

Pozoleras de Chiapa de Corzo, Chiapas. Percepción sobre su oficio

Leonardo Vázquez Galdámez¹⁷

Esmeralda García Parra¹⁸

Introducción

La historia culinaria de México es una de las más diversas del mundo. Durante cientos de años la alimentación de sus primeros habitantes estuvo basada en el maíz, frijol y el chile. En México existen 59 razas de maíz y una gran variedad de platillos y bebidas que lo incluyen (Ortega *et al.*, 2017), y que a la llegada de los españoles se combinaron con los productos traídos del Viejo Mundo. Dando como consecuencia una herencia culinaria muy extensa debido a la megadiversidad del territorio mexicano con sus extensas costas, elevadas montañas y densas selvas (Sonoma, 2013).

Para Iturriaga (2014) la riqueza culinaria chiapaneca es el resultado de la fusión de productos nativos, exóticos y productos europeos traídos durante la Colonia, además de la inclusión de nuevas técnicas culinarias, métodos de cocción y tendencias gastronómicas; cada región tiene su especialidad gastronómica con uno o más platillos típicos generalmente elaborados con base en el maíz.

¹⁷ UNICACH, leonardo.vazquez@e.unicach.mx

¹⁸ UNICACH, esmeralda.garcia@unicach.mx

Chiapas es considerada una región con una amplia variedad de tradiciones y cultura que permiten sabores únicos, debido a la riqueza de ingredientes que acompañan a los guisos típicos, sin olvidar la gran diversidad de bebidas típicas sobresaliendo las bebidas calientes, frías, fermentadas y destiladas. Entre las tradicionales se encuentran: los atoles con base en el maíz, el pozol, el chocolate, el tascalate, el pinole, las horchatas, el comiteco, la taberna, el posh y el agua de fruta fresca.

El pozol de Chiapas

El pozol es una bebida refrescante y alimenticia elaborada de maíz nixtamalizado, molido y diluido en agua, muchas veces enriquecida con cacao, azúcar e incluso hielo. La palabra pozol deriva del náhuatl *pozolli* “espuma” “que tiene espuma” (Flores, 2003) y *pozol atl* “bebida de maíz cocido” (López, 1993).

Los chiapanecas de Acalá, Chiapa de corzo, Suchiapa y Chiapilla le denominaban *naa'nbimba* al pozol blanco y *naa' nbimba yasi* al pozol de cacao, que tenía para ellos gran importancia mitológica ya que era considerado parte de la vida misma por su composición de maíz y cacao (Hernández y Moscoso, 2011). Los recipientes donde tradicionalmente se bebía el pozol eran jícaras debido a que conservaba la temperatura y aumentaba las características aromáticas de la bebida.

El pozol se consume generalmente en toda la entidad y es utilizado para soportar el calor ya que se prefiere en las zonas cálidas como bebida refrescante (Juárez, 2014a). Los campesinos suelen llevar en sus caminatas una jícara para hacer el pozol, mezclado con agua. Así resisten duras jornadas de trabajo al rayo del sol (Barros y Buenrostro, 2011). Las principales formas de consumo del pozol son: el blanco, el agrio y el pozol de cacao.

El pozol ha evolucionado con el tiempo, con la llegada de los españoles se le incorpora el azúcar y la canela; en épocas recientes se le añade el hielo y con la nueva tecnología se optimizaron los procesos de molienda por medio de la implementación de molinos manuales y mecánicos (Hernández y Moscoso, 2011).

Históricamente esta bebida ha sido preparada por las mujeres (Fermán, 2006) quienes realizan el proceso de nixtamalización del náhuatl *nixtli* “cenizas” y *tamalli* “masa” (López *et al.*, 2009) y han sido las encargadas de salvaguardar estos conocimientos y técnicas ancestrales para la elaboración del pozol como bebida típica que es consumida de manera habitual pero también es considerada una bebida de uso ritual y festivo. Cabe destacar que las mujeres que se dedican a la elaboración y venta del pozol son llamadas “pozoleras” haciendo alusión a la naturaleza de su oficio.

