

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

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

TESIS PROFESIONAL

**PRESERVACIÓN DE LOS PLATILLOS TÍPICOS DE LAS
FESTIVIDADES DE LA CABECERA MUNICIPAL DE SUCHIAPA,
CHIAPAS**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

JOSÉ ANTONIO MORENO SOLÓRZANO

DIRECTOR DE TESIS

DR. MARCOS GABRIEL MOLINA LÓPEZ



TUXTLA GUTIERREZ, CHIAPAS

OCTUBRE, 2024



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 11 de octubre de 2024

C. José Antonio Moreno Solórzano

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Preservación de los platillos típicos de las festividades de la cabecera Municipal de

Suchiapa, Chiapas

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Paulina Ayvar Ramos

Mtro. Alejandro de Jesús Toledo Nanguelú

Dr. Marcos Gabriel Molina López



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

Agradecimientos

A mi abuela, Dilcia, por inculcarme los valores que me formaron, por mostrarme el mundo de la cocina y alentarme toda mi vida con su amor.

A mi madre por sus incansables esfuerzos para apoyarme, procurarme y cuidarme, gracias por los sacrificios sobrellevados durante mi vida.

A mi padre por enseñarme el trabajo y esfuerzo que la vida conlleva, por la confianza y consejos que me has dado y por siempre escucharme.

Dr. Marcos Gabriel Molina López gracias por su paciencia y apoyo como director durante la investigación, por sus consejos y observaciones durante el tiempo que este trabajo llevó.

Maria Fernanda, Mónica y Vanessa gracias por acompañarme por tantos años en mis altas y bajas, apoyarme en mis metas, estar ahí cuando lo necesite y siempre estar conmigo.

A la obra que descubrí en un punto álgido de mi vida, que me mostró el valor de la perseverancia y me dió las ansias de nunca rendirme, gracias Naruto.

A la Dra. Tlayuhua Rodríguez García, la mtra. Paulina Ayvar Ramos y el Mtro. Alejandro de Jesús Toledo Nanguelú por sus observaciones en pos de mejorar este documento.

Contenido

Agradecimientos.....	3
Índice de figuras.....	7
Índice de tablas.....	9
Introducción.....	10
Justificación.....	11
Planteamiento del problema.....	12
Objetivos.....	13
Marco teórico.....	14
Alimentación.....	14
Cultura.....	15
Cultura alimentaria.....	16
Cultura gastronómica.....	17
Prácticas culinarias.....	18
Paisaje alimentario.....	19
Las Festividades, lo tradicional y lo típico.....	20
Identidad y transculturación.....	22
Modernización.....	22
Religión y religiosidad.....	23
Suchiapa.....	24
Geografía.....	25
Flora y fauna.....	26
Demografía.....	27
Origen etimológico.....	27
Antecedentes históricos:.....	27
Festividades de Suchiapa:.....	30
Calendario religioso anual de Suchiapa:.....	30
Fiesta de San Sebastián:.....	32
Semana Santa:.....	34

Corpus christi:.....	36
Fiesta de Santa Ana (Nambayuli, el caballito blanco).....	37
Día de Muertos.....	38
Gastronomía de Chiapas.....	40
Chile Nambimba.....	42
Metodología.....	44
Presentación de análisis y resultados.....	46
Fiesta de San Sebastián Martir.....	46
Semana Santa.....	49
La leyenda del Santísimo.....	51
La Cofradía del Santísimo Sacramento.....	53
Las Danzas en el Corpus Christi.....	54
La fiesta de Corpus Christi del 2024.....	61
Fiesta de Santa Ana (Nambayuli, el caballito blanco).....	71
Día de muertos.....	73
Día de todos los Santos.....	73
Día de los fieles difuntos.....	74
Comidas tradicionales en las festividades de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas..	76
Del Pozol de Nambimba.....	79
Propósito.....	83
Frijol con chipilín.....	84
Estofado de res.....	85
Flor de cuchunuc con huevo.....	87
Hojuelas con miel de panela.....	88
Manzanillita en conserva.....	89
Calabaza en dulce.....	90
Atole agrio.....	90
Arroz con leche.....	91
Pescado baldado.....	92

Camote en dulce.....	94
Pozol de Nambimba.....	95
Cochito horneado estilo Suchiapa.....	96
Nuegados de azúcar y de panela.....	98
Pepita con tasajo.....	100
Picadillo.....	101
Tamal de bola.....	102
Glosario.....	104
Conclusiones.....	107
Propuestas y recomendaciones.....	108
Referencias documentales.....	109
Anexos.....	114

Índice de figuras

Figura 1. (Mapa del municipio de Suchiapa con límites geográficos, Ceieg, 2022).....	25
Figura 2. (Entrada a la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas, 2024).....	26
Figura 3. (Torito ante altar de San Sebastián, Suchiapa, Chiapas, 2024).....	34
Figura 4. (Cofradía del Santísimo Sacramento, cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas).37	
Figura 5. (Estructuras de la vestimenta para la danza de Nambayuli, Sanchez 2024).....	38
Figura 6. (Visita al panteón municipal de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas, Sanchez, 2023).....	39
Figura 7. (Pailas de estofado de res, Suchiapa, Chiapas, 2024).....	42
Figura 8. (Pozol de Nambimba, 2024).....	43
Figura 9. (Chile chamborote seco. Álvarez et al., 2023).....	43
Figura 10. (Altar en honor a San Sebastián, Cofradía de San Sebastián, Suchiapa, Enero 2024) 46	
Figura 11. (Danzante de Torito, Suchiapa, enero 2024).....	47
Figura 12. (Templo de San Esteban, Suchiapa, enero 2024).....	47
Figura 13. (Altar en honor a San Sebastián, Cofradía de San Sebastián, Suchiapa, Enero 2024).....	48
Figura 14. (altar del Santísimo Sacramento, 2024).....	50
Figura 15. (Fachada de la cofradía del Santísimo Sacramento, 2024).....	53
Figura 16. (Procesión de la danza del gigante, 2024).....	55
Figura 17. (Danzante de gigante, 2024).....	56
Figura 18. (Gigante y gigantillo danzando, 2024).....	57
Figura 19. (danzante del Calalá, 2024).....	58
Figura 20. (Tigres de nambusheli, 2024).....	59
Figura 21. (Chamulas de Suchiapa, 2024).....	59
Figura 22 (Reinitas, rey y malinches de izquierda a derecha, 2024).....	61
Figura 23. (Armado del penacho del Gigante, 2024).....	62
Figura 24. (Topada al santísimo, 2024).....	64
Figura 25. (Arribo del Santísimo a la ermita, 2024).....	65
Figura 26. (Danza de la Reinita en la ermita, 2024).....	66
Figura 27. (Entrega de vela por parte del Gigante, 2024).....	68
Figura 28. (Chicoteada del Calalá, 2024).....	69
Figura 29. Representación de Santiaguito de Galicia (Sanchez, 2024).....	71
Figura 30. Danzantes de Nambayuli frente al altar de Santa Ana (Sanchez, 2024).....	72
Figura 31. Tumba en el panteón municipal de Suchiapa (Sanchez, 2023).....	73
Figura 32. Tumba ornamentada en el panteón municipal de Suchiapa (Sanchez 2023).....	74
Figura 33. Velación de tumba en el panteón municipal de Suchiapa (Sanchez,	
Figura 34. (Pozol de Nambimba en bochi, 2024).....	79
Figura 35. (Molinito sobre molendero, 2024).....	80

Índice de tablas

Tabla 1. Funciones Socioculturales de la alimentación.....	14-15
Tabla 2. Clasificación de las comidas tradicionales en las festividades de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas.....	76-78

Introducción

Las tradiciones culinarias entrelazadas con festividades tienen un profundo significado en diversas culturas de todo el mundo; particularmente, en México, la más representativa en este aspecto es el día de muertos, ya que implica toda una preparación y ofrenda de alimentos para recordar a los seres queridos. En Chiapas, México, en el corazón del municipio de Suchiapa, esta relación simbiótica entre comida y festividades encuentra su expresión única a lo largo del año en los festejos religiosos que el pueblo lleva a cabo y en las comidas que en estos se ofrecen. Para entender todo aquello que conlleva lo anterior, el siguiente texto profundiza a través de una revisión literaria en la naturaleza de lo alimentario y lo cultural, asociándolo a las celebraciones de esta localidad y su identidad.

Posteriormente, en el centro de este documento se encuentra la exploración de las manifestaciones culturales en torno a dichas celebraciones, abordando lo relacionado también con el paisaje alimentario que se desarrolla durante los eventos de celebración en Suchiapa, Chiapas. La fusión de historia, cultura y cocina en el contexto de estas celebraciones. Comprender los aspectos de estas tradiciones ofrece una visión del estilo de vida local, y sirve como puerta de entrada para preservar y apreciar el patrimonio que estos platos encarnan. Finalmente se aborda por medio de un recetario los platillos más representativos de estas festividades y su preparación.

Este documento se adentra en el cautivador reino de los platos típicos de las celebraciones de Suchiapa, Chiapas, México. Al examinar la naturaleza y el alcance de las tradiciones culinarias, profundizar en la literatura relevante, además, para la presente investigación se recurrió a la observación participante durante las festividades de Suchiapa y presentar los hallazgos de la investigación.

Justificación

Investigando este tema se busca sostener esta herencia que la cultura culinaria de Suchiapa tiene en cuanto a celebraciones, la significancia que los platillos que se presentarán tienen, permitiendo conectar de cierta manera con el pasado de las tradiciones y presenciar su continuidad hasta el día de hoy. Así mismo la accesibilidad de los ingredientes y la apertura de la comunidad hacen posible que tanto investigadores como entusiastas se involucren en este tema.

Cabe resaltar que si bien las celebraciones y sus platos asociados han perdurado durante generaciones debido a la tradición oral, no son inmunes a los cambios de la modernización, por esta misma razón hay una necesidad grande de documentar este tema honrando la herencia que los antiguos habitantes dejaron.

El enfoque a la cabecera municipal se debe a la simultaneidad de las festividades a lo largo del municipio lo cual complica una correcta documentación de los eventos que se realizan.

De igual forma al ser la cocina chiapaneca área de formación de la licenciatura en gastronomía es una buena forma para los estudiantes y egresados de retomar estos conocimientos previamente adquiridos en la carrera.

Planteamiento del problema

En cuanto a Suchiapa se refiere, muy pocas veces volteamos a verlo como un sitio de interés, y más aún solo se ve como un lugar de paso para quienes no son pobladores. A esto, hay que sumarle los constantes cambios que la modernización trae al estado de Chiapas.

Es así que las tradiciones de este municipio como lo son la fiesta de San Sebastián, la Semana Santa, el *Corpus Christi*, el día de Santa Ana y el día de muertos y los platillos típicos que en ellas se incluyen necesitan ser documentadas más allá de la tradición oral, esto para darle el reconocimiento que la cultura Suchiapaneca y sus raíces devenidas de los *Chiapan* se merecen tanto a nivel local, como nacional e internacional.

Conforme a lo anterior, se ha observado que si bien las generaciones nuevas muestran arraigo a las tradiciones, desconocen ciertos aspectos de las que ellas implican, y con la incertidumbre de que pase un fenómeno similar a lo ocurrido con la lengua *chiapan* de la cual se perdió una parte por temor de los hablantes a que sus descendientes sufrieran algún tipo de discriminación, se pierdan estos aspectos relacionados con las festividades surimbas, gentilicio con el que se autorefieren las personas originaria de este municipio.

Por tal razón, con esta investigación se pretende atender esas necesidades apoyándose en investigación documental y de campo.

Objetivos

General

Documentar las principales recetas que definen la identidad de las tradiciones culturales y culinarias de las festividades de la cabecera municipal de Suchiapa.

Específicos

- Realizar una investigación documental sobre las celebraciones tradicionales en la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas.
- Identificar los principales platos típicos asociados con cada festividad y su relevancia cultural en Suchiapa, Chiapas.
- Compilar las recetas por medio de entrevistas y fotografías en un recetario que resalte la tradición culinaria de Suchiapa y su relación con las celebraciones locales.

Marco teórico

Alimentación

Algo inherente de los humanos, como forma de vida es que necesariamente necesita de alimentos para subsistir, por lo que la alimentación satisface una necesidad biológica primaria del hombre. Es un aspecto central de su actividad que se puede analizar desde tres puntos de vista mayores: el de la biología, el de la antropología cultural y el de la psicología. (De Garine & Ávila, 2016). Constituye una de las actividades rutinarias que el ser humano ostenta a lo largo de su vida, como son el respirar, moverse, etc.

Ésta, a su vez, está condicionada por cosas como nuestra condición psicológica, biológica, y social. Así mismo, se junta con factores como lo son otras variables socioculturales, como la clase social, la edad, el género, la identidad o el grupo étnico. Por todo ello, nuestra alimentación se basa en aquello que nos sienta bien, los alimentos que nos llegan a resultar atractivos y de igual forma, aquellos que nuestros recursos lo permiten.

Cabe destacar que los usos que las sociedades le dan a la alimentación es largo; sin embargo, tal como se observa en la siguiente tabla, no todos están ligados al nutrir.

Tabla 1. Funciones Socioculturales de la alimentación

FUNCIONES SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN
1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo
2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios
3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales
4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias
5. Expresar amor y cariño
6. Expresar individualidad
7. Proclamar la distintividad de un grupo
8. Demostrar la pertenencia a un grupo
9. Hacer frente al estrés psicológico o emocional
10. Significar estatus social

11. Recompensas o castigos
12. Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento
13. Ejercer poder político y económico
14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas
15. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales
16. Simbolizar experiencias emocionales
17. Manifestar piedad o devoción
18. Representar seguridad
19. Expresar sentimientos morales.
20. Significar riqueza

Tabla 1. tomada de Baas, Wakefield y Kolasa, 1979.

El humano se alimenta de acuerdo con cómo la sociedad y entorno donde creció se los enseña y permite. Su cultura delimita lo que es y no comestible, así como los alimentos que llegan a despreciar de otros grupos sociales. Cabe señalar que en la alimentación, o acto de alimentarse, la cultura juega un papel muy importante.

Cultura

Desde ese entendido, la cultura ha sido parte fundamental en el desarrollo de las sociedades, y aunque en cada una variará de acuerdo con distintos aspectos. La palabra cultura proviene del latín *Cultura*. Esta palabra se remonta a *colere* (Cultivar), esto, a la vez, refiriéndose al cultivo de la agricultura.

Para la Antropología, la cultura es el sustantivo común "que indica una forma particular de vida, de gente, de un período, o de un grupo humano", lo anterior está ligado a la apreciación y análisis de elementos tales como valores, costumbres, normas, estilos de vida, alimentación, formas o implementos materiales, la organización social, etcétera (Austin, 2000).

Como lo menciona Tomasello (2010), la cultura humana, explica aspectos que implican la creación de instituciones y entidades sociales, que tienen tanto derechos como obligaciones. Es así que se crea un conjunto de habilidades cooperativas exclusivas de los humanos que

es visible con la creación de las instituciones sociales que requieren de cooperación y una interacción en la organización.

Las instituciones que se pueden llegar a crear impactan y crean las características que una cultura abarca, como lo son aspectos sociales (tradiciones, costumbres, identidad, etc), artísticos (música, danza, pintura, cine, etc), culinarios (recetas tradicionales, técnicas, alimentos y bebidas, etc.), lingüísticos (lenguajes orales y escritos, idiomas y dialectos), religiosos (creencias, rituales, ceremonias, símbolos e iconografía), históricos y económicos.

Todos estos elementos que conforman a la cultura reflejan, como ya se ha mencionado, una forma particular de un periodo por lo que no son inmunes al cambio. Marcus Garvey decía que “un pueblo sin el conocimiento de su historia pasada, origen y cultura es como un árbol sin raíces”, por lo que el preservar de la cultura es de vital importancia ya que como lo explican Hernandez e Infante (2017) las dificultades que el contexto contemporáneo impone, se deben afrontar sabiamente sin dejar de lado el desarrollo, ya sea con proyectos o a través de instituciones esta preservación de lo cultural se debe promover, preservando la memoria histórica y el sentido de pertenencia.

A partir de lo ya expuesto, es importante señalar lo que se comprende para este documento en el binomio alimentación - cultura.

Cultura alimentaria

Dentro de la cultura encontramos un aspecto que se manifiesta en todas las sociedades a lo largo de la historia, que es la alimentación, y está a su vez está ligada al contexto sociocultural específico de cada sociedad; en este contexto, aparece lo conocido como cultura alimentaria, que se puede entender como los usos (lujo y ocio), tradiciones (religión y creencias), costumbres (estatus social e interacción social) y elaboraciones simbólicas que implican técnicas culinarias de la gastronomía y que influye el ciclo de producción de los alimentos de diferentes culturas.

Por consiguiente, a culturas alimentarias diferentes, sistemas alimentarios distintos. La cultura se presta a poder predecir fácilmente la rutina alimenticia diaria, o regular de alguien dependiendo de su patrones culturales (recursos, actividades, horarios, relaciones interpersonales, etc.) Tal regularidad es la consecuencia de la existencia de un orden

normativo en el proceso de socialización: un conjunto de guías institucionalizadas acerca de las conductas más o menos apropiadas dentro de contextos sociales particulares (Warde y Martens, 2000).

