

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS**

TESIS PROFESIONAL

**ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE LA
BEBIDA TRADICIONAL CABPIL,
EN LA COMUNIDAD DE
PETALCINGO, ESTADO DE
CHIAPAS**

**PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**PRESENTA
LESLY JHOALY GONZALEZ
BALCAZAR**

**DIRECTOR DE TESIS
DR. JORGE ALBERTO ESPONDA
PÉREZ**



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

NOVIEMBRE, 2023

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
OBJETIVOS.....	4
GENERAL.....	4
ESPECIFICOS.....	4
MARCO TEÓRICO.....	5
GASTRONOMÍA Y CULTURA ALIMENTARIA DE CHIAPAS.....	5
PRACTICAS ALIMENTARIAS.....	7
BEBIDAS Y PLANTAS CEREMONIALES.....	9
BEBIDAS TRADICIONALES DE CHIAPAS.....	10
MUNICIPIOS DE TILA.....	15
HISTORIA DE TILA.....	16
LAS BEBIDAS FERMENTADAS TRADICIONALES.....	17
CLASIFICACION DE LA BEBIDA ALCOHOLICA.....	17
COCTELERIA Y PARADIGMAS ARTESANALES.....	18
CRISTALERIA.....	21
COPA CÓCTEL O MARTINERA.....	21
COPA PARA VINO BLANCO.....	21
COPA PARA VINO TINTO.....	21
COPA PARA CHAMPAGNE.....	22
VASO OLD FASHIONED.....	22
VASO HIGHBALL Y COLLINS.....	22
COPA BRANDY O COÑAQUERA.....	22
¿QUE ES EL CAPBIL?.....	22
DESCRIPCIÓN DE LOS INGREDIENTES.....	23
INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA BEBIDA ARTESANAL.....	28
TINAJAS.....	29
METODOLOGIA.....	30
DESCRIPCION DE TECNICAS A UTILIZAR.....	31
INVESTIGACION DE CAMPO.....	32

PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS.....	33
HISTORIA DEL CABIL	34
BEBIDA ROJA	51
TRADICIONAL.....	52
TORITOS.....	53
TIGRITOS	54
02 DE NOVIEMBRE	55
PAYASITOS	56
MAIJA	57
GOTAS DULCES.....	58
NECTAR DEL CIELO	59
SABOR TSELTAL.....	60
LA QUINTA.....	61
SPLASH	62
LA JUNGLA	63
AZUL CIELO.....	64
MARGARITA DE CABPIL	65
REFERENCIAS DOCUMENTALES	67

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1. Tascalate (Caballero Chanona y otros,2022).....	10
Ilustración 2.Chocolate (González, 2022).....	12
Ilustración 3Proceso de elaboración del chocolate. (Martín Arribas, 2019).	13
Ilustración 4 Curadito (González, 2022).....	14
Ilustración 5.Ubicación de Tila, Chiapas (Watson, 1983).	15
Ilustración 6.Cabpil (González, 2022).	22
Ilustración 7.Posh (González, 2022).....	23
Ilustración 8.Jengibre (González, 2022).....	24
Ilustración 9.Pimienta gorda (González, 2022).....	26
Ilustración 10.Canela (González, 2022).	26
Ilustración 11.Clavos de olor (González, 2022).....	27
Ilustración 12.Jengibre (González, 2022).....	35
Ilustración 13.Machado de jengibre (González, 2022)	35
Ilustración 14.Colocación de jengibre (González, 2022).	36
Ilustración 15.Colocación de canela (González, 2022).....	36
Ilustración 16.Colocación de clavos de olor (González, 2022).....	37
Ilustración 17.Colocación de pimientas (González,2022).....	37
Ilustración 18.Colocación de miel (González, 2022).	38
Ilustración 19.Cocinando (González, 2022).....	38
Ilustración 20 Hirviendo (González, 2022).	39
Ilustración 21.Reposo (González, 2022).....	39
Ilustración 22.Colocación de agua ardiente (González, 2022).	40
Ilustración 23.Colado (González, 2022).....	40
Ilustración 24.Envasado (González, 2022).....	41

INTRODUCCIÓN

Petalcingo es un municipio que se caracterizaba, por su cultura y tradición autóctona y estilo único de los tseltales nativos, los pueblos según tseltales pertenecen a la gran familia maya de cuyo tronco se depende una rama que emigra de los altos cuchumatanes, Guatemala, a los altos de Chiapas. Se da la diferenciación de lengua y región como parte del patrón de asentamiento variado en tzotziles y tzeltales. Las mujeres lucían típicas blusas bordadas por ellas mismas, pieles morenas tostadas por el radiante señor sol. Portaban Moños de listones de diferentes colores que adornaban sus cabezas, siendo las mujeres tseltales en las diferentes fiestas tales como el carnaval, día de muerto y San Francisco de asís.

Como en toda tradición y festividad, se cuenta con una alimentación tradicional, contemplando bebidas con historia, o porque forma parte importante de la cultura no tiene por qué faltar su tradicional posh, el complemento número uno, el aguardiente que por ningún motivo debía de faltar, cabe recordar que Petalcingo en sus viejos tiempos no únicamente fue la sede de grandes festividades culturales, sino que también fue la sede de grandes brujos curanderos que hoy en día no queda más un par de ellos.

Esta investigación está enfocada en documentar temas relacionados a la bebida típica de la cultura tzeltal de la localidad de Petalcingo, en el municipio de Tila en el estado de Chiapas. Se abordará el tema de investigación mediante la aplicación de entrevistas a las personas nativas de dicha localidad tomando en cuentas edades y conocimiento de ella, registrando las experiencias propias relacionadas con el conocimiento de la bebida y sus métodos de elaboración, manejo de ingredientes locales, formas de consumo, fechas de consumo; para que al final de toda la investigación me enfoque con la elaboración del manual de coctelería utilizando como producto principal el cabpil.

JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se enfocará en el estudio de la elaboración de dicha bebida típica de la localidad de Petalcingo ya que debido al desinterés social ha disminuido la calidad y el porcentaje de producción.

Este trabajo permitirá mostrar con claridad la importancia para generar nuevas ideas, crear bebidas exquisitas y proyectar a la comunidad de Petalcingo el gran interés que surge por experimentar y tener resultados impactantes. Esto posibilitará no solo el aumento de eficiencia en relación con los proyectos de desarrollo de largo plazo sino también planificará con mejores resultados las estrategias de codificación en el proyecto que ya se encuentra en curso de elaboración. Es una bebida a la cual le podemos sacar mucho provecho, dando a conocer que nuestra máxima importancia es desarrollar una carta de coctelería a base de esta bebida llamada cabpil.

Llevare la investigación de los productos con cual se elabora, para así poder ir creando la carta y una cata con la finalidad de que distintas personalidades la prueben y den puntos de vistas para un mejor resultado y poder innovar otras bebidas como por ejemplo margaritas, micheladas etc., que son elaboradas a base de alcohol, pero ahora usando como producto principal el cabpil y así dar importancia y realce a los antepasados tseltal.

Es importante conocer que los antepasados contaban con una gastronomía extraordinaria y que con el paso del tiempo esa riqueza se fue perdiendo, la investigación nos llevará a poder probar esta bebida y saber lo agradable que los habitantes de Petalcingo sienten en su paladar, ahora la intención es que distintas personalidades disfruten de esta gran bebida como por sí sola o con ingredientes extras el cual será aportación hacia la carta.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En general el producto del cual se menciona contiene un olor y sabor especial que identifica la tradición tseltal y que por lo cual es de suma importancia rescatarlo ya que hoy en día no están impactante, por el poco valor que le da cada uno de los habitantes de la comunidad, debido a ello los años transcurren, existen nuevas generaciones y va disminuyendo la cantidad de producción y reconocimiento. Como investigador es importante saber más a fondo de lo que hay detrás de esta bebida, por ejemplo; mitos, leyendas he historia que me ayudara a que la investigación sea aún más interesante, también como información considerable es mencionar las fechas de producción de dicha bebida que se lleva a cabo del 29 de octubre al 02 de noviembre que es el último día de celebración, la mayoría de las personas suelen vender las bebidas en sus respectivas viviendas o en el cementerio, mayormente las venden en botellas de 1/2 litro o 1 litro, no tiene un empaque especial es envasado en distintas botellas vacías de aguardiente que en su momento usaron para la elaboración del cabpil o botellas de refrescos embotellados optan por re utilizar por dos motivos importantes uno para evitar el gasto en comprar botellas nuevas y dos para así obtener más ganancias, por lo regular no es una bebida con un alto precio, el litro oscila entre 30 a 40 pesos, ellos empiezan con las ventas desde muy temprano, existe una gran diferencia entre cuantas personas solían vender antes a cuantas venden hoy en día es importante inculcar a tomar conciencia con la recuperación de dicha tradición y así poder mantener con vida la importante y significativa bebida. Hoy la mayoría de los ciudadanos de Petalcingo tienen conocimiento de que la importancia del patrimonio cultural ya no es la misma a años anteriores ya que personas no mayores de 40 años no tienen el mismo interés de rescatar las tradiciones y costumbres, por ello como investigador decidí hablar de este tema para fomentar la importancia y dar a conocer que el cabpil puede ser un producto principal para la creación de nuevos productos.

OBJETIVOS

GENERAL

Documentar mediante la investigación cualitativa etnográfica el proceso de elaboración de la bebida tradicional cabpil y elaboración del recetario de coctelería.

ESPECIFICOS

- Identificar a las personalidades que se dedican al proceso de elaboración de esta bebida tradicional.
- Distinguir en este documento la información sobre el proceso paso a paso de elaboración de esta bebida.
- Elaborar un recetario con técnicas de coctelería con la finalidad de dar difusión a esta bebida alcohólica.

MARCO TEÓRICO

GASTRONOMÍA Y CULTURA ALIMENTARIA DE CHIAPAS

Datos obtenidos de la base de datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Chiapas representa el 3.8% del territorio nacional, ubicándolo en el lugar 10 del País. El estado colinda al Norte de Tabasco; al Este con Belice; al Sur con el Océano Pacífico y la República de Guatemala; al Oeste con Oaxaca, Veracruz de Ignacio de la Llave y Océano pacífico, un estado lleno de Cultura, Naturaleza y Tradición. (Núñez Cuesy & Saldaña Arguello, 2019)

En el estado se encuentra la localidad de Petalcingo, municipio de Tila, se sitúa en la Región Norte del estado de Chiapas, que se caracteriza por un agudo conflicto al interior de las comunidades en donde destacan los enfrentamientos, la división y confrontación entre familias, los asesinatos entre los miembros de los grupos en pugna; las manifestaciones empíricas de los conflictos suelen ser diversas; éstas pueden ir desde protestas o bloqueos de carreteras hasta la retención de personas y la destrucción o incineración de material electoral, en donde en cada grupo se crea la solidaridad realizando así, una acción colectiva para lograr sus objetivos y metas, confrontándose y tratando de romper los límites del sistema. (Pérez Pérez & Palacios Gámaz, 2018)

Tila se caracteriza por trabajar la medicina tradicional, basándose en el uso de plantas medicinales por parte de la etnia chol, caracterizándose por tener curanderos reconocidos. La mayoría de las plantas estudiadas actúan sobre el sistema gastrointestinal o como factor inflamatorio. El cocimiento de la herboristería tradicional mexicana tiene un papel fundamental en el tratamiento de diversas enfermedades en las comunidades choles como parte de su cultura. (Rejón-Orantes y otros, 2023)

GASTRONOMÍA

La gastronomía, como hoy la conocemos, comienza a escribirse con las aportaciones de estudios antropológicos de evidencias y cambios importantes en el régimen alimentario del periodo arcaico, como el descubrimiento y uso del fuego, el perfeccionamiento de la caza, la domesticación de animales, y el inicio de agricultura. Por ejemplo, la evolución histórica del uso

de contenedores para alimentos y bebidas dato del año 600 a.c., en el que el hombre comienza la elaboración de vasijas que permitieron el almacenamiento de alimentos. (Curiel Sáenz & Nájera Gabriel, 2022)

La gastronomía ocupa diversas apreciaciones de lo cultural entorno a la cocina y preparaciones de alimentos y bebidas, desde la selección de ingredientes en la alimentación tradicional. Por lo que esta se está afirmando como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico y económico de una sociedad, considerándola como experiencia cultural y sensorial.