Resulta importante el estudio de estas artífices debido a que permiten la supervivencia y permanencia de uno de los oficios destacados en vida social, cultural y económica. En los trabajos de Ortega *et al.*, (2017) se expone la importancia de las mujeres en la conservación in situ del maíz criollo, ya que promueven el consumo de maíces locales y estimulan su producción; además poseen conocimiento relacionado con su transformación en alimento y contribuyen a la diversidad nutricional de la población.

Por su parte Arias (2013) pretende dar visibilidad a las relaciones de género y concluye que la permanencia de los maíces nativos se debe a las relaciones y negociaciones que articulan las mujeres que elaboran y venden tortillas entre productores/as y consumidores/as, vinculadas a las estrategias de subsistencia.

Continuando con Arias (2013) dentro de la antropología de la alimentación, la dimensión cultural es de vital importancia para entender diferentes ideologías en los significados de los alimentos, ya que éstos motivan preferencias o aversiones en cada persona o sociedad, creando manifestaciones culturales que son fundamentales para entender la diversidad en las maneras de comer.

Para Cárdenas *et al.*, (2019) las mujeres continúan siendo la parte medular de muchos hogares mexicanos principalmente porque son las encargadas de la compra y preparación de los alimentos como parte de la división sexual del trabajo y designada por su género. Por ello el interés de explorar los contextos de género-alimentación, reconociendo así la participación activa de las mujeres en la elaboración de alimentos tradicionales y hacer consciencia de la poca visibilidad social de las mujeres en diferentes ámbitos sociales.

Objetivo

Conocer la percepción que tienen las mujeres que se dedican a la elaboración y venta del pozol (pozoleras) en Chiapa de Corzo, Chiapas sobre su oficio.

Metodología

Enfoque de la investigación

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo donde se permitió indagar y describir los elementos que integran el contexto histórico, cultural, social y económico del pozol como bebida típica, misma que procura lograr una interpretación y descripción la situación que enfrentan las mujeres vendedoras del pozol.

El diseño de la investigación fue desarrollado durante el proceso, tuvo una intervención de 3 meses comprendidas desde agosto hasta octubre de 2016; para ello se utilizaron historias de vida como espacios de contacto e interacción que permitieron a las personas a través de la oralidad hacer un relato de su vida, de aspectos específicos de ella (Garrido y Olmos, 1998), y la forma en que interpretan los contextos sociales y culturales que engloban la elaboración y venta del pozol.

Las historias de vida se aplicaron a tres de las 11 pozoleras detectadas en la zona centro del municipio, mismas que cumplían con las características de la investigación y que aceptaron por medio de una carta de consentimiento informado su participación y el uso de la información brindada para fines del estudio

El proceso de recolección de información se fue dando en varias etapas, que incluyeron varias visitas domiciliarias, visitas a los molinos comunitarios y posteriormente a los puntos de venta, donde se logró documentar el contexto de elaboración, venta y consumo de esta bebida complementando así las narrativas de las pozoleras.

Las entrevistas semiestructuradas se aplicaron a informantes clave (Vargas, 2012) donde se abordaron temas relacionados al pozol, con el

objetivo de identificar los aspectos más relevantes sobre el proceso y evolución de esta bebida.

Técnica de análisis de datos

Estadística descriptiva. Para analizar la información obtenida se utilizaron entrevistas, donde se mostraron y definieron patrones, permitiendo tener una noción de la importancia del pozol y de las pozoleras para la población de Chiapa de Corzo.

Análisis de contenido. Permitió el análisis de las historias de vida y tener conocimiento de la forma en la que las pozoleras perciben su oficio y la importancia del pozol en la cultura de Chiapa de Corzo, la manera en la que influye en su economía y los desafíos a los que se enfrentan.

Resultados

Los testimonios de las tres pozoleras fueron descritos después de ser analizados y sintetizados, se pueden encontrar durante el desarrollo del texto algunas frases en el lenguaje coloquial de Chiapa de Corzo, mismas que fueron tomadas directamente de las entrevistas e historias de vida, respectivamente, con el fin de enriquecer la información descrita.

Tabla 1. Información general de las pozoleras

Nombre	Antigüedad como pozolera	Formación transgeneracional	Venta promedio
María de Jesús González López (doña Chusy)	15 años	2 generaciones	\$500.00
Florinda García Méndez (doña Flori)	50 años	4 generaciones	\$800.00
María Cielo Alfaro Hernández (doña Cielo)	30 años	2 generaciones	\$400.00

Fuente: elaboración propia. Datos recabados durante el trabajo de campo, octubre 2016.

