lavan y cortan la carne en trozos medianos, mientras que el frijol negro se limpia cuidadosamente para retirar piedritas, palitos, tierra o semillas picadas, y luego se lava. Las ayudantes preparan y encienden el fogón de leña, colocan la paila y vierten suficiente agua. Cuando el agua comienza a hervir, agregan la costilla de res y sal al gusto, dejando que se cueza mientras retiran la espuma con una cuchara de madera. Luego, añaden el frijol negro lavado, revolviendo con una cuchara grande de madera, y lo dejan cocinar durante dos horas, cuidando que el agua siempre cubra la carne y el frijol.

Por separado, la cebolla de cola se corta en cruz, una práctica que, según las *comideras*, bendice el alimento y asegura que rinda para todos los invitados. Una vez que el frijol negro y

la carne comienzan a cocerse, se agrega la cebolla de cola y se ajusta la sazón con la sal. Cuando la carne esté cocida y suave, se retira de la paila y se coloca en otro recipiente limpio para su posterior servicio, mientras que el frijol negro continúa cocinándose hasta que el grano reviente o esté completamente suave.

Durante la cocción del *sispolá*, es fundamental asegurarse de que el agua siempre cubra los ingredientes, añadiendo más agua gradualmente, tantas veces como sea necesario. En cuanto al fogón de leña, se debe tener en cuenta que los leños se carbonizan, por lo que es necesario agregar más durante el proceso de cocción. Una vez listo la comida, se deja sobre el fogón con los leños apagados para mantenerlo caliente hasta su servicio.

Este platillo se acompaña con el *chirmol*, que es una salsa roja elaborada con doce kilos de jitomate, dos kilos de chile blanco y tres manojo de cilantro. Para preparar el *chirmol*, se cuece el jitomate junto con el chile blanco en una paila con suficiente agua. Una vez cocidos y suaves, se retiran del recipiente, se cuelan y se muelen en metate o licuadora junto con el cilantro y el chile.

Prácticas en el servicio y consumo del *Sispolá*

Una vez elaborado el *sispolá*, las maestras *comideras* junto con las ayudantas, cuidan rigurosamente el protocolo de servicio. Utilizan platos hondos de barro conocidos como “borcelanas”. La primera maestra *comidera* se encarga de poner el frijol negro en los platos; la segunda añade un pedazo de carne de res, y la tercera vierte un poco de *chirmol* sobre el platillo. Luego, colocan los platos en canastas grandes para transportarlos al comedor (ver imagen 2).

Es importante destacar que, durante la servida de los alimentos, se prohíbe la entrada de hombres a la cocina, pues este es un espacio exclusivo para mujeres. Solo los hombres que tienen el cargo de ayudantes como repartidores de comida pueden ingresar, ya que su función es sacar las canastas con las borcelanas servidas y colocarlas en la mesa junto al “canané blanco” para que los priostes pasen a comer. Después, el repartidor de comida vierte el caldo del frijol sobre los platos servidos.



Imagen 1. *Comideras zoques elaborando Sispolá.*
Mendoza (2019)

El “albacea” supervisa que nadie en la mesa se quede sin comer y que no sobre ningún plato. En caso de que la casa sea pequeña y no haya espacio suficiente para colocar mesas, las personas suelen comer sentadas en sillas; por lo general, las mujeres lo hacen sentadas y los hombres, de pie. Es relevante mencionar que los hombres comen primero que las mujeres, y es costumbre consumir este platillo ceremonial sin cubiertos, usando las manos o el *canané* blanco que es un acompañante elaborado a base maíz, pero preparado como un tamal hervido, para la comunidad se usa a manera de tortilla gruesa.



Imagen 2. *Comideras zoques sirviendo Sispolá.*
Mendoza (2019)

La máxima autoridad, el “albacea”, invita a los priostes y mayordomos a pasar a la mesa, y es quién reza en lengua zoque antes de empezar a comer, agradeciendo primeramente a Cristo, la Virgen, a los priostes que patrocinaron los alimentos y a las maestras *comideras* que los han preparado. La comida suele durar aproximadamente 20 minutos, al término, se pasa una cubeta con agua limpia y una servilleta de tela para que limpien sus manos - a manera de purificación colectiva-. Luego, de manera ordenada y respetando la jerarquía de la mayordomía, todos se dirigen al altar, donde se saludan de mano en mano para agradecer al santo o a la virgen por quienes prepararon los alimentos.

Tras la comida, como símbolo de gratitud, el dueño de la casa permite a las comideras servirse abundantemente. Aquí es donde se realiza “la repartición” de la comida entre ellas, un acto considerado como un pago simbólico, conocido como

“bocadito”, en el que se sirven con la cuchara grande. Es importante destacar que las *comideras* se han ausentado de sus actividades del hogar para servir a la Virgen, por lo que deben llevar comida a sus casas, esto último representa un acto de reciprocidad entre la comunidad zoque.