La gastronomía es conocida como identidad y originalidad de un territorio que se caracteriza por sus peculiaridades de origen y preparaciones, conservando métodos, modos y técnicas. (Macías Quijje & Cordero Villavicencio, 2023)

La gastronomía es el conocimiento razonado de lo que se relaciona con el hombre y lo que su alimentación refiere, historia, insumos y sustancias, la calidad de los alimentos, química, nutrición, convirtiéndolo en algo agradable para el gusto. (Villarreal Martínez , 2023)

CULTURA ALIMENTARIA

Es una creación colectiva en torno a la alimentación, a partir de la cual se tienen ciertos patrones de consumo y, por tanto, es adaptable a distintas circunstancias y contextos; de modo que no puede hablarse de una sola cultura alimentaria, sino de una diversidad de ellas.

La cultura alimentaria permite tener un acercamiento a la historia de los vegetales, bejucos, hojas y flores, la comida y las bebidas, en especial como el aguardiente, el cual tiene características asociadas a la abundancia, fuera y la vida (Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011).

La cultura culinaria es fundamental para el desarrollo de elementos que permitan, identificar los sabores e historias de los pueblos o comunidades nacionales existentes para para entender la cocina tradicional en países multiculturales y biodiversos, por lo que es relevante adentrarse a la riqueza de las cocinas regionales y locales. (Ríos Rojas, 2020)

La alimentación logra evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un plato o en una preparación, mediante la interpretación de colores, sabores, olores, como tributo a la naturaleza y a quienes la crean (Sagastume García, 2015).

La gastronomía mexicana es reconocida a nivel mundial por sus sabores, colores y gran variedad de ingredientes. La cual se ha desarrollado en el contexto de las culturas originarias, llenas e integradas por una diversidad de ingredientes locales y de calidad, que definen a su propia cultura alimentaria de una región.

En México la cultura alimentaria se remonta a la época prehispánica, después de la conquista se hizo una mezcla en la alimentación, dando paso a la gastronomía mexicana para convertirse en una de las más ricas e influyentes del mundo.

La cultura alimentaria forma parte de las representaciones, creencias y practicas heredadas, asociadas a la alimentación y compartidas por individuos de una cultura dada o grupo social. (Vargas Jimenéz y otros, 2023)

La comida tradicional es muy dinámica, su conceptualización depende del lugar y del individuo que la lleva a cabo, la combinación de representaciones, conceptos, conocimientos teóricos y prácticos, comportamientos, actitudes, que un grupo o una sociedad consume para asegurar la continuidad entre el pasado y el presente. La comida tradicional hace referencia, a la cultura y el origen étnico de una región en específico con el cual cuenta con un trasfondo y una historia única.

Este término se relaciona con la comida y las tradiciones que se practican en una comunidad a lo largo del tiempo, demostrando la transmisión del patrimonio entre una generación y la siguiente. (Villarreal Martínez , 2023)

PRACTICAS ALIMENTARIAS

El interés por la alimentación ha incrementado en los últimos años a nivel mundial, desde un contexto sobre el proceso de producción alimentaria, enfocado en diferentes preparaciones culinarias, realizando diferentes incógnitas tales como ¿Por qué se come? ¿Cómo se come? Y ¿Para qué se come? despertando diferentes intereses.

La alimentación debe estudiarse desde la política, cultura, economía y su contexto histórico, realizando un análisis que contribuya a la sociedad. (Esponda-Pérez & Galindo Ramírez,2023)

Lo que se cocina en casa, es preparado con productos del suelo, empleando diferentes técnicas gastronómicas de forma similar como lo hacían los ancestros, basándose en la cocina criolla, original y de gran sabor, valorada como identidad nacional.

El arte culinario ha sido influenciado por los indígenas, identificando la cocina mesoamericana. Sin embargo, el sello impuesto por los conquistadores españoles, con numerosos productos, enriqueciendo las costumbres y tradiciones alimentarias, a pesar de existir un proceso cambiante (Sagastume García, 2015).

Dentro de las prácticas alimentarias se utilizan alimentos de gran importancia y con gran relevancia como es el maíz, muchas elaboraciones son servidas en diferentes actividades religiosas, fiestas religiosas, patronales y lo mejor es para consumo propio. La cultura alimentaria forma parte de la seguridad alimentaria formando parte de cualquier grupo humano, producción, distribución y consumo de bienes y símbolos que legitiman quien y que se puede comer. (Esponda-Pérez & Galindo Ramírez, Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques., 2023)

UNA BEBIDA TRADICIONAL

Las bebidas tradicionales alcohólicas y no alcohólicas se siguen produciendo en México por más de cien años, en su mayoría en zonas rurales. Son elaboradas de manera regional o local, con fines domésticos, medicinales y curativos, aunque, por lo general, no se encuentran disponibles (Villafaña-Rivera y otros, 2021).

Las bebidas tradicionales son aquellas que vienen posterior a la conquista, con la llegada de la caña de azúcar, los cánticos y sus costumbres del más antiguo de los continentes, en el Caribe resaltan bebidas tradicionales a base de maíz, arroz y yuca, excelentes tubérculos de origen americano (Ríos Rojas, 2020).

Las bebidas tradicionales representan regiones y comunidades que conservan la producción de forma artesanal. No todas las bebidas están destinadas al consumo familiar puesto que algunas se fabrican con el fermento de frutas, las cuales, representan elevados grados de alcohol; también las hay del tipo que se consideran ceremoniales. En la mayoría de los casos, se tratan de bebidas que incluso se consideran nutritivas, energizantes, curativas, saludables, económicamente

accesibles y fácil preparación. Guardando características únicas que representan un gusto particular. (Sagastume García, 2015)

La historia de las bebidas tradicionales, se remontan a principios de la domesticación de cultivos y la innovación agrícola, vinculadas a ocasiones especiales. Los restaurantes tradicionales se basan en la cultura local que son espacios públicos dedicadas a la preparación de alimentos, bebidas y postres de diversos tipos para el deleite del cliente local. (Villarreal Martínez , 2023)

BEBIDAS Y PLANTAS CEREMONIALES

Las plantas ceremoniales se relacionan desde los tiempos prehispánicos, perdurando la espiritualidad, prácticas ceremoniales y temas medicinales, empleándolos de manera correcta. Ya que estas enseñan, viven y acompañan, generalmente son descritas en botánicas como un conjunto de órganos (raíz, tallo, hojas, flores, etc.), constituido por células.

Cuando decimos que se cura espiritualmente en las ceremonias, con hierbas medicinales se toma como brujería, pero la ciencia debe entender que son conocimientos de pueblo originarios (Martín Anconatani, 2023)

En la Gastronomía y en específico en el área culinaria es importante documentar las tradiciones del país, centradas en el desarrollo de la cocina y las preparaciones de bebidas ancestrales.

Dentro de la fusión de saberes y tradiciones los españoles introdujeron saberes y sabores con la caña de azúcar, panela y posteriormente con la destilación. Todos estos mezclando con frutas, hierbas y especias (Ríos Rojas, 2020).

BEBIDAS TRADICIONALES DE CHIAPAS



Ilustración 1. Tascalate (Caballero Chanona y otros,2022).

Tascalate

El popular y conocido tascalate, es una bebida rojiza y muy fresca elaborada de diversas maneras, entre ellas: con un molido de maíz, cacao, azúcar, canela y pintado con achiote, acompañado de cubos grandes de hielo para refrescar el cuerpo y la mente. El tascalate es una herencia ancestral de los pueblos indígenas de Chiapas, de manera que no sólo es sabroso, sino que además es una buena excusa para consumir chocolate sin remordimiento. Además de ser una bebida energética entre la población rural, en el mercado gourmet cada vez tiene más adeptos no chiapanecos. La bebida se elabora a partir de una mezcla de granos de maíz y cacao (*Theobroma cacao* L.), tostados y molidos, posteriormente coloreados con achiote (*Bixa orellana* L.), y aderezados con canela (*Cinnamomum verum* J. Presl) y azúcar.

Pozol

La palabra pozol deriva del náhuatl "pozolli", espumoso. No obstante, como el producto resulta de una fermentación sólida, fundamentalmente láctica, no hay producción de gas ni de alcohol etílico como en el caso de la fermentación líquida, por lo que el nombre se refiere concretamente a las bolas de masa fermentada y no a los efectos de la fermentación.

Como otros productos fermentados indígenas, el pozol tiene una gran importancia etnobiológica, pues desde la época precortesiana, se preparaba no sólo con fines alimentarios, sino también con el propósito de utilizarlo como medicamento, para trastornos intestinales, en particular la diarrea, o infecciones superficiales de la piel, a manera de cataplasma.

También tenía importancia en actividades ceremoniales, pues los mayas lo utilizaban como ofrenda a los dioses, durante los ritos relacionados con la agricultura, en particular con el cultivo del maíz. En la actualidad, el pozol se emplea ocasionalmente en prácticas rituales y con fines medicinales, pero su importancia principal es la preferencia que se le tiene como alimento básico de los grupos indígenas mencionados. (Caballero Chanona,2018)

Pooté (Pinol)

El pinol se elabora con maíz dorado y molido junto con canela. La bebida es de consumo frecuente ya que puede ser tomado tanto frío como caliente; este último caso porque en diversas comunidades y ejidos sustituye el uso del café. El pinol es una bebida servida en la región central, especialmente en Tuxtla Gutiérrez, Copainalá y Jiquipilas. La cual forma parte de la Cultura Zoque.

Atole de granillo

El atole es una bebida tradicional de orígenes prehispánicos, es consumida en todo el territorio nacional, aunque el sabor difiere en los diversos estados o ciudades. El atole de granillo hecho en San Cristóbal de las Casas necesita maíz blanco, canela, cal, azúcar y agua. El maíz es hervido en agua con cal, tras lo cual es molido (la mitad queda gruesa y la otra mitad fina). Se vuelve a cocer y se le agregan el resto de los ingredientes. Debido al clima frío de San Cristóbal, muchas fondas y cocinas económicas preparan frecuentemente esta bebida que es acompañante idóneo para los tamales. Esta bebida es de consumo cotidiano en esta ciudad.

Atol agrio

En San Cristóbal de Las Casas, la cultura del maíz es una herencia de tiempos prehispánicos que prevalece como bebida, comida, pan y postre. La elaboración del atole es de forma casera y se consume con frecuencia; sin embargo, en la época invernal es cuando más se puede encontrar esta bebida en fondas de la ciudad. Para esta bebida se necesita maíz negro, azúcar, clavos de olor, canela al gusto y agua. Derivado del uso del maíz negro, esta bebida adquiere tonalidades naturales de lila a púrpura. En el resto del estado, el atole agrio se hace con maíz blanco (Manzo Fuentes y otros, 2018).

Chocolate



Ilustración 2. Chocolate (González, 2022).

El chocolate se realiza a partir de las semillas del árbol del cacao. En la confección de este alimento entran obligatoriamente la pasta de cacao o la manteca de cacao, ambos pueden combinarse mutuamente o utilizarse aisladamente.

El chocolate es un alimento cuya ingestión produce sensación de bienestar en el organismo. Esto ocurre porque este alimento contiene una serie de componentes con propiedades euforizantes y estimulantes. De entre todos ellos destaca la feniletilamina, un componente que, en realidad, pertenece a la familia de las anfetaminas.

El chocolate (náhuatl: xocolatl) es un alimento que se obtiene mezclando cacao, azúcar, vainilla, lecitina, manteca de cacao, edulcorantes. También se le puede añadir una gran variedad de ingredientes como frutos secos enteros (almendras y avellanas, principalmente), frutos secos en pasta, frutos desecados (pasas), café, licor, cereales (arroz, trigo, maíz) inflados o en flecos, así como edulcorantes (miel, fructosa, edulcorantes artificiales) y otros productos semi-elaborados (cremas aromatizadas como menta o fresa).

Propiedades del chocolate de cacao orgánico

El chocolate es hoy en día uno de los productos más valorados en la gastronomía y nutrición pues contiene excelentes propiedades energéticas. Lo cierto es que 100 gramos de chocolate aportan aproximadamente un cuarto de la cantidad diaria de calorías necesarias, una de fuente de energía muy efectiva para el organismo.

Entre otros beneficios se puede contar que contienen entre 18-20% de proteínas, 10-12% de almidón, grandes cantidades de azúcar y ciertos nutrientes como teobromina, cafeína y fenetilamina, que lo convierten en un recuperador de energía casi instantáneo, resultado ideal para después de un trabajo físico intenso.