El maíz como ingrediente principal del pozol

El maíz es un elemento muy importante para las pozoleras de Chiapa de Corzo, siendo el principal elemento del pozol, este proviene de los campos cercanos. De acuerdo a doña Chusy, *los campesinos vienen a vender su producto y nosotros lo compramos para hacerlo más grande, para darle más valor*. Todas las pozoleras apoyan al pequeño agricultor local y están conscientes del menosprecio hacia el campo, promueven el comercio justo, comprando maíz de los productores de Grijalva, Carmen Tonapá, Emiliano Zapata, etcétera; comunidades de Chiapa de Corzo cuya principal actividad agrícola comercial es el maíz, este hecho también reportado por Cárdenas *et al.*, (2019) donde la participación de las mujeres en la conservación de los maíces nativos juegan un papel importante para continuar y aplicar el conocimiento de la preservación del maíz nativo y sus usos culinarios y rituales.

El pozol desde el punto de vista de las pozoleras

El pozol ha estado presente en la vida de las tres pozoleras desde muy pequeñas, crecieron con esta bebida que hoy en día es su principal fuente de ingreso y sustento para sus familias; ellas aprendieron a hacer el pozol de sus madres y abuelas a una edad muy temprana como menciona doña Flori:

Mi mamá me inició desde la edad de 7 años, para mí el pozol es muy importante, para atender a mi gente que viene de fuera, atenderlos con cariño, con amor porque ahí nos deja el sustento para la “comidita”, para la “ropita” para todo; aquí Chiapa de Corzo es muy pozolera, toma mucho pozol la gente (doña Flori).

También para ellas es una bebida típica de Chiapa de Corzo que llama mucho la atención de los turistas y muy consumida por los chiapacorceanos, siendo una bebida cotidiana o de fiesta.

Proceso de elaboración del pozol

Es un gran proceso, pero muy bonito, para mí ha sido un gran orgullo, me siento bien de hacer el pozol y las empanadas ¡no hay que perder la tradición! ¡somos chiapa-

corceñas y debemos de aprender el pozol, como se hace! Para algún evento familiar o reunión ya hacemos el pozol en vez de dar refresco, damos una olla de pozol bien fría, así acostumbramos nosotros (doña Chusy).

La elaboración del pozol es un proceso prolongado y delicado, hay que cuidar minuciosamente cada detalle para obtener un pozol de calidad; al igual que “las palmeadoras” que venden sus tortillas los siete días de la semana, desde que amanece hasta que anochece (Cárdenas *et al.*, 2019). Las pozoleras realizan este proceso todos los días a partir de las 4 o 5 de la mañana con una jornada de aproximadamente de 10 horas incluyendo elaboración y venta, ya que el pozol debe consumirse del día debido a que cambian sus características organolépticas e incluso se “descompone”.

A continuación se describen a grandes rasgos los procedimientos para la elaboración del pozol:

- Poner a cocer el maíz con agua y cal (nixtamalización).
- Tostar el cacao a fuego lento evitando quemarlo.
- Lavar el maíz nixtamalizado con abundante agua para quitar todo el hollejo.
- Moler el nixtamal y el cacao por separado a punto deseado.
- Revolver la masa con el cacao.
- Disolver la mezcla en agua.
- Añadir azúcar e hielo al gusto.

Toda una vida con el pozol

Desde muy pequeñas fueron aprendiendo a hacer pozol, de acuerdo a palabras de doña Cielo *mis abuelitos empezaron a vender el pozol, yo estaba pequeña y empecé a ver cómo lo preparaba y me gustó.* Al no tener acceso a la educación se ven en la necesidad de trabajar. Doña Chusy señala que cuando ella se casa ve la necesidad de una fuente de ingreso para su nuevo hogar donde el pozol, las empanadas, tacos y tostadas fueron su principal opción, es así como empezó. No ha sido fácil ya que han tenido dificultades en buscar un lugar estable para vender, al igual que lo reportado por Blas *et al.*, (2018) donde señalan que el comercio informal de bebidas típicas deja en clara desigualdad social a las mujeres.