Por ello, las personas muestran ciertas conductas en torno a la comida, conductas que han sido aprendidas por medio de familiares, en su grupo étnico, clase social o región. Tales comportamientos forman la base de la cultura alimentaria, es decir, el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Al compartir una cultura, tendemos a actuar de forma similar, a gobernarnos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por ésta. (Contreras, 2002.)

En este análisis es importante abordar también las ideas principales acerca de lo que se entiende como cultura gastronómica.

Cultura gastronómica

Retomando que la cultura se compone de prácticas sociales que se convierten en comportamientos, hábitos, costumbres y tradiciones, los cuales se transmiten generación tras generación y presentando características de acuerdo a la sociedad donde se generan (Ochoa y Santamaría. 2012), podemos comprender que la cultura consta de comportamientos y formas de vivir que se adoptan y transmiten a través de la sociedad que a su vez cuentan con significados que transmiten una ideología en la cual se ve representada por festividades, emociones, formas de organización, etcétera.

En este orden de ideas, la gastronomía forma una parte importante de la cultura ya que a través de esta se representan sabores, técnicas culinarias, tradiciones, festividades, entre otras; y en todo esto se observan rasgos simbólicos de la sociedad en que se desarrolló una cultura en específico. Es claro que el ser humano cocina para alimentarse y satisfacer una necesidad pero esto lo hace de acuerdo a su entorno cultural en el cual se expresan las formas de vida que se adquieren por medio de las interacciones entre individuos y grupos sociales.

Es con esto que, para este documento, se encuentra que la cultura gastronómica se entiende como la forma en la que una sociedad se expresa a través de los alimentos, bebidas, recetas, y técnicas que realizan sus valores, tradiciones, normas, estilos de vida, alimentación, festividades, la organización social, etcétera.

En la gastronomía destaca una actividad principal que refiere a las formas en las que se elaboran los alimentos y el entendimiento de por qué una persona o grupo de personas toman la decisión de qué, cómo, cuándo cocinar, con todo lo que este acto conlleva.

Prácticas culinarias

Entendemos entonces que en el análisis de las abundantes culturas gastronómicas encontramos cómo estas cocinan sus alimentos, lo cual ha evolucionado; así también su importancia en los humanos. Con esta evolución se ha requerido el desarrollo de personajes que se encuentren dedicados a este aspecto, ejemplo de esto son los cocineros, chefs, gastrónomos, enólogos y, particularmente en México, encontramos a las cocineras tradicionales, quienes se encargan de preservar y difundir las prácticas culinarias tradicionales.

Así como fue necesario el desarrollo de personajes para la cocina y sus prácticas también fue necesario el desarrollo de métodos para llevarlas a cabo, en estos métodos podemos encontrar técnicas como lo son el asado, hervido, salteado, estofado, etc. y de igual manera encontramos técnicas tradicionales que son aquellas en las que se manifiesta las formas propias de cocinar de una cultura, tomar por ejemplo en México técnicas como el, tatemado, la molienda en metate o molcajete, la nixtamalización, etc.

Tomando lo anterior, podemos definir que las prácticas culinarias son aquellas formas en la que las sociedad preparan y consumen sus alimentos, valiéndose de personajes, utensilios y técnicas para ello, reflejando así su cultura. Diversos autores como Goody (1982) y Mintz (1985) han referido que las prácticas culinarias aluden a las formas en las que una sociedad, o las sociedades, producen, distribuyen y consumen alimentos, siendo esto un reflejo de su historia, cultura y estructura social. Se puede decir entonces que en las prácticas culinarias se incluyen: la preparación y consumo de alimentos, las técnicas culinarias, las recetas, los ingredientes, los utensilios, los rituales y las tradiciones; su conocimiento involucra la transmisión de saberes, tradiciones, significados y valores.

Como se ha visto, en este análisis pueden ser observadas múltiples manifestaciones, y en la revisión documental se encuentra que algunos autores han propuesto el análisis desde lo que establecen como paisaje alimentario.

Paisaje alimentario

Dentro de las diferentes culturas alimentarias podemos observar diferentes expresiones que pueden y deberán ser observadas por los investigadores o interesados en este fenómeno; Appadurai (1990) menciona que la comida y hábitos alimentarios pueden ser usados como un "lente" para enfocarse en muchos otros aspectos de la existencia humana y explica que, así como el concepto de paisaje, el cuál es la vista de un espacio desde cierta perspectiva, el paisaje alimentario puede ser pensado como el punto de vista de un lugar dado.

Continuando esa línea, el término *foodscapes* (término anglosajón para paisaje alimentario) proviene de Appadurai (2001) a partir del término *scape* que usa para reflexionar ideas en perspectivas que son influenciadas por la situación de aspectos sociales de varios actores.

Tomando lo anterior, Blanco y Meléndez (2015) definen al paisaje culinario como paisajes sociales, culturales, políticos, económicos o históricos que, de una u otra manera, están relacionados con la comida.

Es así que podemos obviar que el paisaje alimentario representa una relación entre paisaje y comida; por lo tanto, habrá que considerar al paisaje alimentario como lo relacionado a los alimentos, observable en un espacio físico y que está ligado a este que, como mencionan, el concepto se refiere a la(s) comida(s) propias del lugar en cuestión (sea una localidad, municipio, ciudad, etc) y a las actividades que éstas engloban.

Este concepto es una expresión de cómo las personas se relacionan en contextos individuales y sociales con la comida de su entorno y, de igual forma, cómo estas personas interpretan su tradición alimentaria.

Particularmente, en el caso de Suchiapa, es posible observar el paisaje alimentario en sus festividades dentro del entorno religioso de la cabecera municipal que, como se mencionó con anterioridad, constan de un espacio físico (Suchiapa) en el que se observan aspectos

alimentarios como la preparación de comidas, dulces y bebidas tradicionales que cuentan con una historia propia o reflejan otra, así como el consumo de estos por quienes atienden a las festividades y, de igual forma, en el trabajo incesante de las comideras en el *Corpus Christi*, al batir del pozol y la dedicación de las familias al ofrecer comida a sus difuntos.

Las Festividades, lo tradicional y lo típico.

Con base en los anteriores conceptos, podemos ver que tanto en la cultura alimentaria, como en los paisajes alimentarios, aparecen el uso de conceptos como lo son lo tradicional, las festividades y lo típico.

Viamontes (2012) define a la festividad como un rito social en el cual las personas marcan cierto acontecimiento o alguna ocasión especial, como un cumpleaños, agasajos, bodas, aniversarios, reuniéndose y desinhibiéndose o adoptando un rol para la ocasión.

Estos ritos suelen tener un significado cultural, religioso, histórico o social, y son momentos en los que las personas se reúnen para conmemorar, o disfrutar de algo en particular. Reflejan la diversidad cultural y étnica de diversas regiones. Cada cultura tiene sus propias festividades únicas, con tradiciones, rituales, comidas y actividades específicas. Estas celebraciones son una forma de preservar y transmitir la identidad cultural de una comunidad y mantener vivas sus tradiciones a lo largo del tiempo.

Muchas de estas están vinculadas a prácticas religiosas y espirituales. Estas celebraciones son momentos sagrados en los que las personas expresan su fe, honran a sus deidades y conmemoran eventos religiosos de suma importancia. Así mismo, algunas celebraciones conmemoran eventos históricos significativos, ya sea independencias, revoluciones o batallas importantes. Estas permiten recordar y reflexionar sobre el pasado, honrar a los héroes y figuras históricas, realzar lo tradicional y fortalecer el sentido de identidad y patriotismo.

Para motivos de este texto las festividades en las que nos enfocamos son las se llevan a cabo por una tradición que Viamontes (2012, p. 17) conceptualiza la tradición como la expresión visible de la cultura desarrollada y alcanzada por los individuos, traducida en formas de pensar, de sentir y de actuar, la cual se transmite y adquiere nuevos matices en la medida que se incorporan elementos determinados por el contexto socio histórico en el

que trasciende, materializándose en un conjunto de costumbres, ritos, y usanzas que se legan de padres a hijos.

Las tradiciones forma parte de lo cultural y por ende forman la identidad de una sociedad, son aquellas que hacen identificar y distinguir a una comunidad de las demás; en este sentido, podemos considerar tradiciones a las creencias, los valores, las costumbres y las formas de expresarse en varios aspectos y, de lo anterior, específicamente, lo que se transmite vía oral. Gómez Pellón *et al.* (1999) explican cómo tanto la vida de los individuos como la de los colectivos humanos se forman en parte a partir de esta tradición oral; sin embargo, esta forma de tradición no es inmutable, sino dinámica y fluida por lo que es parte importante de los personajes que son parte de esa cultura.

De igual forma Ochoa y Santamaría (2012) establecen que la cocina como tradición oral es de manera simbólica, un sistema que interpreta el entorno cultural y da una función de lenguaje que facilita procesos y da pie a la comunicación.

A partir de lo anterior podemos definir a la tradición oral como una herramienta utilizada por los humanos para transmitir generacionalmente de manera verbal y por medio del lenguaje, aspectos de su identidad cultural, sean historias, canciones, comidas, tradiciones, etc.

En el análisis de lo tradicional, se encontró un concepto que es utilizado de manera intercambiable: lo llamado “típico” y, si bien estos dos no son opuestos y más bien están relacionados, la diferencia principal es su longevidad; es decir, mientras lo tradicional lleva arraigado en la cultura un largo tiempo, lo típico necesita un mínimo de permanencia., tal como lo menciona Albert y Muñoz (1996) en su definición de típico en la que dice: podemos pues decir que para considerar típico a un producto éste debe hallarse ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad y, debiendo poseer unas características cualitativas particulares que le diferencien de otros productos. Albert y Muñoz (1996, p. 61). Por tanto, podemos decir que para considerar algo como típico, puede no ser ajeno a lo contemporáneo y siempre estar ligado a una comunidad o cultura.

Identidad y transculturación

Al respecto, se puede decir que los humanos, como animales sociales, forman grupos, crean una cultura, que conlleva tradiciones, festividades, alimentación y forman parte de ellos, creando así una identidad. Podemos definir entonces a la identidad como un conjunto de rasgos o características que son propios, ya sea de un individuo o de un grupo social, los cuales los distinguen de otros.

Fong y Sima (2022) explican que, particularmente, partiendo desde la psicología, la identidad se forma a través del entorno en el cual el o los individuos y las experiencias que viven en la cotidianidad construyen la identidad del “yo”, y en igual forma, la ubicación geográfica determinan la identidad urbana o rural lo cual deriva en un contexto de afiliación y pertenencia a un lugar en concreto. Así mismo, lo anterior aplica a lo cultural, desarrollando esta identidad cultural de la que muchos pueblos se enorgullecen.

Es así que nos encontramos con la transculturación, que es la recepción de formas culturales de un pueblo hacia otro que llegan a sustituir parcial o completamente a las propias.

Ramírez (1994) la significa como el estudio de la transmisión cultural en marcha y de igual forma propone formas en las que puede llegar a suceder, ya sea por la misma aceptación del grupo de estos elementos culturales ajenos, por la dominancia tanto política como social de un grupo sobre otro o el hecho de que haya igualdad sociopolítica en ambos grupos. Es en estas formas donde viene el conflicto de la identidad, ya que las culturas al ya ser identificadas como algo existente, y al entrar en contacto con algo diferente sufren de este fenómeno y donde se debe entender que la identidad, en este caso la cultural no es estática; puede evolucionar y cambiar con el tiempo, especialmente en un mundo globalizado donde las interacciones entre diferentes culturas son cada vez más comunes.

Este es un proceso que refleja tanto la continuidad de tradiciones como la adaptación a nuevas influencias y contextos. Por eso es necesario analizar los elementos que en la actualidad marcan influencia y producen cambios.

Modernización

El ritmo que el progreso de las sociedades ha llevado en las últimas décadas ha dado pie a la modernización que Entrena (2001) define como un proceso. llevándolo a un sentido general y amplio, como una forma de cambio social que conlleva el paso de unas sociedades tradicionales a otras modernas”. De igual forma, Gimenez (1995), menciona que este proceso que conlleva aspectos ideológicos, ya sea por un lineamiento no declarado (la noción de un progreso lineal), tiene como antítesis de lo moderno a lo tradicional. Tomando lo anterior explica que no se puede ser moderno sin dejar de ser tradicional, y no podemos ver el futuro aún mirando al pasado. Si bien, lo anterior llega a ser algo totalitario, es cierto que la modernización inherentemente llega a dejar de lado lo tradicional para dar paso al progreso, y esto puede llevar a la pérdida de estas tradiciones en pro del desarrollo.

En cuanto a lo culinario y sus prácticas se refiere, este proceso de modernización ha tenido un impacto significativo, se han reemplazado métodos tradicionales por dispositivos o procesos que facilitan la tarea, claro ejemplo es el metate que dependiendo el ingrediente a procesar se reemplaza por molinos eléctricos o licuadoras, e incluso ya sea por desuso u otros factores se llegan a perder recetas en este proceso. Sin embargo, no todo es malo en este desarrollo, puesto que la modernización también ha traído cambios buenos como lo son el acceso de ingredientes que antes eran difíciles de conseguir y de instrumentos que mejoran la eficiencia y la calidad de los alimentos.

Religión y religiosidad

Por otra parte, en la cultura humana encontramos varias características ya mencionadas anteriormente, entre ellas, una de las más marcadas a lo largo de la historia es la religión. En cuanto a la religión hay una infinidad de conceptos a los que nos podemos allegar; sin embargo, se puede acordar, al menos en el aspecto social, que esta es una forma del humano, para reflejar su realidad, o al menos darle un sentido entre él y su relación con su entorno natural. Esto da lugar a algo que se conoce como conciencia religiosa. La conciencia religiosa se puede externar en diferentes actividades, en específico, las de culto en las que un sujeto pretende una relación con su objeto, y de igual forma en modos organizativos, como lo son normas, prohibiciones y regulaciones como en agrupaciones. (Quezada, 2004)

Todo esto, como fenómeno social, cumple diversos propósitos en función de satisfacer necesidades del ser humano que le dan razón de ser. Así pues, se inmiscuye con sus peculiaridades en el complejo de relaciones sociales, inter- grupales, institucionales y entre individuos.

De igual forma esto desprende una relación con lo sobrenatural y las funciones con la religión, que, de acuerdo a Quezada (2004), son factores que llegan a dar el significado que una religión puede alcanzar en las sociedades. Esta relación llega a ser simbiótica, donde aquel que cree en algo, piensa que a lo que es devoto lo puede escuchar y que este, tiene poder sobre el curso de las cosas, modificando este a su favor.

De este tipo de relaciones provienen los rezos, ritos, cultos, procesiones y demás tipos de acciones religiosas. Las acciones antes mencionadas cumplen con la satisfacción del creyente, otro rasgo de esto es que cumple con funciones (Según la creencia o religión) donde sí se crearon modelos de conducta, esta se regula, así como los valores, ideales y demás ética relacionada con ello.

A través de la historia, la religión, y lo sobrenatural que conlleva, ha tenido diferentes representaciones, ya sea como fenómenos naturales, objetos, lugares, etc. El concepto de -un dios- con todo el poderío que conlleva esa palabra, no siempre es retratado, no podemos reducir la religión a esto ya que, en diversos casos, ni siquiera hay una representación o manifestación de este objeto de adoración.

Con todo esto, la religión y todo lo que esta conlleva, es un concepto general muy abstracto que sólo surge con una especificidad dada del contexto sociocultural de donde se originó esta idea, y dependiendo su organización llegar a un nivel preponderante en la sociedad.

En cuanto a la religiosidad, podemos decir que es un elemento inherente a la religión, que se manifiesta en un individuo o un grupo de ellos y que se conforma de diferentes tipos dependiendo la zona geográfica.

Suchiapa

Considerando el campo de análisis de esta investigación, se puede decir ahora que Suchiapa es un municipio mexicano de origen chiapaneca localizado en la parte central del estado de Chiapas y forma parte de la Región Metropolitana .

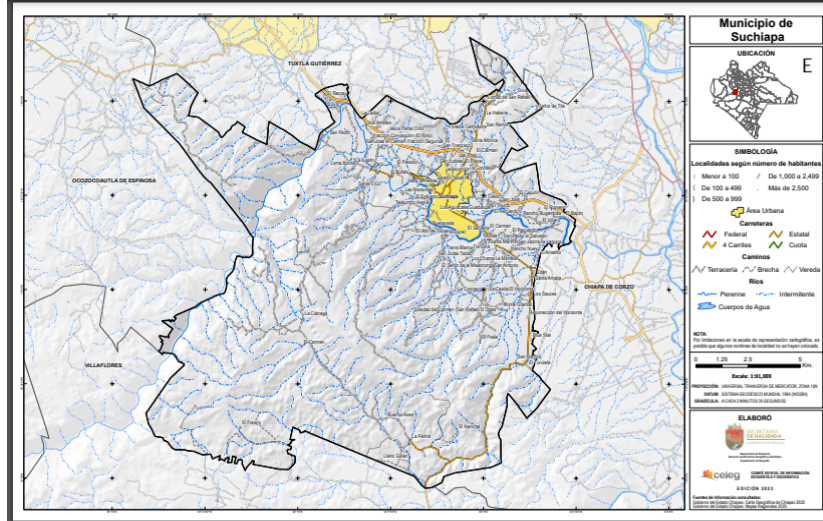


Figura 1. (Mapa del municipio de Suchiapa con límites geográficos, CEIEG, 2022)

Geografía

La zona metropolitana, se integra por cuatro municipios localizados en la parte central del estado. La cabecera regional es la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, capital del Estado, y está integrada por los municipios de Berriozábal, Chiapa de Corzo, y Suchiapa.