Imagen 3. Sispolá servido con chirmol y canané blanco (Ayvar y Bolom, 2024)

Aunque en esta experiencia se identificó que el *sispolá* de Tuxtla se elabora con frijol negro, costilla de res y cebolla de cola, en otras comunidades zoques, como Berriozábal, San Fernando y Ocozocoautla, el *sispolá* es un platillo

distinto, más parecido a un cocido de res.

Especificamente en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas, durante el carnaval zoque, se sirve un platillo llamado *sispolá* que, a diferencia del de Tuxtla Gutiérrez, este es un tipo de caldo de res acompañado de verduras como zanahorias, papas, chayotes, plátanos, repollo, jitomate y cebolla, similar al cocido de res en otras regiones. En resumen, aunque tanto en Tuxtla como en Ocozocoautla se prepara el *Sispolá*, los platillos son muy distintos en cada lugar.

En cuanto al significado, según el antropólogo Juan Ramon Álvarez Vázquez (2018) la partícula “*sis*” en lengua zoque significa carne, por lo que el nombre podría interpretarse como carne cocida. Así, la variante de Tuxtla es carne cocida con frijoles, mientras que la de Ocozocoautla es carne cocida con verduras. Sin embargo, con la pérdida progresiva de la lengua zoque, los nombres y significados de los platillos se han ido desvaneciendo, quedando la transmisión oral como la única vía para preservar sus características y significados en cada comunidad zoque.

Reflexiones finales

La transmisión oral de las recetas tradicionales y los secretos que albergan las *comideras* son parte

esencial para la preservación del patrimonio culinario rico y diverso de la cultura zoque, el sispolá es solo un platillo ceremonial, que demuestra lo fundamental que es comprender las prácticas culinarias y el significado de su trabajo colectivo que trata de dar continuidad a su forma de vida, sus manifestaciones religiosas y que además están vinculados a su calendario agrícola. La comunidad zoque coloca su tradición religiosa (católica) como elemento central que le ha permitido resguardar manifestaciones propias de su cultura, han mantenido la apropiación de rutas, de sistemas de organización y cargos, para celebrar a sus santorales, como las tres “vírgenes de Copoya” y otros más, en espacios simbólicos como el tramo de Copoya a Tuxtla, así como de barrios y hogares ubicados en el centro de la ciudad.

Como investigadoras y docentes que formamos a jóvenes gastronomos es importante abrir espacios a la reflexión y el diálogo para re-conocer el valor cultural y alimentario que representa la gastronomía tradicional zoque frente a las tendencias de la cocina moderna, incluso a partir de este diálogo por un lado se resguarda y respetan los saberes, sabores y tradición; y por otro, se apertura la posibilidad de fusionarla con la cocina moderna, como una forma de ampliar la influencia de la cocina zoque hacia otras latitudes

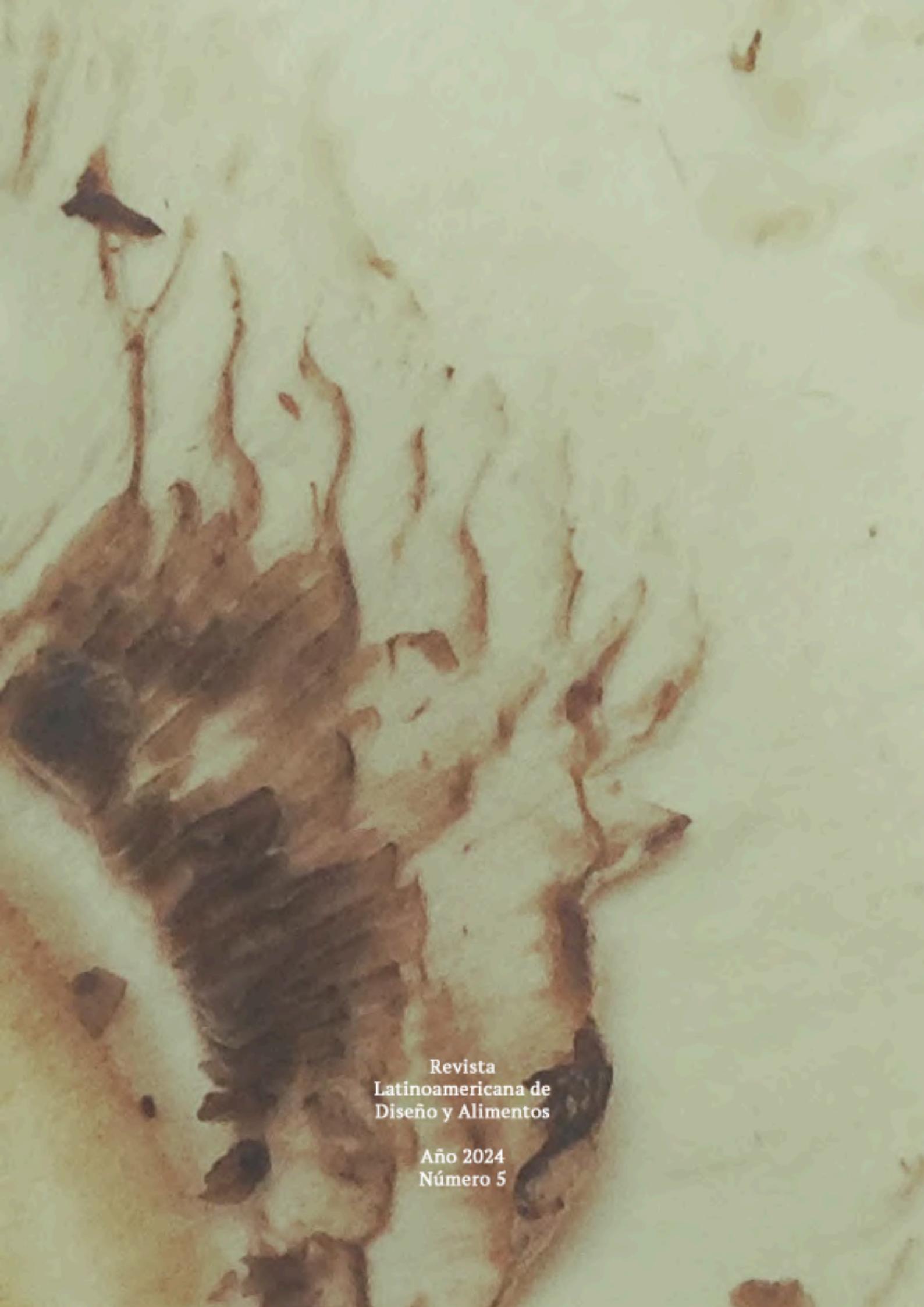
A pesar de la modernización los zoques han territorializado una serie de prácticas de intercambio, de organización, de ritualidad que se enmarcan en lo que ellos denominan *el costumbre* fortalecida a través de sus manifestaciones religiosas. Dentro de estas manifestaciones han resguardado las recetas de platillos y bebidas ceremoniales. Una receta es mucho más que conservar una simple lista de ingredientes y pasos, es mantener viva la esencia de una cultura, su identidad, la memoria de su territorio y la conexión con su entorno natural. En este sentido, el sispolá, confiere historias de vida, conocimientos ancestrales, secretos, significados que se han transmitido de generación en generación y que conecta a la comunidad con sus raíces históricas y espirituales, es decir, en término de diseño y alimentos representa el vínculo que guardan entre la comida y la construcción simbólica de su religiosidad, es decir es un elemento que permite comprender parte de la alteridad social de los zoques.