Los chocolates de mayor calidad son los que contienen un alto porcentaje de componentes de cacao (cacao y manteca de cacao). Lo bueno para cuidar nuestra figura es que el cacao contiene muy poco contenido graso. (Castrillo Guardian & López Arauz, 2009)

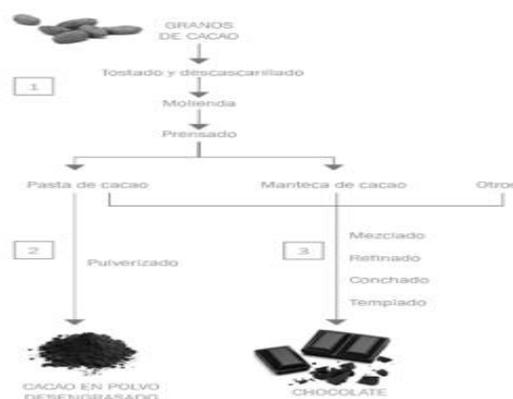


Ilustración 3. Proceso de elaboración del chocolate. (Martín Arribas, 2019).

Curadito (coita)



Ilustración 4. Curadito (González, 2022).

El curadito de coita es una bebida fermentada, hecha a base de posh, hinojo, cáscara de naranja, guineo en algunos casos, nuez moscada y pasitas. Hay dos tipos de curadito, el antes mencionado que es para fiestas o eventos sociales (como las despedidas de soltero donde a los novios los montan en burros) y el curadito como remedio, este es a base posh, albaca, ruda, clavo y cáscara de naranja.

Cuando hay fiestas (las principales en las que se sirve el curadito) como el Carnaval Zoque, el día de la Virgen de la Natividad y despedidas de soltero. Esta particular bebida se ofrece en unos vasitos especiales en un lapso de 3 a 5 minutos en las celebraciones, las personas que están encargadas de ofrecerlos a sus invitados son los Cohuinas que están organizando las fiestas en ese período.

Esta bebida no se consigue tan fácil como se creería ya que su elaboración debe de ser una noche antes de cualquier evento o celebración y sólo en fechas específicas de dichas festividades. (Abarca Nakamura & Meza Pérez, 2020)

Existen bebidas a nivel mundial conocidas como la chicha de mayor en Ecuador, bebida alcohólica fermentada, a base de maíz en agua azucarada, que se preparaba en ocasiones especiales del mundo andino, previo a la llegada de los conquistadores españoles en algunos

países de lo que hoy se conoce como América Latina. Esta se mantiene y se prepara a base de siete diferentes tipos de maíz como: chulpi, maíz negro, amarillo, blanco, canguil, morocho y jora, esta bebida actualmente se prepara en el mes de septiembre, durante la celebración de la fiesta que lleva el mismo nombre de yamor. (Villarreal Martínez , 2023)

MUNICIPIOS DE TILA

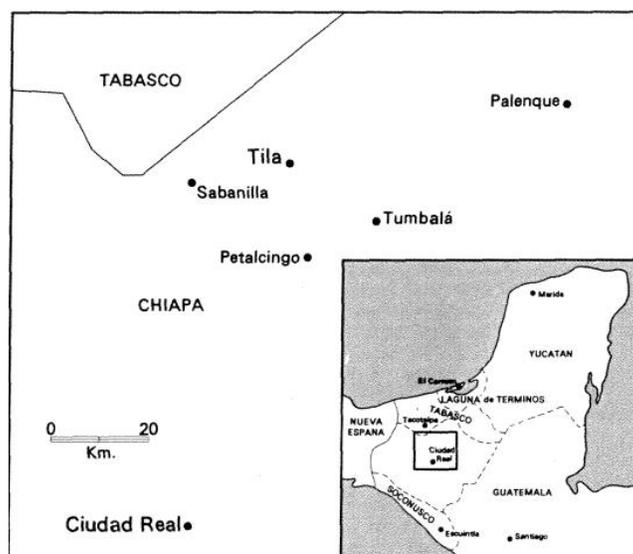


Ilustración 5. Ubicación de Tila, Chiapas (Watson, 1983).

Tila es un municipio que se encuentra en el norte de Chiapas cuenta con 71432 habitantes (35704 hombres y 35728 mujeres) situado en el Estado de Chiapas, con una ratio de fecundidad de 2.84 hijos por mujer. El 0.33% de la población proviene de fuera del Estado de Chiapas. El 96.97% de la población es indígena, el 95.30% de los habitantes habla alguna lengua indígena, y el 26.88% habla la lengua indígena pero no español, Tila está conformado por municipios bilingües como: Petalcingo, Nueva Esperanza, El Limar.

En este municipio existen diferentes grupos como los “tilenses independientes por la defensa de los empleos” (TIPE, por sus siglas). Sus líderes son jóvenes profesionistas con formaciones como sociología, derecho, ingenierías y licenciaturas en educación. (Panqueba Cifuentes, 2010)

HISTORIA DE TILA

El culto al Señor de la Tierra en la región ch'ol, en las tierras altas del norte de Chiapas, tuvo importancia regional en la época precolombina dado que una o más cuevas eran destinos de peregrinación, a donde se acude para comunicarse con esta deidad. Esas costumbres fueron suprimidas durante el período colonial, pero en los lugares donde han sobrevivido suelen estar presentes elementos “paganos” cuya existencia es independiente de las tradiciones cristianas.

En el norte de Los Altos de Chiapas se asienta una zona mexicana que ha escapado en gran medida a la atención de los antropólogos, a pesar de estar apenas a unos ochenta kilómetros al norte de una región. Habitada por hablantes tsotsiles y tseltales, que es muy conocida por los etnógrafos. Las tierras altas del norte de Chiapas estuvieron ocupadas en tiempos históricos por hablantes de ch'ol, otra lengua maya. La mayoría de los académicos, al igual que J. Eric S. Thompson, consideran que el ch'ol (y sus lenguas hermanas chontal y ch'orti) están estrechamente relacionadas con la lengua registrada en las inscripciones jeroglíficas del período Clásico maya (300–900 d.C.).

Tila aparece en documentos españoles de 1535, cuando aún era gobernada por sus propios ciudadanos, relativamente libre del dominio español. En 1536 la región del norte de Chiapas participó en una serie de rebeliones que incitaron a Pedro de Alvarado a enviar al capitán Francisco Gil Zapata para pacificarla. Tila, Petalcingo y Ocosingo, nos comenta Jan de Vos, fueron algunos de los pueblos asolados. Los indígenas volvieron a rebelarse en 1539 y Francisco Montejo, nuevo gobernador de Chiapas, envió otra expedición. En 1542, Pedro de Solórzano sojuzgó a Tila, Petalcingo y otros pueblos al este de Ocosingo; las tierras conquistadas fueron entregadas en encomienda a los españoles de Ciudad Real (Josserand & Hopkins, 2007).

Bebida prehispánica

Las bebidas prehispánicas han formado parte del procedimiento ancestral que han sido preservadas en los senos de las familias y transmitidas de madres a hijas consideradas tesoros culinarios, ya que se utilizan en su preparación ingredientes propios de una estación o de una región (García Palacios & Gómez Cortes, 2019).

LAS BEBIDAS FERMENTADAS TRADICIONALES

La fermentación de los alimentos es una práctica muy antigua presentes en todas las culturas del mundo. Algunos alimentos fermentados han trascendido sus fronteras de origen para convertirse en productos cotidianos en más de un continente; sin embargo, aquellos que se producen en forma artesanal o semicomercial, o bien para el consumo de culturas particulares se denominan “tradicionales” (García Garibay y otros, 2004).

COMITECO

Esta bebida tradicional y con mucha historia por su proceso de elaboración se encuentra en los municipios de Las Rosas, Carranza y Comitán de Domínguez en el Estado de Chiapas, en donde podemos encontrar algunas plantaciones agave.

El comiteco es una bebida tradicional realizado a base de Agave americana L. y Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck en Chiapas.

El Agave americana se utiliza también para la extracción de aguamiel y la elaboración de pulque. En Chiapas es la especie que se usa primordialmente para la elaboración del comiteco (Reynoso-Santos y otros, 2012).

Pozol

El pozol puede ser blanco o de cacao, es una masa a base de maíz, denominada también bebida de los dioses, tradicionalmente servida en costumbres tradicionales zoques, la variedad a base de cacao se realiza a base del tueste en el comal, para después quitarle la cascarilla, posteriormente se muele y luego en metate o molinillo, al final se le agrega un poco de azúcar y agua, bebida que se acostumbra a tomar al medio día fría (Caballero Chanona y otros, Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla, Chiapas, 2022).

CLASIFICACION DE LA BEBIDA ALCOHOLICA

La costumbre de beber es definitivamente es un acto social que refleja en cierto modo la personalidad de una cultura.

En relación con la comida, se ha escrito mucho y muy sabroso, pero de la variedad de bebidas alcohólicas, inseparables compañeras del buen comer, la verdad es que no se ha dicho gran cosa todavía.

La censura indiscriminada en el consumo de bebidas alcohólicas propicia la producción y el consumo de productos clandestinos generalmente mucho más nocivos, pues carecen de una supervisión adecuada, no cumplen con la normatividad sanitaria y ocasionan gran perjuicio a la industria formal y al erario, al evadir impuestos.

Las bebidas alcohólicas en base a su división que podemos encontrar son: aguardiente, licores, whisky, vodka, rum, brandy, slivovitza, tequila, oke, ng ka py, aguardientes románticos (de Cote Orozco, 2010).

Los licores son las bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados. También se le pueden adicionar extractos, esencias, aromas autorizados o por la combinación de ambos, coloreados o no, con una generosa porción de azúcares (Esponda-Pérez y otros, 2022).

COCTELERIA Y PARADIGMAS ARTESANALES

La coctelería ha tenido un auge increíble, cambiando el concepto de una coctelería básica a una artesanal con toda una fusión de ingredientes exóticos y tropicales que hacen de un coctel toda una obra de arte. La mixología, un nuevo término que se utiliza actualmente para definir al bartender moderno que mezclan sabores, texturas, colores y aromas, que innovan detrás de la barra y restaurantes a través de la isla.

A partir del 2020 las personas buscan demostrar su individualidad adquiriendo productos únicos, sofisticados, de buena calidad y con un valor agregado que tenga relación con procesos artesanales y dentro de estos utilizar elementos como el vidrio soplado el cual también se identifica como una técnica artesanal (Marín Cardona, 2019).

TIPOS DE COCTELES

Para entender la diversidad de cocteles que se pueden ofrecer como bebidas debemos conocer su clasificación que es tan variada como la combinación de ingredientes:

Aperitivos, refrescantes, digestivos, nutritivos, dulces, secos, cítricos, amargos, cremosos, gaseosos, granizados, suaves y otros de tipología de acuerdo al estilo y la cantidad de líquido en la bebida todo conforme al trabajo o mano de obra del barman (Contreras Mendoza , 2018).

MATERIALES DE COCTELERÍA

Coctelera: Se pueden encontrar dos tipos de cocteleras según su forma. La de tres cuerpos, formada por el vaso, el cubre vaso (la parte que tiene orificios) y el tapón (Gallego Rodriguez, 2006).

Vaso mezclador: El vaso mezclador se utiliza para los cocteles que no necesitan batirse excesivamente.

Montero: Utensilio antiguamente usado para machacar distintas sustancias (Acosta Clavijo & Usuña Guayta, 2013).

Goterros: Recipientes de cristal, dejando pasar el contenido gota a gota. Para cocteles se utilizan cuatro tipos de botellas, con diferentes tipos de bebidas (Gallego Rodriguez, 2006).

Cuchara mezcladora: Instrumentos bastante largo, con la cabeza plana y un mango torcido que se usa para remover las bebidas en la copa de mezclar (Constantino , 2005).

Vaso medidor (Jigger): Vaso de cristal graduado con una escala de medición en el lateral. Para tener el control sobre la cantidad de los ingredientes líquidos.

Hielera y pinzas: son utensilios sencillos pero muy eficaces, para mantener el hielo lo máximo posible y manejarlo con higiene y facilidad. Las hieleras de acero inoxidable son más resistentes y conservan por mayor tiempo el frío. Las pinzas son un elemento importante para manipular el hielo y algunos elementos decorativos para los cócteles (Torres Clavijo, 2015).

FAMILIAS DE CÓCTELES

Cobblers: Esta familia de tragos cortos apareció en Estados Unidos antes de 1810. Originalmente, un coobler se elaboraba a partir de un vino, un vino espumoso o incluso un vino fortificado (uno fuerte tipo oporto o jerez). Las recetas más populares eran el Sherry Cobbler y el Whiskey Cobbler. Un cobbler se prepara directamente en un vaso corto con cubitos. Se compone de un aguardiente y azúcar, y se decora con frutas, como rodajas de naranja o bayas de temporada (Torres Clavijo, 2015).