A su vez, por estos municipios pasa la región fisiográfica de la depresión central, esta es una gran cuenca que mide más de 200 km y entre 30 y 60 de ancho. Sus amplias llanuras y su clima cálido y moderadamente lluvioso le confieren, sobre todo en la parte oriental, un importante potencial agrícola que no parece haber sido explotado aún en su totalidad. Esto a pesar de que gran parte de sus mejores tierras quedaron a partir de 1975 bajo las aguas de la presa de La Angostura. Aunque en algunas áreas se siembran hortalizas y en la parte central existen grandes extensiones dedicadas a la producción de la caña de azúcar que alimenta al importante ingenio de Pujilic, en la Depresión Central siguen predominando el cultivo de maíz híbrido y la ganadería extensiva. (Viqueira & Ruiz, 2004)

En cuanto a Suchiapa, esta se localiza en el sur de la región, a 20 minutos del municipio de Tuxtla Gutiérrez.



Figura 2. (Entrada a la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas, 2024)

Flora y fauna

La flora la constituyen principalmente: nanche, roble , caoba , camarón, cepillo, cupapé , guaje , huizache (espina blanca), *ixcanal*, mezquite, *cuchunuc* y sospó. En lo que a la fauna se refiere ésta presenta diversas clases de especies distinguiéndose: boa , cantil, falsa, iguana de roca, iguana de ribera, correcaminos , chachalaca, olivácea, gavilán coliblanco, mochuelo rayado, urraca copetona, comadreja , murciélago , tlacuache y zorro.

Añadido a esto, Palacios (2009) nos describe lo siguiente sobre lo que llegó a ser la flora y fauna de Suchiapa: En medio de un clima cálido, una serpenteada carretera entre un paisaje montañoso en sus extremos norte y sur, conduce hasta el pueblo entre acacias, cinco negritos, tempizques, palo mulato, paraíso y matarratón o naluyú (estas dos últimas utilizadas para limpiezas del cuerpo por los curanderos del lugar), las milenarias ceibas o pochotas, lantás y lanté, palo colorado, enormes amates, nanguipos, 16 castaños, sabinos y palo brasil, liquidámbar, cuajinicuiles y fresnos; montañas donde no mucho tiempo atrás habitaron los jaguares y tapires, y aves hermosas como los quetzales y pavones. Flora y fauna característicos de la selva baja donde se localiza geográficamente Suchiapa.

Los árboles van perdiendo poco a poco sus hojas por los meses de octubre a diciembre y ya en el mes de enero la mayor parte de éstos carecen completamente de ellas, dando al

paisaje un aspecto desolado, donde predominan los tonos pardos y amarillentos. (Miranda, 1952)

Demografía

La población total de Suchiapa en 2020 fue 25,627 habitantes, siendo 50.2% mujeres y 49.8% hombres. Los rangos de edad que concentran mayor población fueron 5 a 9 años (2,658 habitantes), 10 a 14 años (2,593 habitantes) y 0 a 4 años (2,369 habitantes). Entre ellos concentraron el 29.7% de la población total (INEGI 2020).

Origen etimológico

Existen dos teorías respecto al nombre chiapa (soctón), la primera dice que el nombre es de origen náhuatl, proviene de los vocablos, *chia* y *pan* dando el significado de “en el río de la chía”, también se cree que proviene de la expresión dada por los españoles "al sur de chiapa". La segunda propone que el nombre Suchiapa es de origen náhuatl, y que proviene de la conjunción de las palabras, *xóchitl* (flor) y *apan* (locativo de agua), significando así "lugar del río de las flores". (Suchiapa,2019)

El municipio, su cabecera municipal, así como el río que lo atraviesa, reciben el nombre de Suchiapa.

Antecedentes históricos:

Los primeros asentamientos originados en Chiapas, vieron dificultades por la distribución geográfica del terreno en el estado. Las montañas de la Sierra Madre provocan climas diversos a pocos kilómetros de sí, de tal forma que la naturaleza actuó como un divisor de la concentración de grandes poblaciones, ya sea por zonas de alta montaña, las zonas selváticas o los ríos caudalosos. Esto marcó, con el pasar del tiempo, diferencias étnicas y lingüísticas, lo cual derivó a la larga en conflictos entre las poblaciones individuales que ahora conocemos como nuestros grupos étnicos.

Cabe mencionar que durante un tiempo los poblados de Chiapas se mantuvieron prácticamente inalterados, con una tecnología rudimentaria para la producción agrícola: sin animales domésticos, excepto el perro, el conejo o el guajolote (que servían más bien como compañía o como alimento), la transportación de mercancías era realizada por seres humanos; la rueda no existía; tampoco se tuvo conocimiento de técnicas metalúrgicas

durante un largo tiempo. Para el consumo y la producción se utilizaban vasijas de barro, metates, navajas de obsidiana, redes, palos e instrumentos de piedra; los petates se usaban para cargar bienes. Las casas eran de techo de paja o palma y las paredes de caña o troncos de árbol (Zebadua, 1999).

En los denominados valles de Tuxtla habitaron los Zoques, estos siempre mantenían disputas territoriales con los tzotziles, y al sur con los Chiapanecas.

Se cree que los Chiapanecas, venían de centroamérica, o probablemente del centro de mesoamérica, teniendo como capital a *Nandiume* o *chiapan*, actual Chiapa de Corzo y Suchiapa..

Su origen centroamericano toma más fuerza con lo siguiente: Vinieron antiguamente de la Provincia de Nicaragua unas gentes, que cansadas de andar y de las descomodidades que la peregrinación trae con sigo, se quedaron en tierra de Chiapa. (Remesal & Saenz, 1964).

Una leyenda dice que la tribu guerrera de los Chiapas (*Soctones*), guiados por el viejo cacique *Nandalumí*, procedentes de Nicoya, Nicaragua, fundaron el pueblo de *Nandiumé*. Desde ahí comenzaron a someter a los mencionados zoques, tsotsiles, tseltales y mames, abarcando una gran extensión del estado de Chiapas.

De donde hayan surgido dominaron los valles de *Macatapana*, *Cutilinoco* y *Nejundilo* (la actual Frailesca), y se asentaron en la margen derecha del río Grande, en un pueblo llamado *Napiniaca* o Pueblo Grande (de *napijua*, pueblo, y *yaka*, grande), el mismo que los foráneos conocían como Chiapa. (De Vos, 1985)

En 1486, comienzan los intentos fallidos de los aztecas de someter a su vez a los Chiapas y ellos nombran *Teochiapan* al pueblo de *Nandium* y Chiapan a la etnia Soctona.

El apogeo de los chiapanecas terminaría con la llegada de los españoles a la región, con los asedios de estos últimos, a pesar de su resistencia se vieron retrocedidos a lo que es el actual cañón del sumidero como se narra en lo siguiente: al no poder vencer los Chiapas a su enemigo invasor, los españoles y los indios que los apoyaron, prefirieron morir arrojándose del peñón de Tepetchia (Del Castillo, 2011).

Durante la época colonial, Suchiapa fue parte del corregimiento de Ciudad Real (actualmente San Cristóbal de Las Casas). Desgraciadamente, no existen muchos registros detallados sobre la historia específica de Suchiapa durante este período.

En el siglo XIX, con la independencia de México y la anexión y creación del estado de Chiapas en 1924, Suchiapa adquirió un mayor reconocimiento como municipio. En 1876, fue declarado oficialmente como cabecera municipal.

A lo largo del siglo XX, Suchiapa ha experimentado cambios significativos en su desarrollo económico, social y urbano. La agricultura y la ganadería han sido actividades importantes para la comunidad, mientras que en las últimas décadas también ha habido un incremento en la actividad comercial y turística.

Actualmente, Suchiapa es conocida por su producción agrícola de maíz y café. Además, cuenta con diversos atractivos turísticos como el templo de San Esteban y sus festividades religiosas tradicionales.

Regresando a los chiapanecas, compartían vínculos culturales con otros grupos de la zona, como los mayas y los zoques. Desarrollaron sus propias tradiciones, formas de gobierno y actividades económicas, que incluían la agricultura, la caza y la pesca.

De la poca información que se encuentra disponible, Navarrete Cáceres (2011) nos menciona que la religión de los Chiapanecas constaba de un dios principal (también mencionado como dios del sol en el artículo) donde en sus investigaciones aparecen tres nombres de dioses que se disputan este título de creador, los cuales son *Nombobi*, *Motovo* y *Maviti*. Así mismo contempla tres dioses definidos: *Nadanda* del agua, *Nuturi* del rayo y *Nemí* relacionado con la muerte, y por último mencionar a dos nombres sin asignación: *Nonome* y *Nombore*.

Con la llegada de los españoles a la región en el siglo XVI, fueron sometidos al proceso de colonización. Durante esta época, enfrentaron la imposición de la cultura y la religión europea, así como la explotación de sus recursos naturales y mano de obra. La resistencia

indígena y las luchas por el control de la tierra y los recursos fueron características de esta era colonial.

Navarrete menciona sobre el periodo en el que se estaban asediando los asentamientos chiapanecas en una crónica de Bernal Diaz del Castillo donde escribe lo siguiente: El mismo cronista da un dato importante al mencionar una especie de sacerdotisa que se hizo Presente en una de las batallas anteriores al asedio de la ciudad de Chiapa.(Navarrete Cáceres, 2011)

Tras la independencia de México, en 1821, los chiapanecas continuaron lidiando con cuestiones de identidad cultural, tierra y participación política. Chiapas se convirtió en un estado de la República Mexicana, pero enfrentó conflictos internos y tensiones políticas. A lo largo del siglo XIX y principios del XX, la región experimentó cambios económicos y sociales, así como episodios de revuelta y reforma.

Hoy en día, los chiapanecas representan una parte fundamental de la diversidad cultural de Chiapas. Pocos descendientes quedan ya de ellos, y de esos ya ni uno habla su lengua Aunque han enfrentado desafíos históricos como la discriminación y la marginación, los chiapanecas han perseverado y mantenido su herencia cultural. La música, la danza, la vestimenta y las tradiciones gastronómicas son ejemplos de cómo la identidad chiapaneca sigue siendo una parte viva y dinámica de la región.

Hay que recalcar que la región Soctón o de los *Chiapan*, comprende los municipios de Chiapa de Corzo, Acala, La Rivera y Suchiapa, este último fundado por pobladores de Chiapa de Corzo entre los años 1200 d.c.

Festividades de Suchiapa:

Las fiestas de Suchiapa, son un reflejo vibrante de la rica cultura y tradiciones arraigadas en esta comunidad. A lo largo del año, las festividades como el Corpus Christi o la fiesta de San Sebastián se entrelazan con la vida cotidiana de los habitantes, brindando momentos de alegría, devoción y celebración a los santos de las fiestas y al Santísimo Sacramento. A continuación, se presenta un vistazo general a algunas de las principales fiestas de Suchiapa:

Calendario religioso anual de Suchiapa:

20 de enero: San Sebastián

La festividad es organizada por una cofradía y existe una ermita para su culto. Se incorpora la danza del Parachico que, a diferencia de Chiapa de Corzo, en algunos casos sustituye la máscara humana por una de toro. Aún se conserva la danza completa, que en Chiapa de Corzo ha dejado de realizarse.

2 de febrero: Virgen de la Candelaria

Esta celebración es reciente y se lleva a cabo en un asentamiento ubicado en la periferia de Suchiapa, donde construyeron una ermita.

3 de mayo: Santa Cruz

Hombres viajan al cerro de Nambiyuguá a cortar hojas de espadaña o nimalarí. Antes de la partida se reúnen al pie de la cruz que se encuentra en la explanada del templo de San Esteban. El viaje dura cuatro días y a su regreso los esperan en el Paso de las Hojas, donde se encuentra otra cruz. Las hojas de espadaña se reparten entre la población, para colocarlas en los altares como ofrenda a sus santos.

Entre mayo y junio: Fiesta de *Corpus Christi*

Celebración del Santísimo Sacramento, en la que se lleva a cabo la danza del Gigante (también nombrada danza de la Pluma o danza del Calalá), además de la del rey y la reinita. Es el ritual más importante del pueblo.

25 de julio: Santa Ana

A esta festividad se incorpora la Danza del nambayuli, en la que usan un disfraz de caballito.

10 de septiembre: San Nicolás

Aunque esta festividad fue importante hace muchos años, hoy se ha dejado de venerar en el centro del pueblo. Una familia le ha construido una ermita en la colonia El Capricho, en el lado oriente del pueblo, adonde la gente acude en su día.

24 de septiembre: La Merced

La Virgen apareció ante los ojos de un hombre, en el año 1964 aproximadamente, en la margen del río Suchiapa, y desde entonces se le rinde culto. Se construyó una ermita en este lugar.

7 de octubre: Virgen del Rosario

Esta celebración es llamada Entrada de los Toles. La víspera del 7 de octubre las mujeres se reúnen en alguna casa y adornan toles con velas y flores de carolina, los que después, en una procesión con cantos trasladan al templo de San Esteban, donde se encuentra una escultura de la Virgen del Rosario. Participan exclusivamente mujeres jóvenes.

1 de noviembre: Los difuntos chiquitos se vela durante la noche, para esperar a las almas de los niños muertos.

2 de noviembre: Los difuntos grandes

Los creyentes se reúnen en el panteón desde la madrugada de este día, adonde llevan velas, flores, bebidas y comida. La marimba acompaña con sus ritmos los murmullos y los rezos de la gente.

24 de diciembre: Niño de Atocha

Cercano a Suchiapa se encuentra un lugar identificado como Rancho del niño, donde se venera al Niño de Atocha. Innumerables romerías provenientes de distintas partes se ven trasladarse a este sitio para rendirle culto. (Palacios, 2009, Pág, 32-34)

Fiesta de San Sebastián:

La Fiesta de San Sebastián en Suchiapa, Chiapas, es una celebración que tiene profundas raíces en la historia y la cultura de este municipio. San Sebastián es el santo patrón de Suchiapa y la fiesta en su honor es una de las festividades más destacadas en la región. Este festejo consta de elementos religiosos, tradicionales y recreativos, en estos elementos encontramos la figura de San Sebastián, las “viejas”, los parachicos y distintivo de Suchiapa es el danzante de torito lo cual brinda a los habitantes y visitantes una experiencia única que resalta la identidad chiapaneca.

Tiene su origen en la devoción religiosa hacia San Sebastián, un mártir cristiano venerado por su valentía y firmeza en la fe. La relación entre San Sebastián y Chiapa se remonta a

tiempos coloniales, cuando la evangelización católica se fusionó con las creencias indígenas preexistentes. Esta mezcla de influencias culturales ha dado forma a la forma en que se celebra la feria.

Combina elementos religiosos con manifestaciones culturales propias de la región. Las cuales son resguardadas por sacerdotes y procuradores pertenecientes a la cofradía de San Sebastián. Las calles de Suchiapa se llenan de coloridos desfiles, música tradicional, danzas folclóricas y vestimenta típica. Los habitantes de Suchiapa muestran un profundo orgullo por sus tradiciones y buscan compartir su rica cultura con aquellos que visitan la feria.

Durante la Fiesta, se llevan a cabo procesiones religiosas en honor al santo patrón. Los fieles participan en estas procesiones, llevando imágenes de San Sebastián y recorriendo las calles del municipio en un acto de devoción. Las ceremonias religiosas son momentos de reflexión y comunión para los creyentes.

Además de los aspectos religiosos y tradicionales, la feria también ofrece una variedad de entretenimiento y opciones gastronómicas. Puestos de comida típica, juegos mecánicos, espectáculos musicales y actividades recreativas se suman al ambiente festivo.

No solo es una celebración local, sino que también tiene un impacto cultural y social significativo. Promueve la identidad y el sentido de pertenencia de los habitantes de Suchiapa, permitiéndoles conectarse con su historia y sus raíces.



Figura 3. (Torito ante altar de San Sebastián, Suchiapa, Chiapas, 2024)

Semana Santa:

La Semana Santa es una celebración religiosa y cultural de gran significado que conmemora la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo. Esta festividad, si bien es celebrada en todo el mundo y llega a tener ciertos aspectos generales, como las misas, el viacrucis, etcétera, esta celebración varía en lo que a México se refiere, e incluso en el mismo país, reúne a la comunidad en torno a una serie de ceremonias religiosas, procesiones y expresiones culturales que reflejan la profunda devoción y las tradiciones arraigadas en la región.

Es un momento de intensa reflexión espiritual para los habitantes de Suchiapa. Durante esta semana, la comunidad participa en una serie de eventos litúrgicos que recrean los últimos días de la vida de Jesucristo. Misas, servicios religiosos y representaciones de la Pasión son fundamentales en esta conmemoración, permitiendo a los fieles reflexionar sobre el sacrificio de Cristo y su significado en la fe católica.