Pocas pozoleras han obtenido algún reconocimiento público por su oficio, son raras las organizaciones públicas que promueven el consumo de la gastronomía típica de Chiapa de Corzo e invitan a las pozoleras a sus eventos a promover su producto.

Proceso de aprendizaje del Pozol

El proceso de aprendizaje fue a temprana edad, transmitiendo la información de generación a generación haciendo hincapié en los secretos y cuidados para la elaboración del pozol, dando responsabilidades de acuerdo a la edad y capacidad para el desarrollo de las tareas, por ejemplo: el punto del tostado del cacao, la correcta cocción del maíz, la nixtamalización que es un proceso empírico *si le hace falta cal no se despegan las cascarrillas y si se pasa de cal le da un sabor desagradable (doña Chusy)*, cuanto cacao y canela deben añadirle, el punto de molienda y los diferentes tipos de pozol.

Las actuales pozoleras se han dado a la tarea de enseñar a sus hijas y asegurar el pozol para las futuras generaciones, transmitiendo nuevamente el conocimiento y preservando esta bebida tan importante para la sociedad chiapaneca. Nos cuenta doña Chusy como fue el proceso de aprendizaje para su hija *cómo iba creciendo le decía ¡ven hijita vas a ver cómo voy a dorar el cacao! Y le daba para que empezara a mover, fue aprendiendo y así como va el tiempo, ya ella lo hace también, cuando yo no puedo ya va ella.*

Percepción de las pozoleras sobre su oficio

Todas las pozoleras reflejan orgullo, *me siento orgullosa por saber hacer el pozol y no todas lo saben hacer bien (doña Cielo)*. Por su parte, *yo me siento feliz, contenta, satisfecha de vender una cosa sana, que la gente lo saborea y lo sienta rico ¡sabroso! Y vuelva a regresar. ¡Yo me siento orgullosa, muy feliz que aprecien mi bebida “el pozol blanco, el de cacao” por qué lo hacemos riquísimo! (doña Flori)*.

Las pozoleras son parte de una cultura alimentaria que representa a todo el estado, se sienten felices y satisfechas de ofrecer a las personas una bebida sana, rica y muy nutritiva, por lo cual cuidan al máximo cada detalle durante su elaboración. Además de que gracias a su trabajo y esfuerzo aportan recursos económicos para su familia.

Retos de las pozoleras

Existen muchos retos para las pozoleras ya que no cuentan con un espacio físico definido para poder vender su producto, ellas comentan que las rentas son muy caras y las cuotas para poder establecerse en algún lugar público también, recientemente han surgido vendedores ambulantes “los vende aguas frescas” que comercializan con otras bebidas típicas inclusive pozol y hacen que la venta de pozol en sus espacios (pozolerías) se vea afectado.

Estado actual del pozol según las pozoleras

El pozol más consumido es el de cacao, seguido del blanco y en menos escala el agrio, teniendo un costo entre \$15.00 y \$30.00 pesos por jícara; el pozol sigue siendo el sustento de sus familias dejando un importante ingreso económico a las señoras. Los meses marzo, abril y enero son los más productivos, ya que marzo y abril hay más calor y enero hay más afluencia de turismo por la fiestas de enero, recalando que noviembre y diciembre es la temporada con menor venta.

Las pozoleras afirman que, si bien tiene muchos retos y dificultades, el pozol es una bebida de gran arraigo y no existe el riesgo de que se termine. El turismo es uno de los factores más importantes para su conservación, el establecerse en un lugar estratégico y la promoción de esta bebida son propuestas para poder seguir conservando el pozol, estos no son fenómenos aislados. Las mujeres que se dedican a la elaboración y venta de tortillas en Salvatierra, Guanajuato también presentan algunas dificultades y problemáticas como: comercialización, inversión de tiempo y esfuerzo no compensados por los ingresos que perciben, competencia con productos industriales, etc. Pero que consideran es importante seguir fomentando la elaboración de este alimento (Montalvo y Del Carpio, 2017).

Entrevistas Semiestructuradas

Se utilizaron también entrevistas semiestructuradas a algunas personalidades sobresalientes de Chiapa de Corzo, con diferentes oficios re-

conocidos para conocer la importancia cultural de las pozoleras y del pozol en la comunidad desde diversos puntos de vista.