Crustas: Bebida a base de naranja, licor, jugo de limón, marrasquino y aromático amargo, con hielo picado, servido en un vaso collins (Hernández-García, 2008).

“DAISIES: Esta familia de tragos largos apareció en Estados Unidos en la década de 1870. Las recetas más populares eran el brandy Daisy y el Gin Daisy. Un Daisy se prepara directamente en un vaso largo, y consta de un aguardiente, zumo de limón, azúcar, Curacao y agua con gas” (Torres Clavijo, 2015).

“EGG NOGS: Esta Familia de tragos largos se inventó en Estados Unidos antes de 1800. Las recetas más populares eran el Brandy Egg nog y el rum Egg nog. Un egg nog se prepara en la coctelera, con cubitos, y se sirve en un vaso largo. Contiene un aguardiente, una yema de huevo, leche y azúcar. El egg nog parece ser el descendiente de una bebida inglesa llamada posset, que se elaboraba con los mismos ingredientes, pero con un vino fortificado en lugar de aguardiente (Hernández-García, 2008).

“FIX: Esta familia de tragos cortos existía en Estados Unidos antes de la década de 1860. Las recetas más populares eran el Brandy Fix y el Gin Fix. Se trata simplemente de un sour decorado con bayas de temporada” (Torres Clavijo, 2015).

“PUFFS: Esta familia de tragos largos apareció en Estados Unidos en la década de 1890. Las recetas más populares eran el Whiskey Puff y el Brandy Puff. Un puff se prepara directamente en un vaso largo, con hielo, y contiene un aguardiente, leche, azúcar y, a veces, agua con gas” (Hernández-García, 2008).

“SANGAREES: Esta familia de tragos cortos probablemente surgió en las Antillas británicas antes de 1820. Las recetas de máximo éxito eran el Brandy Sangaree y el Gin Sangaree. Un

sangaree se prepara en la coctelera, con hielo, y se sirve en una copa de vino. Se compone de un aguardiente, oporto tinto y azúcar, y se decora con nuez mozcada recién rallada (Torres Clavijo, 2015).

“SLINGS: Esta familia de tragos cortos se creó en Estados Unidos antes dl 1800. Las recetas más conocidas eran el Brandy Sling y el Whiskey Sling. El sling también se tomaba caliente. Se prepara directamente en un vaso corto con hielo, y contiene un aguardiente, agua mineral (con gas o sin gas) y azúcar. Se decora con nuez moscada rallada” (Hernández-García, 2008).

“SMASHES: Esta familia de tragos cortos parece ser que nació en la década de 1850 en Estados Unidos. Las recetas más populares eran el Brandy Smash Y el Gin Smash. Un smash es el equivalente a un julepe preparado solo con 2 o 3 hojas de menta fresca para que sea menos mentolado, y decorado con rodajas de naranja y bayas de temporada” (Torres Clavijo, 2015).

CRISTALERIA

Copa cóctel o martinera

Estas copas son perfectas para los martinis, manhattans y otras bebidas clásicas, están disponibles desde 3 a 6 oz. Te recomendamos ver: Cómo hacer un Cosmopolitan (Gallego Rodriguez, 2006).

Copa para vino blanco

Presenta un tallo de mejor tamaño para conservar la temperatura del vino, ya que debe ser fría (Magaña Marín, 2018).

Copa para vino tinto

Esta copa está disponible de 5 a 10 oz. Ten en cuenta que el recipiente es más ancho que el cuenco de una copa de vino blanco, permitiendo que el vino respire (Gallego Rodriguez, 2006).

Copa para champagne

El cuenco tiene forma cónica para evitar que las burbujas se escapen. (Magaña Marín , 2018)

Vaso old fashioned

El tamaño varía desde 5 a 10 oz. Usa diferentes tamaños y complementarlos con mucho hielo.

Vaso highball y collins

Estos vasos son los más versátiles. El tamaño varía desde los 8 a las 12 oz.

Copa brandy o coñaquera

Disponible en una amplia gama de tamaños, tallo corto, el tazón grande debe ser ahuecado en la parte de la mano para calentar el brandy o cognac (Constantino, 2005).

¿QUE ES EL CABPIL?

Es una bebida alcohólica tradicional, que es consumida y elaborada en el poblado de Petalcingo, municipio de Tila Chiapas.



Ilustración 6. Cabpil (González, 2022).

DESCRIPCIÓN DE LOS INGREDIENTES

POSH

Es una bebida destilada producida en los altos de Chiapas de forma tipo whisky que es elaborado de manera artesanal representativa de la zona centro de Chiapas, específicamente de los municipios de Zinacantán, San Cristóbal de las Casas y San Juan Chamula.

El Posh es representativo de la cultura de los pueblos indígenas Tzotziles y Tzeltales el cual tiene un significado para ellos de fraternidad y consumido en actos ceremoniales y religiosos en estos pueblos (Díaz Valdiviezo, 2019).

Antecedentes del Posh o Pox



Ilustración 7. Posh (González, 2022).

El posh, es un aguardiente elaborado y consumido en Chiapas a base de caña de azúcar, bebida importante en la cultura maya; representa intercambios culturales condicionados por relaciones

de poder, al igual que el lugar tan importante que tiene en las culturas indígenas, sobre todo porque se trata de un licor que desplazo a los autóctonos.

El posh es un producto introducido por familias ladinas en zonas indígenas y que gradualmente desplazo las bebidas con antecedentes en esta zona (Hernández López & Iwadare, 2015).

El maíz, ingrediente importante para el Posh contemporáneo tiene un significado particular para los mayas y representaba la fertilidad. Es también la materia de la cual nace el hombre como descrito en el Popol Vuh: “De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados”.

Tiene como beneficios la cura de males psicológicos o físicos. Según usos y costumbres, cada sorbo tiene y cumple con un propósito. Según como lo resalta Eliade (1967), durante los rituales de sanación, los j'iloles o curanderos antes de atender al enfermo riegan un poco en el suelo para halagar a la tierra, en la cruz familiar, a los cuatro puntos cardinales y lanzan un poco al viento para que lo tome el chulel, el alma del brujo (Díaz Valdiviezo, 2019).

Jengibre



Ilustración 8. Jengibre (González, 2022).

Elemento primordial en la bebida cabpil es un rizoma que presenta componentes químicos y propiedades funcionales benéficos para la salud, estos se conocen como principios aromáticos presentes en aceites esenciales (Acuña & Torres, 2010).

Origen histórico

Planta medicinal conocida en la antigüedad en la India, Existen más de 20 especies, archipiélago malayo, China, Japón, Oceanía e Islas Mascareñas, el jengibre ha servido de medicina para paliar los dolores estomacales, empleado también como carminativo para los cólicos y flatos.

Es correctivo de muchas medicinas, quita la malicia, corrobora el calor natural, da gana de comer y hace buen color de rostro.

Existen tres variedades comerciales en el género cúrcuma, doméstica o longa, se aromatiza y colorea el curry de origen hindú. Los romanos la utilizaban mucho y, durante la Edad Media, continuó empleándose, siendo Marco Polo el primer europeo que vio la planta, durante sus viajes a China e India (del Río Moreno & López y Sebastián, 1992).

Pimienta gorda

Especie que juega un papel importante en el comercio mundial, Asia es el continente que ha otorgado mayor importancia a esta especie, originaria del Centro de México y Centroamérica.

Este condimento se utiliza entero, molido y seco, para realzar el sabor de diferentes tipos de alimentos, mayormente utilizado en la cocina regional.

También es utilizado como preservador de carne, aromatizante, combustible, comestible. Especia, cosmético, medicinal y uso doméstico (Martínez Pérez y otros, 2013).



Ilustración 9. Pimienta gorda (González, 2022).

Canela



Ilustración 10. Canela (González, 2022).

Conocida también como hierba aromática, utilizada en diferentes preparaciones como las infusiones, la canela (*Cinnamomum verum*) está considerada como hierba o planta aromática

reconocida por sus características aromáticas o condimentar alimentos con la finalidad de resaltar los sabores en ellos.

Ligada a plantas medicinales posee propiedades y beneficios que pueden ser cultivadas y difundidas en todos los jardines sin necesidad de trasplantarse.

El Sector de plantas medicinales, aromáticas y derivados presentan un reconocimiento sostenido con muchas posibilidades de desarrollar productos para la exportación, siendo sus principales mercados el alimenticio, farmacéutico y cosmético (Arévalo Jiménez, 2017).

Clavo de olor

Posee cualidades de protección y atracción, propiedades antisépticas, antiinflamatorias, antidepresivas, afrodisiacas y otras, planta aromática, que provee principios activos conocidos como esencias, conocida en la herbolaria nacional.

El clavo de olor posee aceites esenciales, flavonoides, ácidos fenóles y abundantes taninos. Muestra actividad antiséptica, antibacteriana, antifúngica y antiespasmódica. Su aceite esencial se emplea para cólicos con flatulencia. O en preparaciones destinadas a aliviar dolores reumáticos (Suaréz Rodríguez, 2012).



Ilustración 11. Clavos de olor (González, 2022).

Panela

Considera como una sacarosa, presenta además un alto contenido en glucosa, fructosa, proteína, minerales y vitaminas, aportando energía necesaria para el proceso metabólico, nutrientes esenciales para el organismo, además de tratarse de un tipo de azúcar libre de sustancias que pueda dañar la salud.

Producto derivado de la caña también conocida como piloncillo en la alimentación cultural, utilizada en la cocina mexicana, incorporado en elaboración de salsas dulces y saborizantes naturales, utilizado como sustituto del azúcar. Incluso el uso y consumo de este, evita el consumo de carbohidratos por su empleo natural (Rivera Morales & Torres Liévano, 2018).

Agua

El agua es la sustancia más abundante de la Tierra, la principal fuente de vida y un líquido que consumes de diversas maneras cada día., presente en diferentes comidas, bebidas y aire que se respira. Estudios médicos indican que el consumo de agua ayuda a la fatiga del envejecimiento prematuro, asma, inflamación, piel seca, diabetes (Johnson, 2014).

INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA BEBIDA ARTESANAL

Hervido

El hervido es una técnica de cocción en la cocina mesoamericana con estudios históricos y etnográficos en la tecnología alimentaria y diferentes procesos de la cocina. Es un cocimiento por hervor, método de calor húmedo, mediante un líquido como el agua (Aguirre Ruiz, 2005).

Machacado

Técnica de la cocina mexicana utilizada para fragmentar un ingrediente, sin llegar a pulverizar, con la finalidad de que no se pierdan sus propiedades (Española, 2021).

Ebullición

Proceso normalmente realizado en agua y aceite, utilizado con alimentos de estructura blanda. En este proceso el líquido no llega a hervir totalmente, evitando que la capa interior se reseque (Gil Martínez, 2010).

Cazuela de barro

Instrumento emblemático y tradicional utilizado en la cocina zoque en diferentes preparaciones, destacado por realzar el sabor de la barbacoa, cochito, caldos y cocidos (Caballero Chanona y otros, 2022).

Cuchara de peltre

Elemento utilizado para remover diferentes preparaciones líquidas, como el tradicional pozol, este instrumento continúa siendo parte fundamental de diferentes preparaciones tradicionales, a pesar de los cambios que ha traído la modernidad (Lasso Silva & Trabanino, 2018).

Molcajete

Instrumento conocido y en la cocina zoque, utiliza colocando los alimentos dentro de este para proceder a triturar los ingredientes, normalmente chile, cebolla, tomate, jitomate, productos secos, etc.

Tinajas

Las tinajas se han relacionado con los usos y preparaciones de alimentos y a su vez utilizarse como contenedores de agua y sólidos, en maquetas de cerámica. El uso de la tinaja y consecuentemente su funcionalidad. En este instrumento, estudios indican que se servían bebidas fermentadas, que se preparaban y consumían en unidades habitacionales del sector, y a su vez esto era parte de un elemento cultural y político en la estructura doméstica, permitiendo al grupo mantenerse unido y con ello tomar decisiones para su funcionamiento en diferentes etnias del mundo (Novillo & Esparza López, 2019).

METODOLOGIA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

En este trabajo se usa la investigación cualitativa por definición se orienta a la producción de datos descriptivos, utilizando como base las palabras y discursos de las personas, quienes lo expresan de forma hablada o escrita, además de la conducta observable. Orientada en cuestionar la realidad que estudia los relatos y el comportamiento se expresa sobre la base de lo que cada sujeto conoce a partir de su experiencia subjetiva del y con el mundo. (Cueto Urbina, 2020)

Cabe mencionar que la etnografía no es una técnica de campo, en este sentido cabe aclarar que lo que se busca con la investigación de esta bebida tradicional es realizar un estudio cultural.