Una característica distintiva de la Semana Santa en Suchiapa son las procesiones penitenciales. Los fieles recorren las calles del municipio llevando imágenes religiosas y siguiendo un recorrido que simboliza el camino de Jesús hacia la crucifixión. Durante estas procesiones se crea un ambiente de solemnidad y recogimiento.

Uno de los puntos culminantes de la Semana Santa en Suchiapa es la representación del Viacrucis viviente. Esta dramatización en vivo recrea los catorce momentos significativos en el camino de la cruz de Jesús, desde su condena hasta su crucifixión y sepultura. Los habitantes de Suchiapa participan en la representación, asumiendo los roles de personajes bíblicos y haciendo que la narrativa cobre vida de manera conmovedora.

La Semana Santa en Suchiapa es una oportunidad para que la comunidad demuestre su devoción y su sentido de unidad. La participación activa en las ceremonias religiosas y las procesiones es una manifestación de la fe arraigada en la cultura local. Además, la Semana Santa también es una oportunidad para que los habitantes compartan su herencia cultural a través de manifestaciones artísticas y tradicionales.

Corpus christi:

Se originó en la Edad Media y se celebra en muchos lugares del mundo. Su propósito es conmemorar la institución de la Eucaristía por Jesús durante la Última Cena.

Permitió una suerte de paralelismo con la festividad mayor de los pueblos mesoamericanos. *Corpus Christi* en Suchiapa, Chiapas, es una festividad religiosa que celebra la presencia real de Jesucristo en la Eucaristía. Esta celebración es un testimonio de la profunda fe y devoción de la comunidad hacia la doctrina católica y su deseo de honrar el sacramento de la Santa Eucaristía.

Esta festividad ha sido influenciada tanto por la religión católica como por las tradiciones y creencias indígenas locales y que pende de una leyenda conocida como la de “El colmenero”. Al caer en los meses de siembra, coincidió con los ritos que por este motivo se realizaban en las mismas fechas, coincidiendo con la fiesta del Sol. En Chiapas, son pocos los datos existentes acerca de la fiesta del Corpus, lo que impide establecer su origen, aunque se supone que debió iniciar poco después del comienzo de la evangelización, por el interés de los frailes en que los indígenas comprendieron pronto los misterios de la fe católica. (de la Garza Chavéz, 2016)

En el siglo XIX la celebración del Santísimo prácticamente desapareció en la mayor parte de los pueblos de Chiapas, sin embargo en Suchiapa se mantuvo presente. En el caso de Suchiapa, después de la expulsión de los dominicos del pueblo, en 1858, el Santísimo quedó bajo el amparo de una familia de apellido Toalá. De esta manera, aunque durante más de cien años no hubo párroco permanente que orientara la festividad, siguieron organizados en una cofradía representada por el tata Manuel Toalá, y después por su descendiente Lucano, que serviría de guardiana de esta fiesta y de los innumerables conocimientos que sintetizan muchos años de historia. Así, aunque los Suchiapanecos son nominalmente católicos desde el siglo XVI, este proceso de evangelización discontinua permitió integrar una singular relación entre las divinidades cristianas y las vernáculos.

Durante la procesión del *Corpus Christi*, el sacerdote o alguien allegado a la cofradía lleva el Santísimo Sacramento en una custodia dorada. Los fieles siguen la procesión con respeto y solemnidad, acompañando al Santísimo.

Es un ejemplo de cómo las tradiciones religiosas católicas se mezclan con las creencias y prácticas indígenas.



Figura 4. (Cofradía del Santísimo Sacramento, cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas)

Fiesta de Santa Ana (Nambayuli, el caballito blanco)

Esta celebración se realiza en el mes de julio y festeja a Santiaguito de Galicia y Santa Ana quienes son venerados por los milagros que ofrecieron al pueblo.

Es un evento que cuenta con aprobación de la iglesia católica para efectuarse, por ello los fieles ocurren durante todo el día para encomendar a sus familiares enfermos y en el día de Santa Ana (26 de Julio) se llega a encomendar a los abuelos y a los enfermos puesto que Santa Ana era la mamá de la Virgen María.

Durante los festejos se acompaña con la danza de Nambayuli que son niños con edad de entre 10 y 14 años quienes portan una estructura de bejuco que toma la de un caballo y es acompañada de música de tambor y pito, en la cual se entona el misterio de Santa Ana que los mismos pobladores crearon.



Figura 5. (Estructuras de la vestimenta para la danza de Nambayuli, Sanchez 2024)

Día de Muertos

Esta tradición ya declarada patrimonio de la humanidad, es un resultado de sincretismos producto de procesos llevados a lo largo de la historia de México, no sólo representa la cosmovisión mexicana sobre la muerte, si no el arraigo que también la mexicanidad tiene con la familia.

No siempre fue la gran e importante festividad que es hoy, si bien, a lo largo de la historia de lo que hoy conforma México se conservaron éstas tradiciones, no fue sino hasta el siglo pasado que se visibilizan y toman fuerza para cimentarse en la cultura mexicana.

Malvido (2006) menciona lo siguiente: los intelectuales de entonces rescataron y recrearon algunas costumbres populares coloniales, católicas y/ o romanas paganas, y les asignaron un nuevo sentido, entre ellas a las fiestas de Todos Santos y Fieles Difuntos, otorgándoles un sentido prehispánico y nacional, difícil de probar pero fácil de creer.

Es con lo anterior que el día de muertos toma la importancia ya conocida, marca un simbolismo muy fuerte y da a conocer al mundo esta idea o visión que el mexicano llega a tener de la muerte.

Con todo este fenómeno en el que se dió a conocer como históricamente, en las zonas rurales, esta conmemoración de los muertos une a la comunidad, Lomnitz (2006) describe que en las zonas que más han sido proveedores de mano de obra migrante, como Los Altos de Chiapas, Oaxaca, Tlaxcala; la región del Mezquital, en Hidalgo; la montaña de Guerrero y las Huastecas, los “días de muertos” son la festividad más importante del año, esto, según explica que, a pesar del hecho que también se relacione con la cosecha, esta época es donde muchos regresan a visitar a sus parientes, tanto vivos como muertos.

Esto nos lleva a Suchiapa. La celebración del Día de Muertos en Suchiapa es una manifestación única de la cosmovisión y las creencias indígenas, con alguno que otro rasgo de sus ancestros los *Chiapan*. Los habitantes honran a sus seres queridos fallecidos con altares adornados con ofrendas de comida, flores y objetos personales. Las calles se llenan de coloridas decoraciones, y los cementerios se convierten en lugares de recogimiento y reflexión.



Figura 6. (Visita al panteón municipal de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas, Sanchez, 2023)

Gastronomía de Chiapas

La cocina de Chiapas es un excelente ejemplo del fenómeno de la fusión y el mestizaje, como lo demuestra el uso de recetas de origen español como la butifarra, los embutidos y los quesos. Estos platos, junto con dulces que muchas veces son autóctonos e inspirados en la cocina conventual, tienen delicias e incluyen elementos de diversos países que han tenido un acercamiento a Chiapas. Cabe mencionar, que Chiapas tiene dos denominaciones de orígenes cuanto a gastronomía se refiere: el mango Ataulfo y el café de Chiapas.

En la gastronomía chiapaneca, perduran las técnicas y métodos culinarios ancestrales, como la nixtamalización, asados, tatemados, horneados y cocciones al vapor. Estas prácticas conviven en armonía con métodos de origen europeo, como la fritura en manteca o aceite, cristalización de frutas, embutidos, encurtidos, almíbares y destilación. En Chiapas, al igual que en el resto del país, el conocimiento culinario se transmite de generación en generación a través de la tradición oral. A pesar de ello, lamentablemente, las generaciones actuales muestran poco interés en preservar la herencia culinaria de sus ancestros.

Las cocinas chiapanecas se mantienen, tratan de preservarse fieles a sus raíces y se resisten a la influencia de la "modernización". Incluso en las cocinas rurales, se pueden encontrar utensilios prehispánicos como metates, molcajetes, cazuelas, ollas y comales de barro, cocinas de leña, hornos de barro, palas de madera y molinos de mano. Esto se debe principalmente a la preferencia de los chiapanecos por los platillos preparados en estos antiguos instrumentos. Una buena parte de la sociedad chiapaneca prefiere este tipo de preparación puesto que argumenta que le da otro sabor, uno más rico. En los pueblos y ciudades todavía se encuentran molinos a los que las cocineras acuden temprano para moler nixtamal, cacao para el pozol, etc.

Solemos dividir a Chiapas para su estudio en diversas regiones, en específico son 15, entre las cuales se encuentra la metropolitana, conformada de los municipios de Berriozábal, Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Suchiapa. Cabe resaltar que en esta región en cuanto a raíces indígenas se refiere, y para propósitos de este documento se dividirá en dos, la de los zoques, conformada por Berriozábal y Tuxtla Gutiérrez, y de los *Chiapan* o Soctones

conformada por Chiapa de Corzo y Suchiapa. Así mismo cabe aclarar que estos no son los únicos municipios con estas ascendencias indígenas.

Saldaña (2021) menciona que en el municipio de Suchiapa encontramos el famoso pozol de *nambimba*, estofado de res, cochito horneado y pollo en mole así como el chile *Nambimba* (Chimborote) endémico de este Municipio.

Hay que diferenciar las cocinas de las etnias ya antes mencionadas; si bien, la etnia *Chiapan* se considera muerta en cuanto a originarios y hablantes se refiere, mucha de su cultura culinaria se ve reflejada en Suchiapa y Chiapa de Corzo. La cocina zoque si bien dista de la que se presenta en Suchiapa y Chiapa de Corzo no está lejana a ella. Algo muy característico de los zoques de esta región, en específico la descendencia pobladora del Jobo y Copoya en Tuxtla Gutierrez, que Lopez *et al.* (2017) menciona, es el uso de plantas sean aromáticas o no, como la hierba santa, yerbamora, hierbabuena, chipilín, epazote, cilantro, etc. Incluso, llegando a tenerlas como plantas en jardines caseros. Esto poco se asemeja a la Cabecera municipal de Suchiapa, en la cual nos enfocamos, donde el uso de estas plantas es regular pero no a tal magnitud de las localidades mencionadas. Los aromatizantes que se usan comúnmente en la cabecera de Suchiapa son especias como la pimienta y la canela. También en la zona zoque encontramos ingredientes como lo son el garbanzo y el repollo que no son comunes de ver en la gastronomía suchiapaneca, es por eso que la distinción de estas se debe mencionar para evitar cualquier tipo de confusión.

Digno de mención es algo que Lopez *et al.* (2017) denominan como alimentación ceremonial, esto proviene de los pueblos con raíces mesoamericanas, de los cuales podemos dividir su comida en ordinaria y festiva, mencionan que la festiva, a parte de tener una función de satisfacer necesidades fisiológicas, cumple como una forma de restaurar el cuerpo, algo que cumple con esto es el pozol de *Nambimba*, bebida emblema del municipio de Suchiapa, la cual se dice tenía uso como revitalizante después de actividades largas como la agricultura y ganadería que predominaban antes o en las largas danzas que las festividades conllevan, es así que con ese ligero picor y el sabor característico de cacao y maíz, fungía como un vigorizante para el alma.



Figura 7. (Pailas de estofado de res, Suchiapa, Chiapas, 2024)

Chile *Nambimba*

El chile *Nambimba* o como actualmente se le conoce, chamborote/chimborote es un chile nativo de Chiapas, este chile es descrito como uno circular, con forma cónica, de piel lisa, péndulo largo, en colores brillantes que dependen de su estado de maduración (Álvarez *et al.*, 2023) . Es caracterizado por su uso en el Pozol de *Nambimba*, en el cochito horneado y demás preparaciones cotidianas. En sabor, se asemeja al chile habanero, pero con un picor ligero a comparación del chile *Ninyica*, otro chile de la región, muy parecido al *Nambimba*. El *Nambimba* se caracteriza por un olor a tierra mojada, poca cantidad de semillas a diferencia de otros chiles, proporcionando un aroma característico y “fortaleciendo el alma con su consumo” según se menciona (Sarmiento, 2014).



Figura 8. (Pozol de *Nambimba*, 2024)

Actualmente, el cultivo de este chile se ha perdido demasiado, Sarmiento (2014) explica que esto es debido a factores como la longevidad de quienes usualmente los cultivaban, el mismo abandono de esta costumbre por parte de las nuevas generaciones, la pérdida de la práctica de la agricultura y la propia deficiencia de la semilla que llega a dificultar su cultivo.

Todo esto ha propiciado una dificultad en su obtención, un desuso enorme a diferencia de hace años que resulta en un déficit productivo y en un caso extremo una posible extinción. Si bien hay personas que cultivan este chile en la actualidad, principalmente es con un uso personal y en cantidades individuales, recayendo en el déficit antes mencionado.



Figura 9. (Chile chamborote seco. *Álvarez et al.*, 2023)

Metodología

Tipo de estudio

El presente estudio es de corte cualitativo, descriptivo. Se utiliza la investigación documental como fuente primaria de información, ya que es una técnica que permite obtener documentos nuevos en los que es posible describir, explicar, analizar, comparar, criticar entre otras actividades intelectuales, un tema o asunto, mediante el análisis de fuentes de información (Ávila, 2006).

Un estudio documental implica una investigación profunda y estructurada de diversas fuentes escritas y digitales para recopilar información relevante sobre recetas, técnicas de cocina, ingredientes y tradiciones. Algunas características clave del estudio documental aplicado a la elaboración de un recetario incluyen a grandes rasgos: investigación exhaustiva, selección cuidadosa de fuentes, análisis y síntesis, contextualización histórica y cultural, citas y referencias, revisión y validación.

Además, para la presente investigación se recurrió a la observación participante durante las festividades de Suchiapa, para obtener de primera mano los datos relacionados con las actividades que realizan los pobladores durante las celebraciones de la cabecera municipal y la elaboración de los platillos que ahí se ofrecen.

Se aplicó una entrevista no estructurada con la finalidad de recabar la mayor información posible sobre el pozol de *nambimba*, una bebida tradicional de interés particular para esta investigación por el origen de la bebida, el uso con el paso del tiempo del chile *nambimba* y su preservación.

Población

Este estudio está dirigido a la población en general de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas. En específico a quienes participan activamente en las celebraciones tradicionales.

Muestra

Pobladores que participan activamente en las festividades de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas. Un procurador de la cofradía del Santísimo Sacramento. Para el caso del

pozol de *nambimba*, se entrevistó a una persona que se ha dedicado a su elaboración desde la infancia.

Muestreo

Por su naturaleza, el muestreo utilizado en el presente estudio es No probabilístico a conveniencia.

Técnicas e instrumentos para la recolección de datos

Las fuentes usadas para realizar esta investigación son las siguientes: libros electrónicos, físicos y memorias de recetas.

Observación y conversaciones con los pobladores de la cabecera municipal de Suchiapa para recabar información sobre la trascendencia cultural de las celebraciones tradicionales de Suchiapa y obtener, de primera mano, las recetas de los alimentos que se ofrecen o elaboran y recabar información sobre las características de las celebraciones.

Para la presentación de las recetas se observan las siguientes características:

1. Nombre de la receta
2. Contexto socio-histórico
3. Ingredientes con unidad de medida y cantidad.
4. Modo de preparación
5. Número de porciones
6. Tiempo de preparación
7. Tiempo de cocción
8. Temperatura de servicio
9. Notas de observación
10. Fotografía inéditas

Presentación de análisis y resultados

Fiesta de San Sebastián Martir

La fiesta empieza el 11 de enero con el rezo del novenario por parte de los sacerdotes de la cofradía de San Sebastián, custodiada por la familia Champo Teco.



Figura 10. (Altar en honor a San Sebastián, Cofradía de San Sebastián, Suchiapa, Enero 2024)

Posterior a la semana de novenarios, el 19 inicia la rompedora con la velación para el señor San Sebastián, llevando un enrame y un vicario que trasladan en procesión al templo de San Esteban, a Santa Ana para regresar a la cofradía en compañía de los danzantes Parachicos y Toritos; sobre estos bailarines se entrelaza la leyenda de María de Angulo de Chiapa de Corzo que narra las dádivas que dió la mujer española en agradecimiento por la salvación de su hijo en el río grande conocido como Cañón del Sumidero, y la salida del Abrecampo (este es un personaje que se viste de agricultor, lleva una coa en sus manos, y es él quien da el anuncio del inicio de la festividad en las calles de Suchiapa).



Figura 11. (Danzante de Torito, Suchiapa, enero 2024)

El 20 de Enero celebran con romerías y procesiones de danzas en honor al santo del pueblo en espera de la fecha de San Esteban y las salidas de los viejos (danzantes disfrazados de mujer que se mofan de los problemas del pueblo y de individuos conocidos).



Figura 12. (Templo de San Esteban, Suchiapa, enero 2024)

Con los viejos se observó algo particular, ya que el vestuario de estos ha ido cambiando con el tiempo, anteriormente, la vestimenta de estos simulaba a la de las mujeres de la época, con vestidos largos y abombados, pelucas y máscaras simulando los rasgos de alguien mayor y aunque aún se pueden observar en la festividad, los jóvenes que participan ahora optan por vestirse simulando a una mujer joven, con vestidos cortos, tacones y demás.

A partir del 22 de enero los procuradores adornan las tradicionales banderas del señor San Sebastián, siendo 18, una por cada barrio o colonia.