El pozol de Chiapa de Corzo

Es un alimento y una bebida que tiene sus orígenes en la época prehispánica, muy apreciada por los chiapanecos, quienes desde pequeños se les inculca el hábito y gusto por ésta, es consumida por sus propiedades nutritivas y refrescantes, además de ser “muy sabrosa” según dicen ellos, consumida por lo general al medio para mitigar el intenso calor que hay en la ciudad y para sosegar un poco el hambre, se consume acompañado de dulces y antojitos típicos.

El pozol llama la atención al turismo nacional y extranjero, quienes buscan conocer tan afamada bebida, gran parte del turismo que llega a Chiapa de Corzo no se va sin disfrutar de esta bebida, ante la necesidad de comercializar más el pozol se han creado nuevos productos con base en el pozol como es el deshidratado, pero nada sustituirá el pozol recién hecho en todas sus propiedades organolépticas.

Las pozoleras de Chiapa de Corzo

Las pozoleras juegan un papel importante en la cultura alimentaria de Chiapa de Corzo, ellas se encargan de conservar la tradición, gracias a ellas la tradición sigue viva. Según doña Martha, *si las pozoleras desaparecieran yo creo que nos moriríamos de hambre, pues estamos acostumbrados a tomarlo que nos moriríamos*. Así también doña Marité dice que *las pozoleras son un tesoro para Chiapa de Corzo*.

La elaboración del pozol es un proceso pesado y laborioso, ya que se tienen que levantar de madrugada para iniciar sus labores, seleccionar minuciosamente cada ingrediente, checar el tostado correcto del cacao, la cocción del maíz e incluso el término de la molienda del maíz.

En palabras de doña Martha *el pozol es una vida a seguir*, se hereda las técnicas y conocimientos necesarios para poder hacer esta bebida, tal es el caso de doña Flori, que platica como su mamá fue una de las pozoleras más conocidas y afamadas por la calidad de su pozol, pos-

teriormente ella toma el negocio y ahora su nuera también, siendo su pozolería unas de las más visitadas en Chiapa de Corzo.

Estado actual del pozol

Desde el punto de vista de los entrevistados *el pozol nunca se va acabar*, ellos consideran que no está en riesgo de desaparecer, ciertamente su consumo se ha visto disminuido sin embargo es una bebida muy arraigada, muy apreciada por los chiapacorceños, las personas mayores aún lo consumen mucho y van inculcando el consumo en sus hijos e hijas, además de que el pozol es una parte representativa de Chiapa de Corzo para el turismo que lo visita y esto implica una derrama económica significativa.

Propuestas y recomendaciones para fomentar el consumo del pozol

Es muy importante preservar y fomentar el consumo de pozol en Chiapas, puesto que es parte de la identidad cultural y gastronómica de Chiapa de Corzo, algunas recomendaciones fueron:

- Promover el consumo del pozol en Chiapas.
- Fomentar al turismo el consumo de esta bebida.
- Reconocer el trabajo de la pozoleras.
- Evitar el comercio del pozol deshidratado.
- No denigrar el pozol.
- Promocionar las cualidades nutricionales del pozol.
- Dar el valor cultural al pozol.
- No bajar la calidad del pozol.

Conclusiones

Como se ha expuesto, el pozol ha estado presente en la vida de los chiapacorceños desde muy pequeños, crecieron con esta bebida. Hoy en día es una fuente alternativa de ingresos económicos para muchas mujeres madres familias, es una bebida típica de Chiapa de Corzo que llama mucho la atención de los turistas, de gran importancia cultural, histórica, alimenticia, nutricional y económica.

Todas las pozoleras reflejan orgullo hacia lo que hacen, ellas se consideran parte de la cultura alimentaria y economía local, aunque enfrentan muchos retos como la urbanización y la creciente tendencia por el consumo de bebidas embotelladas que acaparan el mercado, en comparativa con otros oficios desempeñados por mujeres como en el trabajo de Blas *et al.*, (2018) *Street sale of pulque and sociospatial practices: a gender perspective in central Mexico* el papel de las mujeres es fundamental para la permanencia económica y cultural de estos productos aunque estos procesos generan marginación y desigualdades que casi siempre ponen en desventaja a las mujeres.