AREA DE ESTUDIO: La investigación de campo se llevó a cabo en el poblado de Petalcingo, en el estado de Chiapas que colinda, con Tila, Yajalón y Nueva Esperanza.

POBLACION: Dirigido a personas indígenas de mayor edad.

MUESTRA: 6 personas que se dedican a la elaboración y venta de dicha bebida en este municipio.

En ellas se encontraban personas entre la edad de 50 a 80 años.

Muestreo: Las entrevistas se harán a 18 personas que se dedican a la elaboración y venta de dicha bebida.



DESCRIPCION DE TECNICAS A UTILIZAR

Entrevistas semiestructuradas

Objetivo:

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a la población indígena en Petalcingo, personalidades que mantienen aún la lengua materna que es el tzeltal ya que ellos tienen mejor conocimiento de las culturas, tradiciones y entorno gastronómico cabe mencionar que de igual manera son personas de 45 años en adelante, dicha información me ayudara a conocer el desarrollo, precios de venta, elaboración, uso habitual, la sustentabilidad, la importancia que tiene en su vida y la relación que tiene con la festividad del día de muertos dicha investigación va dirigida a las distintas comunidades cercanas del municipio de Tila, Chiapas,

Las preguntas se distribuyen de la siguiente manera:

Nombre completo

Edad

Originaria

¿Usted realiza la bebida cabpil?

¿Desde qué tiempo la realiza?

¿Por qué lo realiza?

¿Cada que tiempo lo realiza?

La bebida ¿Tiene alguna relación con alguna festividad o tradición?

¿Cuáles son los ingredientes principales de la bebida?

¿Quién le enseñó a elaborarla?

¿Considera que se ha perdido el proceso de elaboración artesanal de la bebida?

Identifica ¿Por qué se le llama cabpila a la bebida? Nos podría contar la historia

¿Cuál es el uso habitual que se le da a la bebida?

A grandes rasgos ¿Cómo elabora la bebida?

¿Quiénes son los principales consumidores o compradores de la bebida?

INVESTIGACION DE CAMPO

La investigación de campo es la recopilación de datos nuevos de fuentes primarias para un propósito específico. Es un método de recolección de datos cualitativos encaminados a comprender, observar e interactuar con las personas en su entorno natural. Cuando los investigadores hablan sobre estar en el campo están hablando de estar en el lugar de los hechos y participar en la vida cotidiana de las personas que están estudiando.

Algunas veces los investigadores utilizan los términos etnografías u observación para referirse a este método de recopilación de datos; el primero es más utilizado en antropología mientras que el segundo es utilizado comúnmente en sociología.

Podrías pensar en la investigación de campo como un término general que incluye el sinfín de actividades que realizan los investigadores de campo cuando recopilan datos: Participan, observan generalmente entrevistan a algunas de las personas que observan y normalmente analizan documentos o algunos objetos relacionados con el estudio.

Mientras que una de las características de la investigación de campo es una de las técnicas más costosas de implementar, su valor radica en la cantidad de información que nos proporciona para poder trabajar en uno o varios proyectos que nos ayuden a resolver los problemas.

MUESTREO: No probabilísticos.

PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS

En este apartado se da a conocer los resultados los datos obtenidos en nuestras entrevistas con personalidades de dicha comunidad. Analizando la evolución particular de la bebida en cuanto a las características estructurales anteriormente mencionadas. Se destacan en especial las variables que han influido significativamente en la mejora de la elaboración.

Mediante la experimentación planteada en este estudio se espera que las diferentes generaciones se interesen en seguir fomentando la elaboración y contribuir al rescate del patrimonio gastronómico de dicha comunidad.

En la investigación participaron 18 personalidades indígenas quienes se dedican a la elaboración de la bebida; las cuales se describen a continuación:

- 1- María Elena Cruz Pérez
- 2- Clemencia Constantino Trujillo
- 3- Víctor Pérez Pérez
- 4- Juan Carlos Oleta
- 5- Elda Méndez Pérez
- 6- María Pérez Pérez
- 7- Ana Luz Méndez Pérez
- 8- Francisco Méndez Martínez
- 9- José Alfredo Méndez Cruz
- 10- Manuel Gómez Pérez
- 11- Martha Cruz López
- 12- María Pérez Méndez
- 13- Everardo Cruz Cruz
- 14- Carmen Utrilla Díaz
- 15- Elvia López Méndez
- 16- Ricardo Manuel López Cruz
- 17- Alfonso López Pérez
- 18- Juan pablo López Gómez

HISTORIA DEL CAPBIL

Se refiere a una bebida fermentada el nombre capbil proviene de la legua tseltal que significa “Combinado o variedad” la cual es preparada por la gente indígena, a partir de la caña de azúcar o panela y el Posh dejándolo fermentar por un par de meses para mejorar el sabor.

Esta bebida empezó a ser consumida por la gente indígena hace muchos años, como un aperitivo en las festividades del día de muertos y en las fiestas de carnaval llevada a cabo en febrero siendo vendidas en recipientes de posh por medios o litros, mayormente son vendidas en la puerta de las casas y fuera del cementerio durante por una semana y elaborada de diferente manera.

Como se menciona anteriormente la caña de azúcar es el ingrediente principal el cual la gente indígena visitaba cada uno sus respectivos terrenos para ser cultivada, lamentablemente hoy en día la gente se va por lo más fácil que es sustituir la caña de azúcar por el azúcar normal desgraciadamente en los últimos años ha sido un problema porque se va perdiendo la manera correcta de preparar dicha bebida tan importante para la comunidad de Petalcingo y por supuesto que también se va perdiendo el patrimonio gastronómico.

Esta misma parte de ser una bebida tradicional también es utilizada como medicamento casero (té) para curar la tos, dolores de estómago y para mujeres embarazadas después del parto ya que años atrás no existían médicos. Su forma de elaboración es la siguiente:

- 1- Lavar y pelar el jengibre
- 2- Con la ayuda de un molcajete machacar el jengibre, pimienta, clavo y canela.
- 3- Poner a hervir suficiente agua.
- 4- Colocar la mezcla machacada en el recipiente de agua hirviendo y añadirle el azúcar.
- 5- Una vez que rompa el segundo hervor retirar del fuego y dejar enfriar.
- 6- Una vez fría la mezcla, colar y agrega el aguardiente.
- 7- Por último, envasar en el mismo recipiente de agua ardiente.



Ilustración 12. Jengibre (González, 2022).

Lavar muy bien, desinfectar y pelar el jengibre.



Ilustración 13. Machado de jengibre (González, 2022)

Machacar muy bien el jengibre con la ayuda de un piedra o molcajete dependiendo de cómo la persona este acostumbrada hacerlo.



**Ilustración 14. Colocación de jengibre
(González, 2022).**

Colocar a fuego bajo un cazo con agua y el jengibre previamente pelado y machacado.



**Ilustración 15. Colocación de canela
(González, 2022).**

Después de unos 2 minutos se procede a colocar un par de rajitas de canela.



Ilustración 16. Colocación de clavos de olor (González, 2022).

Procede a colocar un par de clavos para darle un buen aroma a la bebida.



Ilustración 17. Colocación de pimientas (González, 2022).

Procede a colocar un par de pimientas ya sea enteras o machacadas.



Ilustración 18. Colocación de miel (González, 2022).

Procede a colocar miel virgen lo recomendable es usar dulce de caña, pero la miel es una manera de sustituirla.



Ilustración 19. Cocinando (González, 2022).

Tapar el cazo con la ayuda de una tapa y dejar cocinar durante por 5 minutos es importante estar al pendiente y remover ya que se puede llegar a consumir.



Ilustración 20. Hirviendo (González, 2022).

Esperar a que rompa hervor y corroborar olor y sabor.



Ilustración 21. Reposo (González, 2022).

Procede a retirar el cazo del fuego ya que se haya rectificado el olor y sabor dejar reposar para seguir con el procedimiento.



Ilustración 22. Colocación de agua ardiente (González, 2022).

Procede a colocar el agua ardiente en cuestión de cantidad es a criterio de cada uno y con la ayuda de un cucharón remover muy bien para mezclar bien los sabores.



Ilustración 23. Colado (González, 2022).

Nuevamente se corrobora sabor ya que anteriormente se colocó agua ardiente una vez listo con la ayuda de un vaso y un colador se procede a colar.



Ilustración 24. Envasado (González, 2022).

Como último paso se procede a envasar en los mismos recipientes del agua ardiente.

A continuación, se presenta la descripción de cada una de las entrevistas que se realizó en el poblado de Petalcingo.

Alfonso López Pérez tiene 79 años de edad es originario de Petalcingo Chiapas mejor conocido como pueblo kajolero realiza la bebida típica desde que conoce las tradiciones del pueblo y la realiza cada vez que se la solicitan no precisamente el día de muertos porque también tiene funciona como remedio casero la hace más o menos de 3 a 5 veces al año los principales ingredientes es aguardiente, jengibre, pimienta , clavo y miel la aprendió elaborar viendo a sus ancestros hacerla cabe aclarar que la elaboración ha cambiado conforme pasan los años debido a que algunas personas le han cambiado los ingredientes principales el uso habitual que se le da es la venta el día de muertos y como remedio casero él lo elabora de la siguiente manera coloca una olla de agua una vez hervida el agua se le coloca el aguardiente, azúcar, jengibre, clavo, pimienta y deja reposar por 30 minutos para empezar a envasar los principales consumidores son las personas que conocen de las tradiciones y costumbres de Petalcingo y visitantes de distintos lugares cercanos.

Ana Luz Pérez Pérez de 48 años de edad originaria de Petalcingo realiza la bebida desde los 10 años gracias a sus papas que ellos ya que la inculcaron aprender a elaborarla, la realiza para no perder la costumbre y cada año en la festividad del día de muertos sus ingredientes principales es el jengibre, clavo, pimienta, azúcar y aguardiente. La persona principal que le enseñó fue su mamá y desde su punto de vista si se ha perdido la costumbre de elaborarla, el uso habitual que se le da es el consumo en el cementerio se elabora de la siguiente manera hierve el agua junto con el jengibre molido, clavo, pimienta y azúcar retira el cazo deja enfriar y coloca toda la mezcla en una cubeta y después coloca el aguardiente y por último lo envasa los principales compradores y consumidores es la gente del pueblo.

María del Carmen Utrilla Díaz de 54 años de edad originaria de Petalcingo ella realiza la bebida desde hace 34 años la realiza por tradición y cada año tiene relación con la festividad del día de muertos los ingredientes principales es el jengibre, canela, pimienta, clavo, azúcar y aguardiente y aprendió por su suegro ya que lo usaba para los altares y para consumo en el cementerio ella considera que no se ha perdido la elaboración lleva el nombre de cabpil por que en la lengua tseltal significa revuelto el uso habitual que le dan es el consumo en las fiestas del día de muertos y también como remedio casero para la tos incluso es caracterizada por ser

una bebida caliente y por ello anteriormente lo usaban las persona embarazadas lo consumían después de dar a luz para que la matriz quedara en buen estado ya que todas las mujeres se aliviaban en sus respectivos hogares, ella elabora la bebida de la siguiente manera en un cazo hierve el agua coloca jengibre lavado, pelado y machado para tener un buen olor y color agrega rajas de canelas, pimienta y clavo machacado una vez hervido cabe mencionar que tiene que hervir perfectamente bien para que dure por mucho tiempo, se le agrega el azúcar retira del fuego, cola toda la mezcla con la ayuda de una manta y una vez este tibio procede a colocar el aguardiente mezcla muy bien y por ultimo envasa , los principales consumidores es la gente mayor quienes tienen conocimiento de las tradiciones y originarios de Petalcingo.

Clemencia Lucrecia Constantino Trujillo de 78 años de edad originaria de Petalcingo ella lleva realizando la bebida más de 50 años y lo elabora por tradición cada año en la festividad del día día de muertos los ingredientes principales para ella es el pimienta, clavo, canela, jengibre, miel y aguardiente le enseñó su esposo y considera que no se ha perdido el proceso de elaboración se llama cabpil porque es de un trago compuesto el uso habitual que se le da es para consumo en dicha festividad ella elabora la bebida de la siguiente manera pela y machaca el jengibre y es colocado en una olla con agua hirviendo, procede a moler la pimienta, clavo y canela para después agregárselo a la mezcla al segundo hervor coloca la miel retira del fuego, agregar el aguardiente y deja enfriar por ultimo envasa y deja reposar la bebida durante un mes antes de ser ingerida los principales compradores y consumidores es la gente campesina quienes conocen de ellas y cabe aclarar que también la gente de fuera.