La fiesta culmina el día 24 de enero cuando los procuradores y Priostes bajan los enrrames y las romerías otorgadas en compañía de rezos y cánticos y hacen su promesa para el año siguiente.

Las comidas de la festividad, proporcionadas por la cofradía se dan del 20 al 24 de enero, donde en los 5 días se da, Frijol con chipilín, estofado de res, huevo entomatado, pepita con tasajo y picadillo.



Figura 13. (Altar en honor a San Sebastián, Cofradía de San Sebastián, Suchiapa, Enero 2024)

Semana Santa

La Semana Santa en Suchiapa Chiapas es similar en muchos aspectos a la forma de conmemorar estas fechas a lo largo de México. Esta festividad es conocida por su intensidad espiritual y su riqueza cultural, donde la comunidad participa activamente en procesiones, representaciones, y actos litúrgicos que se realizan a lo largo de la Semana Mayor.

Uno de los elementos más importantes de la Semana Santa en Suchiapa es la representación del Viacrucis, una recreación dramática de los últimos días de Jesús antes de su crucifixión. Este evento, preparado con meses de anticipación, involucra a personas de la localidad que representan a los personajes bíblicos, y se lleva a cabo con un profundo sentido de devoción y respeto. Las calles de Suchiapa se llenan de fieles que siguen la procesión en silencio, portando velas y entonando cánticos religiosos, creando un ambiente de reflexión y solemnidad.

Además del Viacrucis, en Suchiapa también se llevan a cabo otras actividades como la bendición de los ramos el Domingo de ramos, la Misa de la Cena del Señor el Jueves Santo, y la procesión del Santo Entierro el Viernes Santo, en la cual una imagen de Cristo es llevada por las principales calles del pueblo, seguida por los feligreses en señal de duelo.

Durante estos días los feligreses practican la vigilia, una actividad en conmemoración a la muerte y resurrección de Jesucristo. En esta actividad no se ingieren alimentos con la finalidad de prepararse para las actividades y celebraciones de la iglesia, de igual manera durante esta vigilia se practica la abstinencia de carnes rojas y de aves (esto llega a variar según el devoto) por lo que quien lo practica se ve con la necesidad consumir carne de pescados y mariscos, en el caso de Suchiapa lo común es precisamente consumir eso, algo común es consumir el pescado baldado (un pescado secado en sal que es pasado por una preparación a base de huevo), mojarras, fritas. Los adultos mayores del pueblo cuentan que anteriormente en el río Suchiapa y en lagunillas que se llegasen a formar en los ranchos se encontraban peces con forma similar a una sardina y que consumen fritos tomando la textura de un charal frito.

La Semana Santa en Suchiapa es, sin duda, una experiencia única que refleja la profunda fe y la identidad cultural de sus habitantes.

Corpus Christi

La celebración de Corpus Christi es la más importante de la Cabecera Municipal de Suchiapa y se lleva a cabo 60 días después del domingo de resurrección en Semana Santa entre los meses de mayo y junio, con una duración de 8 días. Las fechas exactas de la fiesta se dan a conocer dos meses antes, con el anuncio de esta.

La celebración es dedicada enteramente al Santísimo Sacramento del altar y a su Vicario. En la Ermita de la Cofradía del Santísimo Sacramento se encuentra el altar dedicado a este, en la parte superior encontramos al Santísimo que es representado por una custodia de plata que en el centro contiene un círculo blanco, similar a una ostia (se desconoce el material) y está resguardado en una camarilla de madera, a sus costados encontramos imágenes de la Virgen de Guadalupe y en la parte inferior encontramos al Vicario, que es una imagen más pequeña del Santísimo resguardada de igual forma en una camarilla de madera pintada con flores coloridas y la cual es la que recorre las calles en las procesiones del pueblo. Junto a este altar encontramos otros objetos sagrados para la localidad, el silbato del colmenero y el tinco.



Figura 14. (altar del Santísimo Sacramento, 2024)

La leyenda del Santísimo.

La importancia del Santísimo para este pueblo radica en su leyenda que aunque no sea comprobable la veracidad de esta, llena de fe a los pobladores.

Es así que se manejan varias versiones de esta y encontramos dos principales:

Versión Uno. Marcos E. Becerra Becerra (1986, pp. 352-353) quien fuese pionero en estudios etnográficos en Chiapas nos la narra de la siguiente manera:

“Iba cierto día un indio en busca de colmenas monteses por los bosques cercanos. Cansado de buscar, se detuvo cerca de un gran árbol, con el objeto de tomar algún alimento que llevaba en su morral. Sacó, pues, de éste, su jícara, su masa de maíz i su pumpo o calabazo de agua i se puso a batir su posol o nambimba.

A beberla iba, cuando notó que una abeja montés, i luego otra, i otras, se posaban al borde de su jícara con el fin de tomar agua. Interesado el indio en hallar la colmena de donde procedían aquellas abejas, cuando se levantaron las siguió, viendo entonces que la colmena estaba precisamente en lo alto del gran árbol cercano. Vino a notar entonces, también, que varios animales (el tigre, el puma, el tepezcuintle, el guaunque, el conejo, el venado, el gavián, la paloma) permanecían cerca del árbol viendo hacia la colmena sin cuidarse de otra cosa. Eso le hizo advertir que la colmena se había formado alrededor de cierto cuerpo pequeño circular i blanco parecido a una hostia i que el enjambre revoloteaba como formándole aureola.

Atemorizado el colmenero, o sorprendido, por aquel extraño espectáculo, huyó, volviendo violentamente al pueblo i yendo a contar al cura lo que había visto. Recordó éste, entonces, cierto percance que a él le había acaecido en días anteriores; a la hora de la misa se le había caído del altar una hostia; buscóla, pero no hallándola, prosiguió sus oficios, creyendo haberse equivocado. Por esto interesóse en el relato del indio i organizó con algunos fieles una expedición al lugar, en donde halló el

cuadro que le había sido descrito. Decidieron cortar el árbol para bajar la colmena, y una nueva maravilla los asombró: ¡el árbol sangraba a los cortes de los machetes! Cortado, al fin, se vio que el cuerpo circular i blanco era, en efecto, una hostia. ¡Las abejas la habían recogido del pie del altar i le habían formado otro, en el bosque, con su miel i su cera!.

Ante tal evidencia milagrosa, el trozo de árbol que contenía la colmena fue conducido en procesión solemne al templo de Suchiapa i sacada la hostia, fue ésta expuesta en su custodia en el altar. El TINCO es el tubo de madera en que la colmena se alojaba”.

Versión Dos. Esta versión fue recuperada por Palacios (2009 pp. 152-153) del hijo de Antonio Cundapí Teco, hijo de Agustín Cundapí Méndez, quienes fueran personas allegadas a la cofradía del Santísimo.

Hubo un señor que se fue a buscar colmena en la montaña, en el cerro, un lugar cubierto de árboles muy grandes por la mucha edad. De regreso, ya traía su pumpo de miel pero se perdió. El sol apenas le alumbraba porque era montaña, aunque allá afuera todavía estaba iluminado. Se sentía desorientado. Ya los grillos cantaban y no atinaba por dónde ir, cuando oyó la bulla de los chamulas: ¡jule, jule, vilé! Se oía un alboroto, como es el baile. Clarito se oía la tamboreada y los carrizos, ¡pero qué alegre se oía! Por un lado el baile de Gigante y por el otro el de la reinita, y el cuero del calalá que sonaba con los azotes. No podía explicarse lo que pasaba y desesperado le pidió a Dios que le enseñara el camino. Pensó entonces que como ya era tarde, sería mejor buscar un lugar donde pasar la noche, y el baile lo escuchaba cada vez más cerca, cada vez más cerca hasta que llegó al lugar donde estaba. Debajo de un árbol vio una rueda formada por gente pero en forma de abejas que rodeaban a los danzantes, al Gigante y al gigantillo, al calalá, a los tigres y los chamulas. Pero esa persona que encontró el baile ultimadamente no fue cualquier persona, era un encanto, y descubrió cómo es que estaba el baile, cómo se componía. Y como era encanto guardó todo en su memoria y buscó un lugar donde descansar. Cuando amaneció vio que el árbol, donde la noche anterior había visto el baile, estaba hueco y dentro tenía al Santísimo. Entonces fue al pueblo a comunicar lo sucedido, pero

si él recordó y vio todo eso es porque era encantó, como también lo era el Santísimo. Comunicó no sólo la danza sino todos los misterios. Pero todo eso fue porque era encanto, de otro modo no habría podido recordar y enseñar tanto a quienes a partir de ese momento repetirían las danzas una y otra vez.

Es de esta leyenda que se desprenden todos los elementos relacionados con la fiesta como lo son la oblea del Santísimo, el tinco y las vestimentas que llevarían los danzantes en la fiesta. Para efectos del documento se tomará la versión de Marcos E. Becerra como la oficial.

La Cofradía del Santísimo Sacramento.

Esta es la encargada de organizar la fiesta y se conforma de 1 prioste y aproximadamente 12 procuradores (varía según el prioste lo requiera). El prioste es un cargo que se ocupa durante 3 años y es éste quien designa a los procuradores y estos últimos pueden estar en el cargo el tiempo que se requiera. Entre sus funciones la principal es la organización de la fiesta de Corpus, así mismo y como su nombre lo indica, procuran la ermita, el tinco y el altar del Santísimo.

Durante la fiesta, tienen la tarea de organizar todo lo relacionado a esta, y la de permanecer en la ermita durante las jornadas de la fiesta, distribuyendolas por turnos. La priosta (la esposa del prioste) es quien se encarga de apoyar a las comideras designadas por la cofradía en la preparación de las comidas y bebidas que se darán a lo largo de la semana. Y la organización de la cofradía va más allá, pareciera que el prioste y sus procuradores fuesen los de mayor jerarquía por así decirlo, pero es con la sistematización que ha logrado el pueblo año con año que la fiesta se puede llevar a cabo.



Figura 15. (Fachada de la cofradía del Santísimo Sacramento, 2024)

En la cofradía, además del Santísimo encontramos dos objetos considerados sagrados como son el silbato del colmenero y el tinco. El silbato, es un instrumento de barro que el personaje con el nombre del colmenero utiliza durante el anuncio de la fiesta y en el inicio formal de la fiesta. Por otra parte tenemos el tinco, este es un *teponaztli*, un instrumento prehispánico de madera con dos hendiduras llamadas lengüetas que se toca con dos palos de madera con puntas de hule.

Este instrumento, ha tenido una historia cuanto más relevante para la cabecera municipal de Suchiapa puesto que es un objeto de gran valor histórico. Algunos creen que el instrumento fue hecho con el tronco del árbol de la leyenda donde la hostia yacía posada y que al tocarse el sonido que emitía era el mismo que el colmenero escuchó al encontrarse con la hostia. Este solo se tocaba en la fiesta de la Santa Cruz y el *Corpus Christi*, fue así que en la década de los cuarentas se le escuchó siendo tocado por última vez, ya que el INAH, lo tomó prestado para ser investigado y posteriormente exhibido en el museo de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, pero este préstamo se tornó extremadamente largo y no fue sino hasta 1999 cuando después de muchas solicitudes, este instrumento sagrado regreso al pueblo de Suchiapa. Sin embargo este no fue tocado más, por dos razones, una es que ya no hay quien sepa tocarlo y la otra es que, aunque lo hubiese, hay quienes no quieren que se toque por miedo a maltratarlo o por el simple hecho de que es sagrado.

Las Danzas en el Corpus Christi.

A lo largo de la fiesta podemos observar dos danzas llevadas a cabo: la del Gigante y el calalá y la de la reinita.

La danza del Gigante consta de seis personajes los cuales son el gigante, gigantillo, venado, el colmenero, tigre *nambusheli* y chamulas. La designación de estos personajes las hace la cofradía en el caso del gigante y gigantillo se cumple solo un año con el rol dado (puesto que es el más solicitado), para el venado, son tres los años que se danzar, para el colmenero su asignación sólo se da en caso de muerte o renuncia del anterior colmenero, y para el tigre y el chamula se puede repetir cuantas veces se guste. Así mismo en el caso del gigante, gigantillo y venado se designan dos personas que localmente se llaman primera y segunda cabeza (propietario y ayudante).



Figura 16. (Procesión de la danza del gigante, 2024)

El gigante es el personaje principal de esta danza, su vestimenta se comprende de camisa larga de color cambiante de a cuerdo al día que se baile, pantalón y en la espalda un estructura semejante a un penacho o abanico, que está formada por varas cubiertas con plumas de gallo, pato y guajolote. En la parte inferior de este penacho se incluye una cabeza de serpiente (muchos la interpretan como la cabeza de Quetzalcóatl) que descansa sobre

una almohada roja y que a su alrededor cuenta con espejos y a su costado dos campanas pequeñas. En sus manos lleva dos objetos, en la izquierda un objeto circular llamado “batalla” y en la derecha algo similar a un machete.



Figura 17. (Danzante de gigante, 2024)

El gigantillo es quien más cercano acompaña al gigante. De acuerdo con versiones orales de los pobladores estos dos personajes aluden a la historia bíblica de David y Goliat

El gigantillo es un niño vestido de camisa blanca y pantalón de manta, sobre el de manta utiliza uno de color variable según el día y en éste se adhieren recortes de papel dorado con imágenes de estrellas y lunas, cuando se trata del traje azul o rojo, y papel plateado cuando es negro. Sobre su camisa lleva un chaleco del color del pantalón y los elementos del mismo, en el cuello lleva mascada del color del traje y una faja roja en la cintura. En la cabeza lleva una corona de madera que es adornada con flores de papel y en la parte superior una cruz. En la mano derecha lleva un arco y flecha que forma una sola pieza y en la izquierda un lazo que al extremo lleva una esfera.



Figura 18. (Gigante y gigantillo danzando, 2024)

El venado o calalá es un personaje que viste de camisa de color cambiante de acuerdo al día, pantalón y un paliacate rojo en la cabeza, este se mete en una estructura hecha de bejuco y piel que en la parte frontal lleva una cabeza de venado que en los cuernos es adornada con flores de papel del mismo color a la camisa del danzante. En la parte trasera lleva una cobija enrollada y a los costados bolsas de piel que contienen frascos con miel de abeja para untar en el hocico y cuernos del calalá. En la mano lleva un látigo hecho de cuero que desprende 12 correas.



Figura 19. (danzante del Calalá, 2024)

El tigre de *nambusheli* es un danzante que lleva un traje amarillo de pieza completa hecho de manta, a forma de rodilleras y en la planta de los pies lleva piel, a lo largo del traje se plasman en color negro semicírculos que simulan una “S” como representación de las manchas del jaguar. Lleva una cola que es un pedazo de tela teñida y en la cabeza una figura de madera o jícara que simula la cabeza de un tigre, en la parte posterior de este lleva una tela que cubre el cuello y en la parte frontal un pedazo de tela roja que simula la lengua. Si bien muchos visten de tigre a lo largo de la fiesta, la cofradía designa a una persona quien anunciara junto con el colmenero el inicio de la fiesta.



Figura 20. (Tigres de *nambusheli*, 2024)

El último personaje de esta danza es el chamula. Representando a un indígena tzotzil, específicamente de Zinacantán, vestido con pantalón de manta, un chaleco de lana llamado cotón, sombrero de paja, llevan un morral costado, al hombro una iguana y van pintados de la cara con una mezcla de arcilla que encuentran a las orillas del río que llaman tizate.



Figura 21. (Chamulas de Suchiapa, 2024)

En la danza los tigres forman un círculo, en el centro se encuentra el gigante y gigantillo que danzan al son del tambor y carrizo simulando movimientos circulares, haciendo giros

dentro del círculo se encuentra el venado, que a su vez simula dar latigazos a los tigres quienes están a su acecho asemejando movimientos felinos. Por su parte los chamulas simulan los movimientos del gigante y durante las procesiones molestan a los tigres y demás danzantes a manera de juego y para probar la habilidad de éstos.

La otra danza que encontramos es la de la reinita, esta danza es más caracterizada por un influencia colonial o hispana. Consta de tres personajes, la reinita, el rey y el malinche. La reinita es una niña que va vestida de vestido largo con encajes de colores que van de acuerdo al color que use la danza del gigante, en la cabeza lleva una corona ornamentada con flores de papel, en sus manos lleva un pañuelo y un espejo. La acompaña el rey que viste de manera formal y con colores iguales a la reinita, se ata una banda roja en la cintura, en su cabeza lleva una corona similar a la de la reinita y en la espalda un penacho como el del gigante pero más pequeño.

A estos dos personajes se le suma el Malinche que son dos personas con vestimenta igual a la del rey pero que en la cabeza llevan un sombrero rojo que por encima lleva una estructura similar a la del rey pero mucho más pequeña y en la mano lleva un chin chin o sonaja. Durante la danza los acompaña una mujer con dos sillas y un petate que al iniciar la danza la reinita y el rey utilizan para sentarse. Durante la procesión de la danza un hombre al que llaman abrecampo con un tambor hace sonidos fuertes para anunciarlos.

La danza se acompaña de cuatro músicos, dos flautistas y dos guitarristas que tocan los misterios que se bailarían en está, frente a las sillas danzan la pareja de reinita y rey y más adelante la pareja de malinches.