Para Montalvo y del Carpio (2017) son valiosas las funciones psicosocioculturales que cumplen los oficios artesanales donde existe la participación protagónica de las mujeres en la cocina tradicional. Las pozoleras son importantes promotoras de alimentos sanos, de bajo costo y disponible, en este sentido su actividad económica genera toda una cadena de valores, desde los productores de maíz, cacao y azúcar, hasta que llegan al consumidor final.

Es importante emprender múltiples acciones en la búsqueda de estrategias y alternativas para hacer visible el trabajo de las mujeres en la contribución de la economía familiar y su vital participación en la conservación de alimentos y bebidas tradicionales, como es el caso del pozol bebida tradicional que representa a Chiapa de Corzo y a Chiapas.

Referencias

- Arias, J. (2013). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los imaginarios alimentarios en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1), 17. [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70490-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70490-4)
- Barros, C., y Buenrostro, M. (2011). Pozol, popo, champurrado. *Revista Digital Universitaria*, 12(4), 1–9. Retrieved from <http://www.revista.unam.mx/vol.12/num4/art41/art41.pdf>
- Blas, S., Thomé, H., Vizcarra, I., y Espinoza, A. (2018). Street sale of pulque and sociospatial practices: a gender perspective in central Mexico, 5, 311–316. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.10.005>
- Cárdenas, A., Vizcarraga, I., Espinoza, A., y Espinosa, A. (2019). Tortillas artesanales mazahuas y biodiversidad del maíz nativo. Re-

- flexiones desde el ecofeminismo de la subsistencia. *Sociedad y Ambiente*, (19), 265. <https://doi.org/10.31840/sya.v0i19.1944>
- Fermán, A. (2006). *Estudio de las características sensoriales del pozol elaborado con leche HTST y UHT*. Escuela Agrícola Panamericana Zamorano.
- Flores, E. (2003). Pozol : una bebida fermentada tradicional de México. *Cienciorama*, 1–6. Retrieved from http://www.cienciorama.unam.mx/a/pdf/177_cienciorama.pdf
- Garrido, Á. A., y Olmos, J. C. C. (1998). Life stories as a method of approach to social reality. *Gazeta de Antropología*, 1–14. Retrieved from <http://hdl.handle.net/10481/7548>
- Hernández, P., y Moscoso, I. (2011). *El Pozol como rasgo de identidad cultural en la gastronomía chiapaneca*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Iturriaga, J. (2014). Fusión de Culturas. In P. Editores (Ed.), *Chiapas, viaje culinario* (Primera ed, p. 179). Mexico, DF.
- Juárez, M. E. C. (2014). De las Bebidas. In P. EDITORES (Ed.), *Chiapas, viaje culinario* (Primera Ed, p. 179). Mexico, DF.
- López, M. E. (1993). *Marthel en la Cocina Chiapaneca* (Primera Ed). Mexico, DF.
- López, O. P., Lara, F. G., y Pérez, L. B. (2009). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Ciencias*, 92, 60–70. Retrieved from <http://www.ojs.unam.mx/index.php/cns/article/view/14831>
- Montalvo, M. de J., y Del Carpio, P. S. (2017). Oficios artesanales: el caso de la elaboración de tortillas de urireo, en salvatierra, guanaajuato. *Jovenes En La Ciencia*, Vol. 3(1), 7.
- Ortega, T., Vázquez, V., Flores, D., y Espinoza, J. (2017). Agrobiodiversidad , género y soberanía alimentaria en Tlaxiaco , Oaxaca * Agrobiodiversity , gender and food sovereignty in Tlaxiaco , Oaxaca Resumen Introducción Materiales y métodos. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas Esp.*, 18, 3673–3682.
- Sonoma, W. (2013). *Mexicana*. (C. Williams, Ed.) (Primera ed). Naucalpan, Estado de México: Editorial Degustis.
- Vargas, I. (2012). La entrevista en la investigación cualitativa: nuevas tendencias y retos. *Revista Calidad En La Educación Superior Programa de Autoevaluación Académica Universidad Estatal a Distancia*, 119–139. <https://doi.org/ISSN-1659-4703>