Elda Méndez Pérez de 42 años de edad originaria de Petalcingo quien realiza el cabpil desde hace 20 años la realiza por las festividades y cada 2 veces al año y tiene relación con la festividad del día de muertos los principales ingredientes son el jengibre, miel, canela, clavo, pimienta y aguardiente el conocimiento de dicha bebida se la otorgaron sus abuelos y desde su punto de vista si se ha perdido la costumbre del proceso de elaboración porque la gente católica que son las que más conoces de ello se han ido al evangélico y en dicha religión no se los permiten, su uso habitual se usa mayormente en la festividad del día de muertos su elaboración es de 40 min se hierve el agua con suficiente azúcar o miel de abeja se cocina a fuego lento se coloca la

pimienta, jengibre, canela y clavo retira del fuego, colocar el aguardiente deja enfriar y procede envasar los primeros consumidores y compradores son las personas de Petalcingo y gente de otras comunidades cercanas.

Elvia López Martínez de 50 años de edad originaria de Petalcingo realiza el cabpil desde pequeña y la realiza por tradición y cada año en las festividades del día de muerto el principal menciona algo de suma importancia y es que cada persona lo elabora de distinta manera cada uno maneja diferente procedimiento he ingredientes ella lo elabora únicamente con jengibre, canela, azúcar y aguardiente ella aprendió gracias a su mama y para ella si se ha perdido el proceso de elaboración ya que muchos no suelen interesarse en seguir con las costumbres y tradiciones y se llama cabpil porque en tzeltal significa revuelto mayormente se usa para beber en las festividades y también como remedio casero para aliviar la tos y el dolor de estómago su forma de elaboración es de la siguiente manera muele el jengibre, con la ayuda de un cazo coloca agua y el jengibre previamente molido lo coloca al fuego una vez que rompa hervor procede a colocar canela y el aguardiente los principales consumidores y compradores es la gente católica.

Everardo Cruz Cruz de 48 años originario de Petalcingo, empezó a realizarla desde los 10 años porque dichos familiares la realizaban y también por tradición para no perderlas es elaborada cada año en las festividades del día de muerto y conservan para celebrar fin de año los ingredientes principales es el jengibre, pimienta, clavo, canela, azúcar y aguardiente los papas le otorgaron los conocimientos y en lo personales poco a poco se va perdiendo el proceso de elaboración y la importancia porque anteriormente molían todo en piedras y actualmente en licuadora prácticamente cabpil está en la lengua tseltal y castellanizado significa mezcla porque se usan diferentes especies el uso habitual que le dan es el consumo en fechas del día de muertos y también es colocada en los altares como ofrenda, la manera de elaboración es la siguiente como primer paso visita su terreno donde tiene cosechado el jengibre extrae lo necesario y procede a lavarlo quitándole todo el acceso de suciedad y al mismo tiempo con la ayuda de un cuchillo la pelan, pone a hervir el agua proceden a colocar el jengibre machacado cabe mencionar que él lo hace con la ayuda de una piedra junto con la pimienta, canela y el clavo posteriormente coloca el azúcar y por último el aguardiente con la ayuda de un cucharón mezcla

y prueba, los principales consumidores y compradores son los visitantes que asisten al panteón el día de muertos ya que en esas fechas todos los familiares se reúnen y conviven.

Francisco Méndez Martínez de 72 años originario de Petalcingo el lleva realizando la bebida desde hace 30 años cree necesario tenerla siempre en casa, no la prepara cada año al contrario cada vez lo que lo necesita o cada vez que se lo solicitan él lo elabora por ejemplo en ocasiones especiales por ejemplo fin de año, navidad, fiestas familiares, carnaval y día de muerto de igual manera lo utiliza como remedio casero el comenta algo muy importante en tiempo de pandemia el covid-19 se combatió con el cabpil tomándolo en forma de té', los ingredientes principales es el aguardiente, jengibre, pimienta, clavo, canela y miel virgen que es la más recomendable es importante fermentar la bebida más o menos 15 días antes de su venta. El rescato el conocimiento de elaboración de sus padres y cree que en estos tiempos ya se ha perdido el proceso de elaboración el nombre cabpil está en la lengua tseltal y en español significa revuelto o combinado el uso habitual que le dan es para consumo en las fechas importantes y así no perder las tradiciones y costumbres , también es consumida por las mujeres después del parto ya que ayuda a dejar en buenas condiciones la matriz , su forma de elaboración es de la siguiente manera moler el jengibre , la pimienta, clavo y canela una vez molido todos los ingredientes se procede a cocer en una olla con agua al primer hervor se agrega la miel y el aguardiente por ultimo dejar enfriar y envasar para la venta y los principales consumidores es la gente de Petalcingo.

José Alfredo Méndez Cruz de 42 años de edad originario de Petalcingo el desde los 20 años empezó a realizarla y por tradición lo llevo a aprender y la realiza cada año en la festividad del día de muerto más conocido como todo santo los ingredientes principales es el jengibre, pimienta, calvo, canela, miel y aguardiente y fue aprendiendo gracias a sus papas y cree que si se ha perdido el proceso de elaboración porque ya gente no está interesado en rescatar las costumbres y tradiciones el significado de cabpil en español significa revuelto o combinado el uso habitual es consumida y su forma de elaboración es la siguiente manera muele todas las especies, se procede a poner a hervir agua con todas las especies, coloca la miel y el aguardiente por ultimo lo retira del fuego para corroborar sabor por ultimo deja enfriar y envasar los

primeros consumidores y compradores es la misma gente del pueblo y en ocasiones visitantes de comunidades cercanas.

Juan Carlos Oleta de 48 años originario de Petalcingo el cual lleva 45 años preparándola y justamente para no perder las tradiciones y costumbres de igual manera es importante mencionar que en la fiesta de carnaval que se lleva a cabo en el mes de febrero significa la sangre de los toros que matan el miércoles de ceniza de igual manera en las fechas de día de muertos los ingredientes principales es el aguardiente, jengibre, azúcar o miel virgen, pimienta, clavo y canela, tiene los conocimientos gracias a sus abuelos y padres de manera personal no se ha perdido el proceso de elaboración el significado de cabpil en español es combinado o revuelto el uso habitual que se la es para beber y convivir con la familia el día de muerto, de igual es utilizada como remedio casero que ayuda a combatir la anemia, tos y dolor de estómago, la forma de elaboración es la siguiente hierva agua junto con el jengibre machacado, luego procede a colocar todos los ingredientes restantes, procede a retirar la olla del fuego rectifica el sabor y olor por ultimo deja enfriar para proceder con el envasado los principales consumidores y compradores el la gente católica de dicha comunidad.

Juan Pablo López Gómez de 37 años originario de Petalcingo el empezó a realizar la bebida desde hace 15 años más o menos y la realiza para no perder las costumbres y tradiciones cada 3 o cada 6 meses para que en la festividad del día de muerto ya esté bien curtida los ingredientes principales es el jengibre, clavo, pimienta, canela, azúcar o piloncillo más conocido como panela y por último el posh sus abuelos le enseñaron a elaborarla en lo personal cree que ya se ha perdido la elaboración ya que la gente la conoce como una bebida momentánea que lo preparan al momento pero la tradicional se elabora de diferente manera se deja fermentar por un año, cabpil significa en español mezcla o combinado, el uso habitual principalmente es para esperar a los fieles difuntos en las fechas de noviembre, de igual manera para los rituales y lo más importante para las mujeres embarazadas que no pueden dar a luz se les da una o dos copas para mejorar el parto. Su elaboración es de la siguiente manera primer paso se extrae el jengibre se lava y se pela , con la ayuda de un mortero o molido se procede a machacar el jengibre junto con las demás especies, procede a hervir todos los ingredientes y por ultimo deja enfriar para envasar, cabe mencionar que tradicionalmente según los ancestros la bebida es cruda lleva un

proceso de destilación de 4 a 5 meses existen bebidas de primera, segunda y tercera dependiendo el proceso y la destilación que lleva y se cola con tres capas de manta los principales consumidores y compradores es la gente local principalmente en la festividades de día de muertos.

Manuel Gómez Pérez de 56 años originario de Petalcingo por motivos de religión lo dejó de hacer pero la realizó por 5 a 6 años y el motivo por el cual la hacía era para seguir con tradiciones y cada año en las festividades del día de muerto los ingredientes principales son el jengibre, clavo, pimienta y aguardiente y gracias a sus abuelos él tiene el conocimiento considera que si se ha perdido el proceso de elaboración artesanal de igual manera el uso habitual que se le da es por consumo propio en el panteón también es consumida en sus dichos hogares al igual es colocada en los altares como ofrenda. Su elaboración es de la siguiente manera como primer paso pone a hervir el agua, después se le coloca el aguardiente y las especias, procede a colocar el azúcar y por último es envasado los principales compradores y consumidores son las personas locales.

María Elena Cruz Pérez de 65 años de edad originaria de Petalcingo lleva elaborándola desde hace 20 años y lo hace para no perder las tradiciones y costumbres y lo elabora una vez al año específicamente el día de muertos en el mes de noviembre los ingredientes principales es el jengibre, pimienta, clavo, canela, azúcar y aguardiente y gracias a sus padres ella aprendió, es importante mencionar que la gente campesina son los únicos quienes lo elaboran ya que la gente ka'slan (gente con dinero) no tiene el mínimo conocimiento de cómo elaborarla pero si la consumen en lo personal no se ha perdido el proceso de elaboración, cabpil significa en español revuelto o variedad, el uso habitual que se le da solamente para consumo, su elaboración es de la siguiente manera se pone a hervir agua, azúcar y todas las especias, procede a retirarlo del fuego, colocar el aguardiente, se cola con la ayuda de colador y por último rectificar sabor para envasar, los principales consumidores es la gente del mismo pueblo.

María Pérez Méndez de 58 años originaria de Petalcingo lleva 50 años realizando y cada año en la festividad del día de muerto, los ingredientes principales son el jengibre, clavo, canela, azúcar, pimienta y aguardiente y lo aprendió gracias a su abuela, considera que ya se ha perdido el proceso de elaboración de igual manera poco a poco se van perdiendo las tradiciones y costumbres por falta de importancia, cabpil está en la lengua tseltal y en español significa revuelto mayormente lo usan para beber en especial y la elaboración es de la siguiente manera muelen el jengibre, pimienta y clavo la canela se coloca entera, en una olla con agua se pone a hervir el azúcar y procede a colocar todas las especias, se retira del fuego para colocar el aguardiente y por ultimo a envasar, los principales compradores y consumidores son las personas locales y gente de comunidades cercanas.

María Pérez de 50 años originaria de Petalcingo empezó a elaborar dicha bebida desde pequeña la realiza para no perder las tradiciones y por gusto de igual manera la elabora cada año el día de todos los santos más conocido como día de los muertos los ingredientes principales que ella usa es el jengibre, pimienta, clavo, canela, azúcar, agua y aguardiente lo aprendió gracias a su mama en lo personal si se ha perdido la tradición de hacerla el uso que mayormente le dan es para consumo en un lugar específico que es en el panteón, la elaboración es de la siguiente manera hierve el agua, azúcar y todas las especias, procede a colocar el aguardiente, por ultimo lo cola para pasar con el envasado y de igual manera los principales consumidores es la gente local.

Martha Cruz López de 45 años de edad originaria de Petalcingo lleva más de 30 años realizándola y es importante para seguir con dicha costumbre la elabora cada año en las festividad del día de muertos los ingredientes principales para ella es el jengibre, aguardiente, pimienta, canela y azúcar gracias a sus abuelos aprendió y considera que aún no se ha perdido el proceso de elaboración cabpil está en la lengua tseltal y en español significa revuelto, habitualmente lo usan como remedio casero para aliviar la tos y las mujeres recién aliviadas, la elaboración es de la siguiente manera empieza lavando y pelando el jengibre, procede moliendo, el jengibre, la pimienta, y canela, poner a hervir el agua con todos los ingredientes, por ultimo retirar del fuego colocar el aguardiente, rectificar sabor y envasar y los principales consumidores y compradores es la misma gente campesina de dicha comunidad.