Referencias

- Álvarez, J.R. (2014). La quema de santos en la postrevolución, un parteaguas en las formas de organización religiosa de los zoques de Tuxtla, 1934. [Tesis de maestría]. Universidad Autónoma de Chiapas - Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
<http://repositorio.unach.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/3529/1/RIBC140662.pdf>

- De la Cruz, S. (2017). Los zoques de Tuxtla: cosmovisión, sistemas de barrios y calendarios festivos. En Ramos, R. (Ed.). *Zoques de Tuxtla*. 202-257. Instituto tuxteco de Arte y Cultura.
- Good, C. y Corona, L. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Gracía-Arnaiz, M. (2014). Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas. *Panorama Social* 19 (1), 25-35.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6371325>
- Hernández-Sampieri, R. y Mendoza, C. (2020). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill.
- Licona E., García I., Cortés A. (2019) El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Antropología Experimental*. No.19. 165-172
<https://doi.org/10.17561/rae.v19.15>
- Newell, G. E. (2023). Los carnavales zoques: una mirada biocultural. *Patrimonio biocultural y territorios vivos. La jornada del campo*. Número 189.
http://jornada.com.mx/2023/06/17/delcampo/articulos/carnavales_zoques.html
- Rivera, C. (1992). Prácticas Religiosas e identidad en dos pueblos zoques. *En Anuario 1991*.Instituto Chiapaneco de Cultura. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Gobierno del Estado de Chiapas. 96-111.
<https://repositorio.cesmeca.mx/handle/11595/235>
- Rodríguez, S. y Ruiz, P. (2019). Expresión gastronómica y cultura del canané en Copoya y Tuxtla Gutiérrez. [Tesis de licenciatura]. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
<http://hdl.handle.net/20.500.12753/2342>
- Smith, K. (s.f.) El uso doméstico de la leña en los países en desarrollo y sus repercusiones en la salud. FAO.
<https://www.fao.org/4/a0789s/a0789s09.htm>
- Vázquez-Medina, J.A (2019). Jeffrey Pilcher y las miradas académicas a la gastronomía mexicana. *Inter disciplina*. 7(19),219-223
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-57052019000300012&Ing=es&tLng=es
- Villasana, S. (2006) *Los zoques de Chiapas y los programas de gobierno. Presencia zoque. Una aproximación multidisciplinaria*. 75-95, Dolores Aramoni *et al.* (edit). México, UNICACH, COCYTECH, UNAM y UNACH.
-
- > [Acceder aquí a documento con versiones en Inglés y Portugués de este artículo / Click here for versions of this article in English and Portuguese.](#)

COMES LO QUE ERES



Revista
Latinoamericana de
Diseño y Alimentos

Año 2024
Número 5