Figura 22 (Reinitas, rey y malinches de izquierda a derecha, 2024)

La fiesta de Corpus Christi del 2024

Domingo 26 de mayo. últimos preparativos.

En 2024 la fiesta del Corpus Christi inició el día domingo 26 de mayo desde temprano con el tradicional enrame de plumas el armado de los penachos de los gigantes, la estructura del calalá, a lo largo del pueblo los danzantes preparan sus atuendos para la semana siguiente, se reúnen familiares y cercanos para ayudar con esto. Por la tarde en las casas de los danzantes se prepara el último ensayo de la danza, al ritmo del tambor y carrizo practican una última vez la danza que habrán de llevar a cabo por los siguientes 7 días, sin descanso alguno. En las casas de las cabezas de las danzas, se acomodan sillas alrededor para los músicos, los maestros de la danza y algunos curiosos, es así. que durante el último ensayo y a los ojos de los espectadores es que la gente determina si sirven para danzar o no. Finalizando el ensayo la familia en cuestión ofrece tamales y café o aguas de sabor. Pasado esto, todos vuelven a sus casa, puesto que todo estará listo para la semana venidera.



Figura 23. (Armado del penacho del Gigante, 2024)

Lunes 27 de mayo: La subida a Zapata.

La fiesta continúa el día lunes 27 de mayo, con la visita al ejido de Zapata. Nueve días antes el vicario de la cofradía fue llevado a esta comunidad a la familia que fue anunciada para velar en este inicio de corpus, durante estos días el novenario de rezos fue llevado a cabo por las tardes donde casi todo el poblado asiste. por la mañana del lunes, los danzantes inician su travesía hacia Zapata, acompañados de gente con enrames y veladoras, este año en particular fue uno muy caluroso, por lo que los danzantes sufrieron ante las inclemencias del sol, es así que llegan al ejido, donde suben or calles accidentadas que exigen más esfuerzo físico a los danzantes. En Zapata, en cuanto se escucha el sonido del tambor y carrizo, y los gritos del tigre, es es señal para el cohetero de iniciar su labor, con esto, se escucha a lo largo del ejido el chiflar de la pirotecnia hasta llegar al altar del vicario, los danzantes descansan y se organiza el desayuno que prepararon las comideras, priorizando a los danzantes y músicos. Entrando la tarde, la procesión de la danza se dirige a diversas casas donde las familias ofrecen enrames como promesas, que luego se colocaran sobre el altar del Vicario y por la noche se ofrece un último rezo donde al terminar se ofrecen tamales y café.

Mientras tanto en la ermita de Suchiapa se preparan para el anuncio del día siguiente.

Martes 28 de Mayo. La topada al Santísimo.

El día empieza por la madrugada, con el rompimiento (así se refiere al inicio del ritual) y la llegada del colmenero y el tigre *nambusheli* a la ermita del Santísimo, en la ermita ya se encuentra un grupo de personas, algunos desde el día anterior. El colmenero ingresa a la ermita, donde el sacerdote le hace entrega de un silbato en forma de gallito, es así que se lo coloca y junto al tigre se dirigen hacia la puerta del perdón en el templo de San Esteban, El tigre, hincado y en silencio, hace reverencias a la puerta y posteriormente a la cruz que se encuentra en el atrio, mientras, sólo se escucha el pitido del silbato, la procesión se dirige a la iglesia de Santa Ana para hacer el mismo ritual frente a la puerta, posteriormente llegando a la puerta del panteón, el colmenero guía al tigre para romper silencio por primera vez al grito de “ooooooooh”, cruzando por el panteón se llega a la cruz del perdón, donde rompiendo el silencio sepulcral el tigre vuelve a gritar, posterior a esto, inicia el retorno a la ermita, la cofradía los recibe y en la parte posterior para los asistentes, la rompedora ofrece desayuno.

En la ermita, el sacerdote junto con 12 personas con velas esperan en la entrada el ingreso del tigre, el cual haciendo reverencias, llega al altar, es cuando al ritmo del tambor y carrizo se entonan los misterios del tigre, el cual se mueve de lado a lado, dando solo pausa para la entrada de las velas, para este momento, los músicos entonan el misterio del Padre Eterno, son los procuradores quienes se encargan de recibir y acomodar las velas, la última de estas, es entregada al tigre *nambusheli*, quien la ofrece al altar, es así que la gente espera al final para retirarse y así en silencio, el tigre y el colmenero se retiran. Simultáneamente en la cocina no cesan las tareas, puesto que se está preparando el picadillo, que será dado para la comida. De vuelta en la comunidad de Zapata por la mañana la danza del Gigante y el Calalá parten acompañando al Vicario, al cual han adornado con flores de mayo.

La procesión avanza por la carretera a suchiapa, seguida de una romería, y cientos de personas entre las que se encuentran chamulas y tigres, así, a pesar de las inclemencias del sol, el Gigante y el Calalá avanzan al son de los misterios que se escuchan por medio del TM tambor y carrizo. Aproximadamente a la una de la tarde, la procesión llega al panteón donde dobla sobre la segunda sur para dirigirse a la ermita, mientras se avanza, las calles se van atiborrando de personas, el calor crece y el caminar se alenta.



Figura 24. (Topada al santísimo, 2024)

A su vez en la ermita, el Rey y la Reinita se preparan para danzar, acompañados de dos mujeres, en el atrio de la ermita se coloca un petate en el cual ponen dos sillas a modo de troncos donde reposan estos dos personajes, junto a ellos, la flauta y la guitarra empiezan a sonar, donde los Malinches empiezan a danzar. Mientras tanto, comienza un momento donde las dos danzas chocan, lo abrumador de ambas procesiones llevándose a cabo, los diferentes misterios sonando por diferentes lados llegan a ser confusos, pasado un rato las danzas finalizan, mientras que la Danza del Gigante y Calalá entran a la ermita, la de la Reinita es pasada al comedor que se encuentra aun costado de la ermita, ahí la Priosta junto con sus comideras ofrece picadillo y pozol, a lo largo de mesas de madera se ven platos de barro con picadillo y bochis con pozol, se prioriza darle a los danzantes y posteriormente a las personas que asisten a la ermita. Después de la comida, los danzantes van alrededor de la localidad a domicilios de quienes tienen alguna ofrenda para el Santísimo (casi siempre en especie) seguido de su acompañamiento a la ermita. En esta acción se opta por dividir a la danza entre propietario y ayudante para agilizar el proceso y no volverlo tan cansado para los danzantes. Llegando a la tarde noche, la rompedora del día llega para llevarse al Vicario donde se velará durante la noche y será devuelta por la mañana, es así que la romería acompañada por un procurador y la danza se dirigen a la casa de la rompedora donde se les

espera. Una vez arribando a la casa de la rompedora, los enrames se colocan junto al altar preparado para el Santísimo, una vez finalizado esto la rompedora ofrece comida a los asistentes. Así termina el tercer día de esta semana en devoción al Santísimo Sacramento.



Figura 25. (Arribo del Santísimo a la ermita, 2024)

Miércoles 29 de Mayo. Preámbulo.

Por la madrugada en la casa de la rompedora, se realiza el rompimiento del día, se hace un rezo en el que al final se ofrece café y tamales, el silencio en Suchiapa se rompe al ritmo del tambor, por la mañana todos los danzantes se encuentran reunidos, se continúan con las tareas de ayer, acudir por las ofrendas y romerías. Por la tarde se realiza la salida de la danza de la reinita en la casa del rey, la procesión llega hasta el atrio de la ermita pero no llega a entrar.



Figura 26. (Danza de la Reinita en la ermita, 2024)

Al norte de la cabecera municipal nos encontramos en la casa del propietario de la primera cabeza de gigante, en esta, las comideras se preparan para cocinar la comida que se dará el día siguiente. En un terreno a contraesquina de la casa se preparan dos reses para ser sacrificadas, atada por las cuatro patas, se le hace un corte al cuello por el cual se drena la sangre del animal, posteriormente, dos patas del animal son atadas a los postes del corral mientras que las otras dos son sostenidas por hombres, esto para evitar que el animal “se entiese” o lo que se conoce como rigor mortis, se le retira la piel al animal primero, las vísceras son sacadas mientras se colocan en pailas, que serán llevadas para ser limpiadas en el río suchiapa, se sigue con el corte de las patas para ser hervidas y añadidas al picadillo. Una vez terminado se corta la carne del animal para ser llevada a la casa. El proceso se repitió con la otra res.

Las comideras, cortan la carne en trozos para el estofado y las vísceras en cuadros más pequeños para el picadillo, a su vez, se cuece una gran olla de jamaica y se preparan litros de horchata que ofrecerán junto con la comida al día siguiente.

Regresando a la ermita el Vicario es llevado a la casa de la rompedora del miércoles, con el mismo ritual del día anterior donde se vela por la noche y retorna a la ermita en la madrugada.

30 de mayo: Jueves de *Corpus*.

El día comienza de nuevo, con el rompimiento por parte de la rompedora del día anterior, acompañada de los danzantes, y una multitud de chamulas, una vez llegado a la ermita, el Vicario es colocado de nuevo en el altar, la procesión se dirige al templo de San Estebán donde se realizará un rezo en honor al Santísimo, a su vez en la ermita con la ayuda de una rezadora se realiza otro. Durante el rezo, y al sonar de las campanas como señal de inicio, los músicos tocan diversos misterios que acompañan a los danzantes y al grito de “Julé julé” los chamulas irrumpen en la danza. Al finalizar llega la mañana, los chamulas y la gente se dispersa, algunos acompañan a la danza durante sus procesiones por el pueblo, otros descansan junto al templo o la ermita y muchos más regresan a sus casas.

Regresando a la casa del Propietario de Gigante, las comideras no cesan con sus tareas, mientras unas embotellan las aguas para su posterior reparto, otra cuecen el picadillo y el estofado de res, y otras más preparan el arroz que se dará junto al estofado. Es así que tras arduas horas, solo queda esperar el arribo de la danza, en el patio de la casa se preparan mesas apartadas de las demás, donde se sentarán los danzantes principales y los músicos a su vez, se encuentran hieleras llenas de cerveza que se preparó específicamente para ellos.

A lo lejos se escucha el retumbar de los pasos y los tambores, la danza llega a la casa, las comideras se preparan para servir y familiares del danzante para repartir, una tía del danzante, grita a la muchedumbre explicando que primero servirán a los danzantes principales, luego a los tigres, posteriormente a los chamulas y finalmente a los demás, es así que las comideras empiezan con el último “trajín” con charolas y en rejas, los familiares empiezan a repartir los alimentos y bebidas, con leves percances, el reparto de la comida ha finalizado, exhaustas, las comideras se sientan a comer y tomar aliento.

Pasado un rato, el gigante se prepara para emprender su procesión por la localidad hacia la ermita, familiares portando velas acompañan al Gigante en su recorrido donde dejan a su paso velas en la iglesia de Santa Ana y el templo de San Estebán, la última de las velas es ofrecida ante el altar del Santísimo, postrándose ante él, el Gigante hace entrega de la vela la cual es colocada frente al altar.



Figura 27. (Entrega de vela por parte del Gigante, 2024)

La danza culmina y mientras el Gigante descansa, dentro de la ermita el Calalá forma parte de la “chicoteada” donde chamulas o fieles al Santísimo se postran de manera horizontal al altar, dos tigres sostienen a la persona de las rodillas y antebrazos y el Calalá con el chicote que porta los latigues, esto a forma de pedir perdón por los pecados realizados. Este es un momento emotivo para los fieles, ya que es un reconocimiento de los errores y parteaguas en busca de un mejor estilo de vida.

Por la tarde, la última rompedora parte con el vicario y la romería a su domicilio, donde será resguardado por la noche.



Figura 28. (Chicoteada del Calalá, 2024)

Viernes 31. Metida de velas de las reinitas.

El viernes, al igual que días anteriores inicia con el rompimiento por parte de la rompedora, pero a diferencia de otros días, el vicario ya descansa ra en la ermita, es así que por la mañana, la danza de la Reinita inicia su procesión a lo largo de las iglesias de la localidad, esto ofreciendo velas a los Santos de dichas iglesias, en su recorrido, quien lidera es el abrecampo, quien al ritmo del tambor hace saber a quien esté cerca que la danza se aproxima y que deben moverse. La última vela al igual que con el Gigante, es ofrecida en el altar del Santísimo en la ermita.

Por otro lado, la danza del Gigante sigue recorriendo el pueblo en las casas de quienes lo soliciten a los procuradores, haciendo las respectivas ofrendas, las procesiones del día terminan, volviendo a dejar el vicario en la ermita para el día siguiente.

Sábado primero de junio. Más recorridos.

Por la mañana, y como ha sido en los demás días, los danzantes salen a recorrer el municipio, allá a donde los procuradores les digan, para la colecta de las ofrendas a la cofradía, con mucha alegría y devoción, los danzantes son recibidos en las diferentes casas.

Por otra parte, a la ermita no dejan de llegar fieles con ofrendas, velas, etc. Pareciese que por ser el penúltimo día de fiesta la gente disminuye, pero no, la ermita y sus afueras se vuelve este espacio de convivencia y armonía donde los surimbos platican, recuerdan y añoran lo vivido. La procesión regresa, dando final al día y preparándose para el día siguiente, el el final del Corpus.

Domingo dos de junio. Revolcada de los tigres, final.

El día comienza más tarde que el resto de la semana que pasó, las últimas procesiones son llevadas a cabo. El cansancio tanto en los músicos como en los danzantes es visible, pero la promesa hecha, junto con su fé los motiva a seguir danzando.

Por la tarde el inicio del final se lleva a cabo, la revolcada de los tigres. A la par de los cohetes, un Gigante danza dentro de la ermita, mientras el otro lo hace en el atrio, sopesando el esfuerzo llevado a cabo por ocho días, los danzantes dan su mayor esfuerzo para honrar al Santísimo, terminando así su tarea.

Pasado a esto, dos filas de tigres se forman, los tigres hacen ofrenda de sus velas, mientras el Calalá los espera para ser chicoteados, mientras son sostenidos, son latigueados para expresar su devoción al Santísimo, después, uno a uno se tienden en el suelo, para ir rodando y revolcándose hacia la salida marcando el cumplimiento de la promesa, el final del Corpus Christi.

La noche llega, a los alrededores de la ermita se ve el penacho del Gigante descansando sobre el aro de Calalá unos danzantes abatidos pero satisfechos sabiendo que cumplieron con su deber, después de ocho días al fin la cofradía junto con la ermita descansará y cerrará sus puertas solo para ser abierta los domingos. Todos vuelven a sus casas, el pueblo retoma un silencio no vivido por una semana. El Corpus Christi ha terminado.

Fiesta de Santa Ana (Nambayuli, el caballito blanco)

Esta fiesta se realiza del 23 al 28 de julio en honor a Santa Ana, madre de La virgen María quien se menciona ha hecho varios milagros por el pueblo y a Santiaguito de Galicia quien fue el primer apóstol martirizado, cuenta la historia que al ser torturado y decapitado, sus discípulos tomaron su cuerpo y se embarcaron, terminando en Galicia.

Devenido de esta devoción resulta la danza de Nambayuli, una danza realizada por niños de diferentes edades (10 a 14 años), quienes llevan una vestimenta que se conforma por una estructura armada con bejuco, que forma la figura de un caballo, forrada con tela blanca, esto en representación del caballo blanco que Santiaguito de Galicia montaba y como se presenta en la figura del pueblo.



Figura 29. Representación de Santiaguito de Galicia (Sanchez, 2024)

Durante los días de la celebración la danza de nambayuli sale de la iglesia de Santa Ana acompañada de tambor y carrizo, entonando música autóctona en la que se incluye el misterio de Santa Ana, el cual se creó en el propio pueblo. Esta procesión se lleva a lo largo del pueblo, van por los enrames que se ofrecen a los Santos, a las casas de las rompedoras y de quienes les adoran, a lo largo del recorrido niños con bejuco intentan lazar al caballito

y se forma una especie de enfrentamiento, en su significado se entiende la lucha de Santiaguito de Galicia con los moros en su predicación del evangelio.

El 25 de julio las procesiones se dedican a Santiaguito de Galicia, se recorren las calles con la danza de Nambayuli, se realizan las ofrendas dedicadas a él y posteriormente a eso una misa.

El 26 de julio al igual que el día anterior, los devotos llegan a la iglesia de Santa Ana a dejar velas para pedir por la familia, específicamente por los abuelos y enfermos adultos, posterior a esa ofrenda se realiza una misa y se vuelven a recorrer las calles de Suchiapa con la danza de Nambayuli. En este día la iglesia de Santa Ana ofrece pepita con tasajo a los devotos en señal de agradecimiento por sus procesiones.

La festividad finaliza el 28 de julio de igual forma que los otros días, con la danza acompañada de tambor y carrizo y cerrando con una misa.



Figura 30. Danzantes de Nambayuli frente al altar de Santa Ana (Sanchez, 2024)

Día de muertos

El día de muertos, a pesar de lo que algunas personas pueden llegar a pensar, respecto a si se glorifica a la muerte y demás, si bien, en cierta parte se celebra a los muertos, lo definiría más como una celebración a la vida que llevaron, así como una remembranza de esta.

Algo muy importante que me mencionan los pobladores, es como sus padres o abuelos les inculcaron el visitar los panteones.