Ricardo Manuel Pérez Cruz de 43 años edad originario de Petalcingo, desde muy pequeño empezó a realizarla y cada año en la festividad del día de muerto, los ingredientes principales de dicha bebida es el jengibre, pimienta, miel virgen o azúcar, pero lo más recomendable es usar la miel y por último el posh gracias a su mamá él tiene conocimiento, considera que aún no se ha perdido el proceso de elaboración y cabpil significa revuelto, mayormente se usa para el consumo y por tradición, el proceso de elaboración es la siguiente como primer paso es recolectar el jengibre en los cafetales, se lava, se pela y se muele con las pimienta y canela, luego se hierve todo y por último se agrega el posh por último se deja enfriar y se envasa, los principales consumidores y compradores son las personas de dicha comunidad en especial los hombres y gente católica.

Víctor Pérez Pérez de 86 años de edad originario de Petalcingo, el lleva realizando dicha bebida más 70 años y cada año se lleva la elabora en las festividades de día de muerto ya que es la fecha donde es más consumida por la comunidad de igual manera los ingredientes principales es la miel o azúcar, canela, pimienta, clavo, jengibre y el aguardiente él siempre estuvo interesado en las tradiciones y costumbres por lo que gracias a sus abuelos el aprendió, en lo personal cree que si se ha perdido la elaboración y cada año se van perdiendo las tradiciones, el nombre de cabpil en español significa revuelto, su uso habitual es para consumo y también como remedio casero el cual alivia el dolor de corazón y dolores de estómago el proceso de elaboración es algo rápido como primer paso muele todas las especies al igual que el jengibre, procede a hervir agua con todos los ingredientes al mismo tiempo se agrega el aguardiente por último se deja enfriar para envasar y desde su perspectiva los principales consumidores y compradores la gente local pero cabe mencionar que en especial la gente católica, campesina y hombre

A continuación, en la investigación uno de los objetivos principales es presentar 15 recetas en las cuales el cabpil es el ingrediente principal el cual tiene como objetivo dar un sabor único e irrepetible a estas bebidas.

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS**

TESIS PROFESIONAL

**ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE LA
BEBIDA TRADICIONAL CABPIL,
EN LA COMUNIDAD DE
PETALCINGO, ESTADO DE
CHIAPAS**

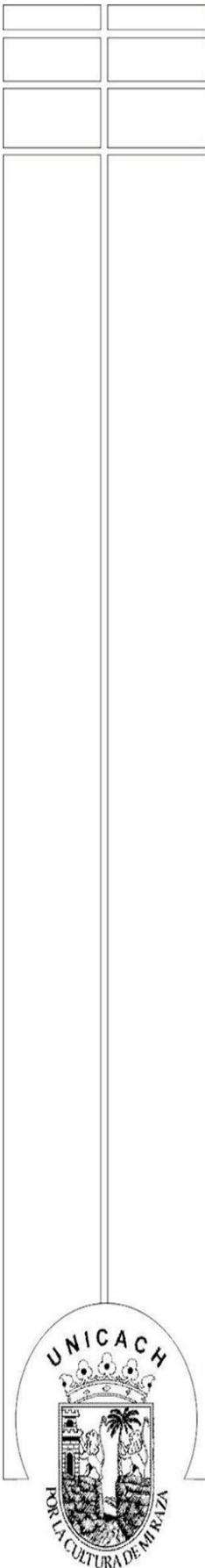
**PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**PRESENTA
LESLY JHOALY GONZALEZ
BALCAZAR**

**DIRECTOR DE TESIS
DR. JORGE ALBERTO ESPONDA
PÉREZ**

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

NOVIEMBRE, 2023



BEBIDA ROJA

RENDIMIENTO: 2 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	0.070	ml
Zumo de tomate	0.210	ml
Zumo de limón	0.015	ml
Salsa tabasco	2.000	Gotas
Pimienta	1.000	Pizca
Apio	1.000	Pizca
Hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Colocar hielos en el shaker.
- 2- Procede a colocar el zumo de tomate, zumo de limón, pimienta y salsa tabasco.
- 3- Mezclar y servir.
- 4- Adornar con apio.



TRADICIONAL
RENDIMIENTO: 2 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Campari	0.040	ml
Agua mineral	0.050	ml
Cabpil	0.030	ml
Jugo de naranja	0.040	ml
Rebanadas de naranja	1.000	Pieza
Sal	-----	-----
Hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Llenar el vaso de hielos, con la ayuda de un shaker verter el campari, agua mineral, cabpil y jugo de limón.
- 2- Escarchar el vaso, remover bien con la ayuda de una bailarina y decorar con una rodaja de naranja.



TORITOS
RENDIMIENTO: 2 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	0.030	ml
Zumo de limón	0.010	ml
Spride	0.040	ml
azúcar	1.000	cucharada
hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Verter en el vaso el jugo de limón, cabpil, spride y azúcar.
- 2- Con ayuda de una bailarina remover hasta que el azúcar se diluya.
- 3- Colocar 3 a 4 cubitos de hielo y decorar con una rodaja de limón.



TIGRITOS

RENDIMIENTO: 2 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	0.030	ml
Ciruelas	2.000	pz
Manzanas en cubos	1.000	pz
Limón	1.000	Pz
Crema de cassis	0.0010	ml
hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Cortar en trozos las ciruelas y manzana, colocamos en una jarra.
- 2- Se agrega dos gotas de limón y la crema de cassis. Revolvemos y agregamos hielos.
- 3- Se verte el cabpil agregamos mas hielos y servimos.
- 4- Decoramos con una rodaja de limón.



02 DE NOVIEMBRE

RENDIMIENTO: 2 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	2.000	onza
Refresco de lima	0.100	ml
hierbabuena	2.000	ramita
Limón	1.000	Pz
hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Mezcla el cabpil con el refresco de lima y dos gotas de limón.
- 2- Escalda las ramitas de hierbabuena para eliminar toda impureza.
- 3- Agregas las ramitas a la mezcla anterior y añadimos hielos.



PAYASITOS

RENDIMIENTO: 2 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	2.000	onza
Granadina	1.000	onza
Agua mineral	0.120	ml
Jugo de naranja	1.000	onza
Hojas de hierbabuena	2.000	ramitas
hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- En una copa de vino llena de hielos hasta la mitad.
- 2- Añade el cabpil, jugo de naranja, agua mineral y mezcla.
- 3- Con la ayuda de una bailarina añade la granadina y decora con una rodaja de limón y hierbabuena.



MAIJA

RENDIMIENTO: 1 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	1.000	onza
Vodka	1.000	onza
Jugo de naranja	3.000	onza
sal	-----	-----
pensamientos	5.000	piezas
hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Coloca en el shaker los hielos vodka, cabpil y jugo de naranja. Mezcla.
- 2- Escarcha, sirve y decora con un pensamiento.



GOTAS DULCES

RENDIMIENTO: 2 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	1.000	Onza
Licor de frambuesas	2.000	Onza
Arándanos	0.010	Gr
Jugo de naranja	2.000	Onza
Menta	1.000	Ramitas
Agua mineral	0.200	ml
hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Llena el vaso con cubitos de hielos.
- 2- Añade el licor de frambuesa, cabpil, arándanos y jugo de naranja, mezcla muy bien.
- 3- Decora con una hoja de menta y una rodaja de limón .



NECTAR DEL CIELO

RENDIMIENTO: 2 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	1.000	Onza
Coñac	2.000	Onza
Jarabe natural	1.000	Onza
Agua mineral	0.100	ml
hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Coloca 5 a 6 cubitos de hielos en el vaso.
- 2- Agrega en el shaker el coñac, cabpil y jarabe natural.
- 3- Sirve junto el agua mineral y decora.



SABOR TSELTAL

RENDIMIENTO: 1 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	1.000	Onza
Licor de café	1.000	Onza
Leche semidescremada	4.000	Onza
Azúcar moreno	0.010	Kg
Canela	-----	-----
hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Añade en el shaker cubos de hielo, el licor de café, cabpil, leche y azúcar. Mezcla.
- 2- Sirve la mezcla anterior y decora con canela.



LA QUINTA
RENDIMIENTO: 1 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	1.000	Onza
Ron blanco	1.000	Onza
Zumo de lima	1/2	Onza
Agua mineral	0.100	ml
azúcar	0.005	Kg
Hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Verte en el shaker el zumo de lima, azúcar, ron blanco, cabpil y hielos.
- 2- Tapa y aguita por 15 segundos.
- 3- Sirve y decora con una rodaja de lima.



SPLASH

RENDIMIENTO: 1 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	3.000	Onza
Sidra	4.000	Onza
Azúcar	0.005	Kg
Uvas	0.050	Kg
Moras	0.050	Kg
Hierbabuena	1	Ramita
Hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Mezcla las uvas y moras previamente lavadas. Las dejas reposar en refrigeración por 30 minutos.
- 2- Retira y añade la sidra, cabpil, azúcar y mucho hielo.
- 3- Remueve y decora con hierbabuena.



LA JUNGLA
RENDIMIENTO: 1 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	2.000	Onza
Frambuesas	0.020	Onza
Azúcar	0.005	Kg
Hojas de menta	-----	-----
Agua mineral	0.100	Kg
Hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Licuar las frambuesas junto con los hielos.
- 2- Vaciar en una copa, añade azúcar , cabpil y agua mineral.
- 3- Decora con una hoja de menta y frambuesa.



AZUL CIELO

RENDIMIENTO: 1 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	1.000	Onza
Licor de curacao	1.000	Onza
Jugo de arándano	6.000	Onza
Hojas de menta	2.000	Ramitas
Hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Vierte el licor, cabpil y jugo de arándano en un vaso con hielos.
- 2- Remueve y decora.
- 3- Sirve.



MARGARITA DE CABPIL

RENDIMIENTO: 1 PAX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Cabpil	1.000	Onza
Licor de cucacao	2.000	Onza
Limón	1.000	Onza
Sal	-----	-----
Hielos	-----	-----

PROCEDIMIENTO:

- 1- Añade hielos en el vaso de la licuadora y todos los ingredientes
- 2- Pulsa a velocidad alta por unos minutos hasta obtener una mezcla ligera.
- 3- Escarcha, sirve y decora con rodajas de limón.



CONCLUSION

Es de suma importancia mantener con vida el patrimonio cultural de cada región o comunidad, las bebidas tradicionales siguen siendo fuentes para la creación de nuevos productos y seguir resaltando las costumbres y tradiciones.

Se determinó representar algo valioso e importante mediante un recetario de coctelería mezclando sabores y olores nuevos tomando como ingrediente principal el cabpil que es el ingrediente que pretendemos rescatar de la comunidad de Petalcingo.

Mediante la aplicación de técnicas etnográficas en la comunidad de Petalcingo, se pudo conocer los rasgos de la comunidad, recopilando información sobre sus hábitos alimenticios, ingredientes e importancia de la bebida, motivos de consumo, precio de venta y costo de inversión entre lo más relevante en la preparación. Por su valor ancestral y la relación con festividades podría ser un elemento gastronómico que motive a los turistas a visitar la comunidad ya que es un elemento culinario característico de la región.

Se logró determinar la fórmula adecuada que cumple con las características ideales que requieren el gusto de los consumidores como, por ejemplo, la intensidad de alcohol que contiene cada una de las bebidas.

Cuando los problemas son planteados en un lenguaje natural, si bien pudiera considerarse que no son expresados de manera técnica, estos encierran una información que es muy rica y que es reflejo de la experiencia de quien toma los datos. Al tomarse en cuenta este empirismo, los resultados que se obtienen se acercan mucho más a lo que ocurre en la realidad.

Las tradiciones culinarias se han modificado con el paso del tiempo, por ello, la presente investigación, sirve como base para futuras investigaciones científicas en el área gastronómica, tanto en formas de consumo, proceso de elaboración, técnicas, y costumbres relaciones con eventos sociales y tradicionales.