En Suchiapa, los preparativos para el día de muertos inician un par de días antes, con la preparación de los alimentos y bebidas que las familias ofrendarán a sus difuntos como lo son el dulce de calabaza, de camote, licores que el difunto prefería tomar, etc. Es así que se alistan para los dos días que conforman la celebración del día de muertos, el 1 de noviembre con el Día de todos los Santos y el 2 de noviembre con el Día de los fieles difuntos.



Figura 31. Tumba en el panteón municipal de Suchiapa (Sanchez, 2023)

Día de todos los Santos

El Día de todos los Santos, celebra a aquellos personajes que sean Santificados, beatos, canonizados o personas que si bien no estén canonizadas pero vivan en lo que se denomina la presencia de dios y su iglesia triunfante (El así llamado Cielo). Es así que con este precepto en México se le atribuyó más a los niños quienes fallecieron. En Suchiapa las

familias que tienen un niño difunto llegan a partir del 31 de octubre a limpiar sus tumbas adornarlas con velas, flores, dejan como ofrenda los alimentos favoritos del infante, y se quedan durante la madrugada esperando que su alma regrese a visitarlos según la tradición dicta, en la madrugada, a lo largo del panteón se escuchan oraciones, rosarios, cantos e historias que reflejan la añoranza de las familias a sus seres queridos.



Figura 32. Tumba ornamentada en el panteón municipal de Suchiapa (Sanchez 2023)

Día de los fieles difuntos

Similar a lo que sucede con el Día de todos los Santos a partir del primero de noviembre se ve a todas las familias que tienen a sus seres queridos en el panteón municipal, limpiando, acomodando, decorando con flores, veladoras, e incluso con objetos del familiar en cuestión.

Algo muy característico en Suchiapa, son las coronas de flores, coronas marcadas por ser de flores vivas y frescas, simbolizando el ciclo de la vida, ya que se supone, el familiar pasa a otro plano, si bien no de una vida corpórea, pero de una etérea.

Es con lo anterior que se empieza la llamada “velada” donde las familias acompañan durante la noche y madrugada del 2 de noviembre las tumbas de quienes fueron sus allegados. A lo largo del panteón se escuchan pláticas sobre añoranzas, vivencias, música e instrumentos musicales, oraciones y rezos.



Figura 33. Velación de tumba en el panteón municipal de Suchiapa (Sanchez, 2023)

Comidas tradicionales en las festividades de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas

Entre los ingredientes insignia, por así llamarlos, que se encuentran en estas comidas, son: el chipilín, el chile *Nambimba*, la flor de Cuchunuc, la calabaza, el camote, la panela, manzanillita, el maíz, la carne y vísceras de res, carne de cerdo y el tasajo.

Tabla 2. Clasificación de las comidas tradicionales en las festividades de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas

Festividad	Comida tradicional	Descripción	Importancia cultural
Fiesta de San Sebastián	Flor de cuchunuc con huevo	Un guiso a base de la flor de cuchunuc que es sofrita y revuelta con huevo.	Esta flor es típica de la región y ya que solo se da en estas fechas se asocia con la fiesta de San Sebastián.
	Frijol con chipilín	Cocido de frijoles negros al que posteriormente se le incorpora el chipilín	Este platillo es uno de los varios que la cofradía ofrece en los festejos a San Sebastián
	Cochito horneado	Cocido de carne de cerdo en adobo, puede ser también horneada.	Este es uno de los platillos más importantes de la región.
Semana Santa	Pescado Baldado	Pescado salado, posteriormente pasado por un montado de claras y yemas de huevo para ser frito.	El pescado salado es uno de los ingredientes típicos de la región y es usado como opción para la vigilia de Semana Santa
<i>Corpus Christi</i>	Estofado de res	Cocido en caldo de carne de res al que se le añade adobo de chiles secos.	Este platillo es uno de los varios que se ofrecen en la fiesta de Corpus Christi
	Picadillo	Cocido de las vísceras de la res con adobo de chiles	En cuanto a este platillo, es uno de los cuantos que

		secos.	ofrecen durante los días de <i>Corpus Christi</i> .
	Tamal de Bola	Tamal de maíz nixtamalizado con carne de cerdo y una salsa de tomate y chiles secos.	Uno de los tamales tradicionales que son característicos de la localidad y que se llega a ofrecer en los rezos de <i>Corpus Christi</i> .
Santa Ana	Pepita con tasajo	Carne de res cocida y acompañada con una salsa a base de pepita de calabaza molida.	Este platillo tradicional es el que se ofrece el día principal de la fiesta de Santa Ana, de ahí su importancia.
Día de Muertos	Calabaza en dulce	Calabaza de Castilla cocida en agua con Panela.	Dulce típico que se resalta por ser ofrecido durante mucho tiempo en el día de muertos.
	Camote en dulce	Camote blanco cocido en agua con panela.	Uno de los alimentos típicos y representativos de la zona que se ofrece tanto en panteones como en altares durante el día de muertos.
En festividades a lo largo del año	Manzanillita en conserva	Tejocote conservado en una jalea de azúcar aromatizada con especias.	Esta conserva resalta ya que es una de las pocas realizadas en la localidad.
	Pozol de <i>Nambimba</i>	Bebida a base de masa de maíz nixtamalizado, cacao y polvo de chile <i>nambimba</i> .	Esta es la bebida más importante en la localidad, forma parte de la identidad de la cual los surimbos se enorgullecen.
	Atole Agrio	Bebida caliente a base de masa de maíz nixtamalizado	Estas bebidas son las más preparadas, junto con el café

		fermentada.	para ser servidas en los rezos a lo largo de las festividades, de ahí su importancia.
	Arroz con Leche	Bebida a base de arroz cocido en leche con canela y azúcar.	
	Nuegados de azúcar y panela	Pan frito hecho de harina cubierto ya sea con melcocha de azúcar o panela.	Este es un dulce tradicional de la cual su receta ha sido transmitida por varias generaciones.
	Hojuelas con miel de panela	Masa delgada frita en manteca acompañada de una miel de panela.	Este alimento típico de la localidad se resalta por ofrecerse durante los rezos dedicados al Niño Jesús.

Fuente: Creación propia, obtenida mediante la investigación realizada.

Del Pozol de *Nambimba*

El pozol es la bebida por excelencia en Chiapas y podría decirse que para los municipios que comprenden el área metropolitana más, es así que encontramos el pozol blanco y el de cacao, siendo el segundo el cual se llega a consumir más. Sin embargo en Suchiapa .encontramos una variedad de esta bebida: el pozol de *Nambimba*, este pozol es caracterizado por el uso del chile *nambimba*, el cual es mayormente usado en Suchiapa, siendo este parte de la identidad del municipio. Esta bebida era consumida anteriormente después de actividades arduas como la agricultura, ganadería y en el caso de los tiempos de festividades, por los danzantes y aquellas personas que los acompañaban durante las procesiones.



Figura 34. (Pozol de *Nambimba* en bochi, 2024)

La situación actual del pozol de *nambimba* es algo delicada, ya que pocas son las personas que lo consumen y menos las que lo preparan.

Una de las personas que aún preparan esta bebida tradicional es la cocinera Gladis Lázaro Cruz quien aprendió de su madre Jesús Cuello Serrano.

La señora Gladis comenta que la principal razón que ve para que el pozol de *Nambimba* se deje de preparar es debido a que el chile es muy escaso ya que como se menciona anteriormente este chile ha dejado de ser cultivado en buena medida, lo que provoca la subida en su precio y por ende les resulta poco costoso a las pozoleras para vender.

En cuanto a su preparación es similar a la de un pozol de cacao, con la nixtamalización del maíz, el tueste y molienda del cacao, pero es cuando el chile se usa que la preparación se vuelve única. La señora Gladis para preparar el pozol utiliza el chile Ninyica, un chile similar al *Nambimba*. El proceso del Chile Ninyica consta de su secado, desvenado, tostado, raspado de cualquier resto de venas en caso de que no se quiera tan picoso y posterior molienda, en el caso de la señora Gladis lo hace en un instrumento que ella denomina como Molinito, que es similar al Metate con su metlapil pero hecho de una piedra menos porosa a la volcánica y que lo sostiene el molendero, una estructura de madera semejante a un pedestal. Posterior a este proceso el nixtamal molido se amasa con la pasta de cacao y el polvo de chile para batirse en agua con hielo y servir en un bochi que no debe confundirse con la jícara ya que si bien vienen del mismo fruto su forma es la que los distingue, siendo el primero más estrecho y alargado que una jícara.



Figura 35. (Molinito sobre molendero, 2024)

Hoy en día el panorama de esta bebida no se ve favorable puesto que las nuevas generaciones desconocen de esta bebida, al preguntar sobre la receta con comideras durante las fiestas quienes las acompañaban (generalmente adolescentes o niños) se extrañaban sobre la idea del pozol con chile aunado con las situaciones anteriormente mencionadas ponen en riesgo al pozol de *nambimba*.

A continuación se presenta un recetario que recopila los alimentos de las celebraciones tradicionales de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas. Un lugar donde la riqueza cultural y la tradición se entrelazan para formar una gran comunidad. Las festividades de Suchiapa, celebradas con alegría y devoción a lo largo del año, no solo son momentos de celebración comunitaria, sino también una oportunidad para ver un mundo de sabores que han perdurado a través de generaciones. En este recetario de festividades, se en un viaje culinario a través de las casas y las calles animadas de Suchiapa, descubriendo los platos que han sido conservados con gran cuidado y transmitido a través de generaciones, formando parte del corazón mismo de esta municipalidad.

Cada festividad en Suchiapa se convierte en un mar de sabores, donde las tradiciones se mezclan con ingredientes frescos y aromáticos, dando lugar a platillos que no sólo sacian el hambre, sino que también alimentan el alma del que celebra. Desde las festividades patronales hasta las celebraciones religiosas profundamente arraigadas, este recetario es uno que abre las puertas a las cocinas locales y revela los secretos culinarios que han definido la vida en este rincón de Chiapas.

Propósito

El objetivo de este recetario radica en preservar las recetas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación en Suchiapa. Cada platillo tiene un significado profundo, una conexión con la tierra y las personas que lo preparan. Al documentar estas recetas, estamos asegurando que las tradiciones culinarias de Suchiapa perduren en el tiempo.

Al compartir estas recetas en un formato accesible, se promueve la diversidad culinaria de la región mostrando al mundo los sabores auténticos y únicos que definen al municipio.

En resumen, el Recetario de Festividades de Suchiapa, tiene como propósito celebrar y preservar la riqueza gastronómica y cultural de esta comunidad, fortaleciendo la identidad local, y creando un legado duradero para preservar las recetas tradicionales y evitar que por solo ser comunicados con la tradición oral se pierdan.

Frijol con chipilín

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Este platillo es muy típico de la región Metropolitana, se sirve como comida posterior a los rezos dirigidos a San Sebastián.

RENDIMIENTO: 6 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 3 HRS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 60ª grados centígrados

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Frijol negro	1	kg
Chipilín	1	Manojo
Cebolla blanca	.250	kg
Manteca de cerdo	.150	kg
Ajo	2	Dientes



PROCEDIMIENTO:

1. En una olla cocer los frijoles junto con la mitad de la cebolla. Reservar.
2. Picar en cubos pequeños la cebolla y el ajo.
3. Sofreír en manteca la cebolla y ajo.
4. Agregar el frijol cocido una vez que la cebolla esté traslúcida. Romper a hervor.
5. Agregar el chipilín previamente despicado.
6. Retirar del fuego.
7. Servir a una temperatura aproximada de 60 °C

Estofado de res

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Este platillo es típico de Suchiapa, la cofradía encargada de la celebración del *corpus christi* la sirve como comida posterior a las ceremonias.

RENDIMIENTO: 6 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 4 HRS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 60ª grados centígrados

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Carne de res	1	kg
Tomate rojo	1	kg
Cebolla blanca	.200	kg
Chile Guajillo	2	Pieza
Chile ancho	1	Pieza
Vinagre blanco	.050	l
Laurel seco	2	hojas
Tomillo seco	C.S.	
Canela en raja	C.S.	
Chiles en vinagre	1	Lata



PROCEDIMIENTO:

1. Cocer en una olla la carne de res junto con las especias.
2. Hidratar, por aparte, los chiles secos.
3. Licuar los chiles junto con la cebolla y tomate.
4. Añadir la preparación anterior a la carne junto con el vinagre.
5. Dejar hervir aproximadamente 1 hora o hasta que la carne esté suave.
6. Retirar del fuego y añadir los chiles en vinagre
7. Servir a 60° °C aprox.

NOTAS: C.S. se refiere a Cantidad Suficiente. Una lata de chiles equivale a 90 ml.

Flor de cushunuc con huevo

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Este platillo es un desayuno consumido mayormente en las celebraciones a San Sebastián.

RENDIMIENTO: 3 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 50ª grados centígrados

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
S		
Huevo	6	Piezas
Flor de <i>cushunuc</i>	.250	kg
Cebolla blanca	.100	kg
Manteca de cerdo	C.S.	
Tomate rojo	.200	kg



PROCEDIMIENTO:

1. Aplicar una cocción en agua con sal a la flor. Escurrir, enjuagar y reservar.
2. Picar en cubos los vegetales
3. Sofreír, en una sartén con manteca, los vegetales.
4. Añadir la flor de *cushunuc*.
5. Agregar el huevo y revolver hasta que esté cocido.
6. Servir

NOTAS: Comúnmente es acompañado con frijoles refritos con queso.

Hojuelas con miel de panela

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Este postre es servido en épocas navideñas y en rezos al niño Dios.

RENDIMIENTO: 100 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2:30 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Temperatura ambiente

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
S		
Huevo	12	Piezas
Harina de trigo	1	kg
Manteca de cerdo	2	kg
Bicarbonato de sodio	1/2	cucharadita
MIEL DE PANELA		
Panela	1	Tapa
Agua	1	L



PROCEDIMIENTO:

1. Agregar en un *tazón* los ingredientes secos, los huevos y amasar.
2. Añadir manteca poco a poco según lo vaya pidiendo la masa.
3. Reposar la masa 30 minutos.
4. Calentar suficiente manteca en una cacerola para una fritura profunda
5. Dividir la masa en bolitas de 30 g aproximadamente y extender hasta que esté transparente.
6. Freír hasta obtener un color brillante y escurrir.
7. Servir las hojuelas y sobre ellas miel de panela.

Miel de Panela:

1. Trocear la panela y agregarla en una olla con agua hasta que se disuelva.
2. Dejar reducir hasta obtener una consistencia de almíbar

NOTAS: En vez de la miel de panela se puede espolvorear azúcar. Una tapa de panela

equivale a 680 g aproximadamente.

Manzanillita en conserva

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Esta conserva es generalmente servida en rezos de las festividades o de igual forma para consumo propio.

RENDIMIENTO: 30 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Temperatura Ambiente

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Manzanillita	2	kg
Azúcar de mesa	.500	kg
Canela en raja	C.S.	
Agua	C.S.	



Directo al paladar, 2021.

PROCEDIMIENTO:

1. Hervir, en suficiente agua, la manzanillita hasta que se desprenda su piel.
2. Enjuagar y reposar una noche.
3. Retirar un poco del agua, llevar nuevamente a hervor, agregar el azúcar y reducir hasta formar una especie de jalea.
4. Enfriar y reservar en frascos.

NOTAS: Manzanillita es la forma de nombrar al tejocote. Se puede consumir caliente o dejar en conserva.

Calabaza en dulce

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Este Postre es servido mayormente en época de día de muertos ya que es muy utilizado en las ofrendas

RENDIMIENTO: 20 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 3 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Temperatura ambiente

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Calabaza de castilla	2	kg
Canela en raja	C.S.	
Panela	2	Tapas
Agua	C.S.	



PROCEDIMIENTO:

1. Trocear la calabaza previamente lavada.
2. Cocer la calabaza en una olla con suficiente agua junto con las 2 tapas de panela y la canela.
3. Romper a hervor y dejar en cocción hasta que la calabaza esté suave.
4. Dejar reducir hasta formar una miel.
5. Servir.

NOTAS: Una tapa de panela equivale a 680 g aproximadamente

Atole agrio

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Esta bebida es servida en los rezos dedicados a las diversas festividades locales.

RENDIMIENTO: 8 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 70ª °C

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Masa de maíz blanco	1	kg
Panela o Azúcar	C.S.	
Agua	C.S.	
Canela en raja	C.S.	
Anís Estrella	C.S.	



PROCEDIMIENTO:

1. Reposar el maíz en un recipiente con abundante agua y dejar fermentar de 2 a 3 días.
2. Moler el maíz y disolver la masa en 4 litros de agua (aprox), colar y reservar la mezcla una noche.
3. Cocer la mezcla anterior junto con la canela y el anís hasta espesar.
4. Endulzar con panela o azúcar al gusto.

Arroz con leche

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Esta bebida es servida en los rezos dedicados a las diversas festividades locales.

RENDIMIENTO: 20 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 70ª °grados centígrados

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Arroz blanco	1	kg
Azúcar morena	C.S.	
Leche	3	L
Canela en raja	C.S..	



PROCEDIMIENTO:

1. Enjuagar el arroz para retirar el exceso de almidón.
2. Calentar la leche con la canela hasta soltar el hervor.
3. Agregar el arroz y cocinar durante 15 minutos o hasta que el arroz esté tierno.
4. Endulzar con azúcar al gusto.