Finalmente, mediante la aplicación de entrevistas a una población de 18 personas indígenas se pudo recolectar información de suma importancia, el cual gracias a ello se logró concluir este trabajo.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Abarca Nakamura, A., & Meza Pérez, C. A. (2020). *Aplicación de ingredientes zoques para la cocina contemporánea Tesis de Licenciatura*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: UNICACH.
- Acosta Clavijo, Á. D., & Usuño Guayta, H. N. (2013). *Elaboración del manual de operaciones, para el área de coctelería del laboratorio de servicios de la carrera de ingeniería en ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi*. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Acuña, O., & Torres, A. (2010). Aprovechamiento de las propiedades funcionales del jengibre (*zingiber officinale*) en la elaboración de condimento en polvo, infusión filtrante y aromatizante para quema directa. *Revista Politécnica*, 1, 10.
- Aguilar-González, & López-Malo, A. (2013). *Extractos y aceite esencial del clavo de olor (Syzygium aromaticum) y su potencial aplicación como agentes antimicrobianos en alimentos*. Puebla, Mexico.
- Aguirre Ruiz, R. (2005). *Conceptos básicos sobre cocina. Principios culinarios*. Limusa.
- Arévalo Jiménez, L. J. (2017). *Influencia de la infusión de tres plantas aromáticas, hierbaluisa (Cymbopogon citratus), Manzanilla (Matricaria chamomilla) y Canela (Cinnamomum verum), en la elaboración de un vino de manzana Emilia (Malus communis- Reineta amarilla de Blenheim)*. Universidad Agraria del Ecuador.
- Caballero Chanona, A. L. (2018). *Recetas tradicionales zoques de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla Tesis de Licenciatura*. Tuxtla Gutiérrez: UNICACH.
- Caballero Chanona, A. L., Esponda-Pérez, J. A., & Vela-Gutiérrez, G. (2022). *Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla, Chiapas*. Montebello.
- Carrillo, R. (13 de mayo de 2021). *topadventure.com*. Retrieved 31 de marzo de 2022, from <https://topadventure.com/gastronomia/Aprende-la-receta-del-pozol-de-cacao-de-Chiapas-20210513-0005.html>
- Castrillo Guardian, B. N., & López Arauz, B. X. (2009). *Análisis del Potencial de mercado de chocolate orgánico en los municipios de Matagalpa, León, Esteli y Managua, a partir de la producción de cacao orgánico del municipio de Matiguas, en el año 2008*. Managua : Universidad Nacional Agraria.
- Constantino, M. (2005). *El libro de los cócteles*. Robinbook.
- consumidor, E. p. (10 de febrero de 2021). *El poder del consumidor A.C.* Retrieved abril de 2022, from <https://elpoderdelconsumidor.org/2021/02/el-poder-de-el-jengibre/>
- Contreras Mendoza, L. D. (2018). *Producción y comercialización de cocteles de frutas drinkfruit S.A. en el cantón babahoyo*. Babahoyo, Ecuador: Universidad de Babahoyo.
- Cueto Urbina, E. (2020). Investigación cualitativa. *Applied Sciences in Dentistry*, 1(1).

- Curiel Sáenz, X. J., & Nájera Gabriel, E. C. (2022). *Aplicación de técnicas culinarias saludables, en la alimentación básica de trabajadores de tiempo completo Tesis de Licenciatura*. Tuxtla Gutiérrez: UNICACH.
- de Cote Orozco, J. (2010). Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad. *AAPAUNAM Academia, Ciencia y Cultura*, 42-52.
- del Río Moreno, J. L., & López y Sebastián, L. E. (1992). Eljengibre: historia de un monocultivo caribeño del sigloXVI. *Revista Complutense de Historia de América*(18), 63-87.
- Díaz Valdiviezo, N. A. (2019). *Plan de mejora de la calidad de la bebida alcohólica artesanal posh de Chiapas, México*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco .
- Española, R. A. (2021). *Diccionario de la lengua española*.
- Esponda-Pérez, J. A., & Galindo Ramírez, S. M. (2023). Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, págs. 126-133.
<https://doi.org/https://doi.org/10.53287/cwjo8387ym15b>
- Esponda-Pérez, J. A., Galindo Ramírez, S. M., Ayvar Ramos, P., & Molina López, M. G. (2022). Producción de licor sustentable a base de productos originarios del Estado de Chiapas. *Atena*, 1-11. <https://doi.org/10.22533/at.ed.74922200513>
- Gallego Rodríguez, G. (2006). *Coctelería y enología, consejos para una preparación y servicio excelentes de vinos y cócteles*. Ideas propias .
- García Garibay, M., Quintero Ramírez, R., & López-Munguía Canales, A. (2004). *Biotecnología alimentaria*. Limusa.
- García Palacios, I. D., & Gómez Cortes, M. d. (2019). *Monografía de la bebida prehispánica bupu Tesis de Licenciatura*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: UNICACH.
- Gil Martínez, A. (2010). *Técnicas culinarias* . Akal.
- Good Eshelman, C., & Corona de la Peña, L. E. (2011). *Comida, Cultura y Modernidad en México*. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Hernández García, J. J. (2018). *Cocteles para todos*. <https://www.freelibros.me/recetas/cocteles-para-todos-jose-juan-hernandez-garcia>
- Hernández López, J. d., & Iwadare, M. Á. (2015). *En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas, poder, prácticas culturales y configuraciones regionales*. Universidad de Guadalajara.
- Hernández, L. (16 de marzo de 2022). canela. *conoce sus propiedades y beneficios*. Retrieved abril de 2022, from <https://www.mundodeportivo.com/vidae/nutricion/20220316/482902497785/canela-propiedades-y-beneficios.html>
- Hernández-García, J. J. (2008). *Cócteles para todos* . Lulu.
- Johnson, B. (2014). *Aguas curativas. Los poderosos beneficios para la salud del agua ionizada*. EDAF, S.L.U.
- Josserand, J. K., & Hopkins, N. A. (2007). Tila y su Cristo Negro: historia, peregrinación y devoción en Chiapas, México. *Mesoamérica*, 82-113.

- Lasso Silva, L. M., & Trabanino, F. (2018). Preparación de pozol de camote con maíz en Palenque Chiapas. *Antrópica Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(8), 159-169.
- Macías Quijije, M. N., & Cordero Villavicencio, J. I. (2023). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Santa Ana. provincia de Manabí*. Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí.
<https://doi.org/https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4461/1/ULEAM-HT-0139.pdf>
- Magaña Marín , A. (2018). *Estudio del diseño de copas de vino atendiendo a sus características naturales y térmicas*. Universidad Zaragoza.
- Manzo Fuentes, M. I., Caballero Roque, A., & Escobar Castillejos, D. (2018). *Cuantificación de antioxidantes en bebidas de maíz (Zea Mays) Tesis de Maestría*. Tuxtla Gutiérrez: UNICACH.
- Marín Cardona, P. A. (2019). *Ufrupia una auténtica experiencia de bebida con tres frutas estrella* . Bogotá, Colombia: Universidad del Bosque.
- Martín Anconatani, L. (2023). Entre humos, bebidas y akulliku. Reflexiones sobre plantas ceremoniales en el mundo andino. *Revista Elenis*, 1(1).
- Martín Arribas, M. Á. (2019). *El chocolate*. Los libros de la catarata.
- Martínez Pérez, D., Hernández García, M. A., & Martínez González, E. G. (2013). *La pimienta gorda en México (pimienta dioica L. Merrill) avances y retos en la gestión de la innovación*. Universidad Autónoma de Chapingo.
- Melara, J. (1 de septiembre de 2020). *cocinafacil.com*. Retrieved 31 de marzo de 2022, from descubre que es el tascalate y aprende a preparar esta bebida: <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/receta/descubre-que-es-el-tascalate-bebida-tradicional/>
- milenio. (26 de octubre de 2021). *milenio.com*. Retrieved 31 de marzo de 2022, from de que esta echo y como se prepara el tascalate: <https://www.milenio.com/estilo/gastronomia/tascalate-de-que-esta-hecho-como-se-prepara-y-beneficios-para-salud>
- Milenio. (s.f.). *milenio.com*. Retrieved 31 de marzo de 2022, from de que esta echo y como se prepara el tascalate: <https://www.milenio.com/estilo/gastronomia/tascalate-de-que-esta-hecho-como-se-prepara-y-beneficios-para-salud>
- Novillo, M., & Esparza López, R. (2019). Arqueología de las bebidas fermentadas: el caso de la chicha mesoamericana. *Pucara*, 1(28), 99-122.
<https://doi.org/https://publicaciones.ucecuenca.edu.ec/ojs/index.php/pucara/article/view/2636>
- Núñez Cuesy, G. d., & Saldaña Arguello, J. A. (2019). *Gastronomía, cultura y tradición: San Pablo Apostol; Acala, Chiapas Tesis de Licenciatura* . Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
- Panqueba Cifuentes, J. F. (2010). *Jubilaciones del indigenismo y mercado de etnicidades en el municipio de Tila, Chiapas: sus manifestaciones en las itinerancias territoriales del magisterio ch'ol Tesis Doctoral*. Guadalajara, Jalisco : Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Pérez Pérez, M. H., & Palacios Gámaz, A. B. (2018). Violencia política y sus implicaciones sociales en Petalcingo, Municipio de Tila, Chiapas. 1(3).

- Pérez, W. (10 de enero de 2021). *Fundación tortilla*. Retrieved abril de 2022, from https://fundaciontortilla.org/Emprendimientos/pox_destilado_de_maiz_de_chiapas
- Rejón-Orantes, J. d., Sánchez-Cartela, S. A., Gutiérrez-Sarmiento, W., Farrera-Sarmiento, O., & Pérez de la Mora, M. (2023). Etnobotánica de plantas medicinales utilizadas en la etnia chol de Tila, Chiapas, México. *Polibotánica*, 28(55), 197-211. <https://doi.org/https://doi.org/10.18387/polibotanica.56.13>
- Reyes, N. (8 de abril de 2015). *vivalacocina.com*. Retrieved 31 de marzo de 2022, from <https://www.vivalacocina.com/aprende-a-preparar-el-chocolate-artesanal/>
- Reynoso-Santos, R., García-Mendoza, A. J., López-Báez, W., López-Luna, A., Cadena Iñiguez, P., Pérez-Farrera, M., & Domínguez-Gutiérrez, M. (2012). Identificación taxonómica de agaves (*Agave* spp.) utilizado para la elaboración del licor comiteco en Chiapas, México. *Agroproductividad*, 5(4), 9-17.
- rioja, L. (2022). *infodrogas*. Retrieved 23 de abril de 2022, from <https://www.infodrogas.org/drogas/alcohol?showall=1>
- Ríos Rojas, J. P. (2020). Bebidas tradicionales y ancestrales del Caribe colombiano. *Sosquua*, 2(1), 48-56. <https://doi.org/https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.138>
- Rivera Morales, J., & Torres Liévano, J. N. (2018). *Elaboración de tres salsas a base de piloncillo Tesis de Licenciatura*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- rojas, h. (24 de marzo de 2021). *coolhuntermx*. Retrieved abril de 2022, from <https://coolhuntermx.com/poxna-bebida-espiritual-de-maiz-posh-chiapas/>
- Rural, S. d. (19 de Junio de 2018). *Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural*. Retrieved abril de 2022, from <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/pimienta-gorda-la-pimienta-mexicana-161905>
- Sagastume García, E. A. (2015). Bebidas tradicionales de Salamá, Baja Verapaz. *Revista tradiciones de Guatemala*(83), 33-349.
- SALAS, O. C. (2017). *Análisis de rentabilidad de panela y aguardiente, derivados que se obtienen a Buenavista,coahuila,saltillo,mexico*.
- Sánchez Sarmiento, A. d. (2022). *Documentación del proceso de elaboración artesanal, de una bebida zoque denominada curadito. Tesis de Licenciatura*. tuxtla, chiapas, mexico: UNICACH. Retrieved 31 de marzo de 2020, from https://www.academia.edu/38460156/REPORTE_CURADITO_DE_COITA
- Suaréz Rodríguez, E. B. (2012). *Evaluación de la Actividad Antibacteriana de los Aceites Esenciales de: Zacate de limón (Cymbopogon Citratus DC. Stapf), Eucalipto (Eucalyptus spp.) y Clavo de olor (Syzygium aromaticum L), Sólus y en Combinación, Contra Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853*. Universidas Nacional Autónoma de Nicaragua.
- Torres Clavijo, M. F. (2015). *Utilización de la uva de monte (pourouma cecropiifolia) y su introducción en el área de la mixología de la Escuela de Gastronomía. ESPOCH 2013*. Escuela Superior Técnica de Chimborazo .

- Vargas Jimenéz, M., Domínguez Castillo, J. G., & Flores Novelo, A. (2023). Brechas digitales en el fomento de la cultura alimentaria en zonas rurales de Yucatán. *Revista de estudios interdisciplinarios en Ciencias Sociales*, 25(2), 248-265. <https://doi.org/www.doi.org/10.36390/telos252.03>
- Villafaña-Rivera, F. J., Espitia-López, J., Garza-López, P. M., & Peña-Hernández, A. E. (2021). Estudio etnográfico de la bebida tradicional zende en la comunidad San Lucas, Amanalco, Estado de México. *Estudios Sociales*, 1-26.
- Watson, R. (1983). *La dinámica espacial de los cambios de población en un pueblo colonial mexicano: Tila, Chiapas. 1595-1794 Mesoamerica*. Tila, Chiapas.
- Zanic, T. (22 de Abril de 2022). *tuasaude*. Retrieved abril de 2022, from <https://www.tuasaude.com/es/beneficios-de-la-canela/>