Pescado baldado

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Este plato es servido en los tiempos de cuaresma debido a la vigilia de Semana Santa.

RENDIMIENTO: 2 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 60ª °grados centígrados

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Pescado seco/salado	2	Piezas
Aceite	C.S.	
Huevos	3	Piezas
Agua	C.S.	
CHILMOL		
Tomate rojo	.500	kg
Cebolla blanca	.150	kg
Pimienta negra	C/S	
Clavo	C/S	
Sal	C/S	



PROCEDIMIENTO:

1. Hervir el pescado, descamar y trocear
2. Separar las claras de los huevos y batir a punto nieve.
3. Añadir y mezclar cuidadosamente las yemas a las claras batidas.
4. Capear los trozos de pescado y freír en abundante aceite. Reservar.
5. Para el chilmol, licuar el tomate, cebolla, clavo y pimienta.
6. Freír la mezcla anterior.
7. Servir el pescado baldado junto con el chilmol y arroz

Camote en dulce

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Este postre de igual forma es servido en ofrendas para el día de muertos.

RENDIMIENTO: 15 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Temperatura ambiente

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Camote	1	kg
Panela	1	Tapa
Agua	C.S.	
Canela en raja	C.S.	



PROCEDIMIENTO:

1. Trocear el camote
2. Llevar a cocción el camote con suficiente agua y la panela troceada.
3. Cocer hasta que el camote esté suave y el líquido obtenga una consistencia de almíbar.

NOTAS: Se puede consumir caliente o a temperatura ambiente. Una tapa de panela equivale a 680 g aproximadamente.

Pozol de *Nambimba*

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Esta es la bebida festiva por excelencia de Suchiapa, debido al peligro de extinción de este chile endémico, se fue perdiendo esta tradición aunque recientemente se ha estado rescatando.

RENDIMIENTO: TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 hrs.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 a 20 grados centígrados

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Masa de maíz	4	kg
Cacao	500	g
Agua	C.S.	
Chile <i>nambimba</i> (Chimborote)	150	g
Hielos	C.S.	



PROCEDIMIENTO:

1. Desvenar y retirar las semillas del chile.
2. Tostar el cacao y el chile por separado.
3. Moler el cacao y el chile por separado.
4. Incorporar el cacao a la masa.
5. Por último, añadir a la masa el chile *nambimba* molido.
6. Batir la masa en suficiente agua y servir en un bochi con hielos

NOTAS: Entiéndase Como bochi al tipo de jícara usada en Suchiapa (Tomar de ejemplo la imagen). Si se desea más picor se puede moler algunos chiles sin desvenar. Se recomienda la molienda del chile en molcajete o metate (Tradicionalmente se hace en un molinito, un instrumento muy parecido al metate pero con una superficie menos porosa y hecho de piedra.)

Cochito horneado estilo Suchiapa

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Este es uno de los platillos que la cofradía del Santísimo ofrece durante la fiesta del *corpus christi*.

RENDIMIENTO:10 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 3 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 60ª °C

INGREDIENTE S	CANTIDAD	UNIDAD
Lomo o pierna de cerdo	2	kg
Chile Guajillo	7	Piezas
Chile Ancho	4	Piezas
Chile <i>Nambimba</i>	12	Piezas
Ajo	4	Dientes
Tomillo	C.S.	
Vinagre blñanco	.100	L
Canela en raja	1	Raja
Pimienta gorda	C.S.	
Orégano seco	C.S.	
Sal	C.S.	



PROCEDIMIENTO:

1. Cortar en trozos la carne y sazonar con sal. Mezclar muy bien y dejar reposar 20 minutos.
2. Limpiar los chiles e hidratarlos en agua tibia y reservar.
3. Licuar con un poco de agua los chiles con el vinagre y las especias. Colar y reservar.

4. Marinar la carne con el adobo al menos unas 2 horas.
5. Colocar la carne en una cazuela de barro
6. Hornear hasta que la carne esté suave.

NOTAS: Se puede servir acompañado de lechuga, rábanos, arroz rojo, y salsa verde.

Nuegados de azúcar y de panela

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Dulce típico de la región que se vende durante festividades varias a lo largo del año.

RENDIMIENTO: 50 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 3 hrs.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Temperatura ambiente

INGREDIENTE	CANTIDA	UNIDAD
S	D	
Huevo	5	Piezas
Harina de trigo	0.500	Kg
Manteca de cerdo	0.125	Kg
Levadura seca	0.015	Kg
Manteca de cerdo para freír.	C.S.	
Azúcar	C.S.	
Carmín en polvo	C.S.	
Melcocha		
Azúcar morena	.300	Kg
Agua	.300	L
Melcocha de panela		
Panela	.300	Kg
Agua	.300	L



PROCEDIMIENTO:

1. En un tazón añadir harina, los huevos, la manteca, la levadura, la sal y amasar muy bien hasta lograr una masa homogénea.

2. Reposar durante 30 minutos o hasta que doble tamaño.
3. Dividir la masa en 4 partes, estirarlas de forma que queden en forma de tira.
4. Dividir esa tira en 10 partes iguales, estirar de forma que parezcan dedos.
5. Freír en abundante manteca hasta tomar un color dorado.
6. Escurrir el exceso de manteca

Para la melcocha de azúcar:

7. Colocar todos los ingredientes en una cacerola a fuego bajo y hervir durante 10 minutos. Con una pala de madera revolver hasta obtener una consistencia espesa y grumosa.
8. Con cuidado cubrir los nuegados con la melcocha aún caliente, formar con tres dedos los nuegados y pasar las puntas en una mezcla de azúcar con carmín(Hidratar previamente con unas gotas de agua).
9. Reposar durante 5 minutos o hasta que enfríe.
10. Repetir el procedimiento con los demás dedos.

Para la melcocha de Panela:

11. Colocar los ingredientes en una cacerola a fuego alto y hervir durante 10 minutos o hasta que se obtenga una consistencia espesa.
12. Con cuidado cubrir los nuegados con la melcocha aún caliente, formar con tres dedos los nuegados.
13. Reposar durante 5 minutos o hasta que enfríe.
14. Repetir el procedimiento con los demás dedos.

Notas: El carmín es un colorante natural hecho a base de cochinilla.

Pepita con tasajo

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: El platillo se sirve por parte de la respectiva cofradía en la celebración de San Sebastián y Santa Ana.

RENDIMIENTO: 5 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 65 °a grados centígrados

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Tasajo de res	1	Kg
Pepita de calabaza molida	.200	Kg
Arroz blanco molido	.100	Kg
Achiote	.020	Kg
Ajo	2	Dientes
Cebolla blanca	1/2	Pieza
Manteca de cerdo	C.S	
Sal	C.S.	



PROCEDIMIENTO:

1. Cortar el tasajo en trozos medianos y cocerlo en agua con cebolla y ajo.
2. Disolver la pepita molida en un poco de caldo. Incorporar el arroz molido y mezclar bien.
3. En una cazuela de barro calentar la manteca e incorporar la mezcla de pepita con arroz previamente colado y remover.
4. Cocer, moviendo constantemente y procurando que no espese demasiado. Añadir el tasajo.
5. Servir en un tazón hondo.

Picadillo

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Es uno de los platos que la cofradía del Santísimo ofrece durante la fiesta del *Corpus Christi*.

RENDIMIENTO: 5 PAX TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:30 h.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 65 °C

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
S		
Pata de res	.500	Kg
Panza de res	.500	Kg
Chile guajillo	6	Piezas
Chile <i>nambimba</i> (chamborote)	3	Piezas
Cebolla blanca	3/4	Pieza
Ajo	2	Dientes
Laurel	2	Hojas
Pimienta gorda	4	Piezas
Sal	C.S	



PROCEDIMIENTO:

1. Limpiar y enjuagar la panza y pata de res. Después cortar en pedazos pequeños.
2. Colocar la carne en una cacerola, 1/2 cebolla y el laurel. Cubrir con suficiente agua.
3. Cocer a fuego alto, hirviendo hasta que se la carne esté cocida
4. Vigilar que no se consuma el agua. Si se acumula espuma en la superficie se retira constantemente.
5. Para el adobo, limpiar los chiles e hidratarlos en agua tibia y reservar.
6. Licuar los chiles junto con 1/4 de cebolla y 1 diente de ajo. Colar.
7. Verter el adobo en la cacerola.
8. Reducir la preparación a fuego bajo cuando hierva el adobo. Hervir por 10

minutos.

9. Servir.

Tamal de bola

CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO: Es uno de los alimentos que las familias de los principales danzantes ofrecen durante la fiesta de *Corpus Christi*.

RENDIMIENTO: 300 PAX (Aproximadamente) TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5-6 Hrs..

TEMPERATURA DE SERVICIO: 65 °C

INGREDIENTE S	CANTIDAD	UNIDA D
Maiz blanco	1	Cuarto
Cal grado alimenticio	50	G
Manteca	5	Kg
Costilla de puerco	3	KG
Asiento de Chicharrón	C.S.	
PARA LA SALSA		
Tomate rojo	10	KG
Chile Ancho	50	Piezas
Pimienta gorda	C.S.	Piezas
Sal	C.S.	
Jolochi (<i>Totomoxtle</i>)	C.S.	
Tiras de Jolochi (<i>Totomoxtle</i>)	C.S.	



PROCEDIMIENTO:

1. Cocer el maíz con la cal durante 2 horas.
2. Moler el maíz.
3. Añadir a la masa asiento de chicharrón, manteca y sal al gusto.
4. Armar las bolas para la masa en la palma de la mano de tal manera que forme una cavidad, ahí mismo agregar un trozo de carne y salsa.
5. Colocar en una hoja de jolochi previamente hidratada en agua tibia la masa anterior, añadir un poco más de salsa por fuera y amarrar por los extremos con las tiras de jolochi.
6. Colocar los tamales en una vaporera con suficiente agua y cocer a fuego alto durante 2 horas o hasta que la masa se desprenda de la hoja al destaparlo.

NOTAS: Entiéndase como un cuarto a una medida que los pobladores de Suchiapa usan y equivale de 4 a 5 kg. La receta se puede reducir para menor rendimiento.

Glosario

- Antropología: conjunto de ciencias que estudian los aspectos biológicos, culturales y sociales del ser humano.
- Asediar: cercar un lugar fortificado, para impedir que salgan quienes están en él o que reciban socorro de fuera
- Autóctono: dicho de una persona o del pueblo al que pertenece: Originarios del propio país en el que viven.
- Almíbar: azúcar disuelto en agua y cocido al fuego hasta que toma consistencia de jarabe (Asale, R.-. (s. f.).
- Brunoise: modo de corte de las verduras en dados minúsculos, de 1 o 2 mm de lado (Ediciones, L. 2021).
- Cacique: gobernante o jefe de una comunidad o pueblo de indios
- Chicote: forma coloquial de referirse a un latigo
- Cofradía: congregación o hermandad que forman algunos devotos, con autorización competente, para ejercitarse en obras de piedad.
- Capear: cubrir un alimento con huevo batido para freírlo. Las claras de los huevos se separan y se baten hasta que formen picos suaves. Luego se añaden las yemas una a una sin dejar de batir, hasta que la mezcla queda amarilla y homogénea (Zurita, R. M. 2012).
- Deidades: ser divino o esencia divina.
- Descamar: quitar las escamas (Asale, R.-. (s. f.).
- Despicar: modismo local que se refiere a separar la hoja de una planta de sus tallos.
- Espadaña: planta herbácea, de la familia de las tifáceas, de metro y medio a dos metros de altura, con las hojas en forma casi de espada, el tallo largo, a manera de junco, con una mazorca cilíndrica al extremo, que después de seca suelta una especie de pelusa o vello blanco, ligero y muy pegajoso.
- Etnia: comunidad humana definida por afinidades raciales, lingüísticas, culturales, etc.
- Eucaristía: en la tradición católica, sacramento instituido por Jesucristo, mediante el cual, por las palabras que el sacerdote pronuncia, se transustancian el pan y el vino en el cuerpo y la sangre de Cristo.
- Evangelización: predicar la fe de Jesucristo o las virtudes cristianas.

- Fermentar: dicho de una sustancia orgánica: Sufrir un proceso bioquímico de transformación por la acción de una enzima (Asale, R.-. (s. f).
- Fritura profunda: cocción de un alimento mediante inmersión rápida en un baño de materia grasa muy caliente (Ediciones, L. 2021).
- Jalea: preparación dulce que consiste en jugos de frutas hervidos con azúcar hasta obtener una especie de gelatina suave o gel casi translúcido (Ediciones, L. 2021).
- Legitimar: probar o justificar la verdad de algo o la calidad de alguien o algo conforme a las leyes.
- Marinar: poner en un líquido aromático un ingrediente durante un tiempo determinado para que esté más tierno y se aromatice. Esta práctica culinaria, también llamada macerar y adobar, conserva durante más tiempo las piezas de carne (Zurita, R. M. 2012).
- Misterios: Así se le conoce a las canciones tocadas por los músicos en las festividades del pueblo.
- Nahuatl: dicho de una persona: Que habla el náhuatl y habita en diversas zonas de México.
- Prioste: Es el encargado de la cofradía del santo en cuestión, responsable de designar procuradores, y designar actividades antes, durante y después de las festividades.
- Procesión : acto de ir ordenadamente de un lugar a otro muchas personas con algún fin público y solemne, frecuentemente religioso.
- Procesiones de danzantes: es cuando llevan un Somé a la cofradía por parte de la rompedora del barrio o del día acompañadas de los danzantes principales de parachico y torito acompañados de sus familiares en un recorrido desde la casa de la rompedora hacía la cofradía.
- Procurador: Como su nombre lo indica, es aquel encargado de procurar los cuidados de la cofradía del santo en cuestión
- Punto nieve: nombre que se da a las claras de huevo batidas hasta una consistencia firme (Ediciones, L. 2021).
- Reforma: aquello que se propone, proyecta o ejecuta como innovación o mejora en algo.
- Romerías: conjunto de devotos que acompañan a las rompedoras del día y llevan ofrendas al santo durante la realización de una procesión.

- Rompedoras; Madrinas de un día en específico de festejo para el Santo en cuestión. Las cuales organizan las romerías.
- Simbiosis: asociación de individuos animales o vegetales de diferentes especies, sobre todo si los simbiosites sacan provecho de la vida en común.
- Sofreír: cocer en un medio graso, lentamente, uno o varios alimentos, a menudo cortados en trozos pequeños, para que suelten parte o toda su agua natural sin llegar a dorarse (Zurita, R. M. ,2012).
- Somé: es una estructura de bejuco adornada con hojas, de dónde penden granos, frutos de la región y productos alimenticios terminados.
- Suchiapaneco(a): Gentilicio formal para los pobladores de Suchiapa.
- Surimbo: la palabra surimbo es utilizada para referirse a los pobladores de Suchiapa. Viene de la lengua Chiapa que significa sirviente o amante del pozol. sharimbo (el pozol), de sha- (forma reverencial, distintiva o demostrativa) y naa riimbo (pozol), denaa mai (maíz) y riimbo (disolver, batir), (Penagos,1992).
- Tapa de panela: se conoce así a la presentación de la panela cuyo peso oscila entre 600 g.
- Trajín: forma coloquial de referirse a cuando una persona lleva a cabo una tarea laboriosa.
- Trocear: picar o aplastar una sustancia de forma más o menos tosca.(Zurita, R. M. 2012).

Conclusiones

Tras la investigación documental , realizada hacia las celebraciones de San Sebastián, *Corpus Christi*, Santa Ana y Día de muertos, se encontró que en cuanto a la celebración de *Corpus Christi* sí hay información documental disponible pero no profundizan en el ámbito gastronómico. Por lo tanto, la elaboración de este documento permitió recabar información que estará disponible para todos aquellos que se interesen en estas manifestaciones tradicionales y conocer cuáles son los platillos típicos que las acompañan en la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas.

Así mismo, se documentó de manera exitosa todo aquello que conlleva las principales fiestas de la cabecera municipal de Suchiapa, Chiapas, en las cuales, la gastronomía se ve envuelta de una u otra forma; de igual manera, si bien, se ha rasgado solo la superficie de lo que la cabecera municipal de Suchiapa y sus tradiciones son, debido al olvido de su historia, lo contado en los resultados reflejan el presente del pueblo y que el porvenir de sus tradiciones está seguro por el momento, y si fuese el caso, este documento está para comprobar un poco de lo que se llegase a olvidar. Hay que señalar que ciertas cosas si están en peligro, el caso principal es el Chile *Nambimba* y el pozol que con este se prepara.

Los platillos presentados en el documento están bien arraigados en el pueblo, y si bien, las recetas varían de familia en familia, no quita el hecho de que forman parte de la identidad cultural y que tardarán en olvidarse en la localidad.

Además se observó que en cuanto a la participación de la elaboración en las comidas, la población era femenina y en su mayoría señoras de la tercera edad y en menor medida adultos jóvenes.

Las fiestas de los autodenominados Surimbos llegan a ser un sincretismo de sus antecesores soctones y los españoles que los conquistaron, San Sebastián, *Corpus Christi* y Santa Ana siendo las más obvias en este aspecto con sus danzas como lo son la del parachico, la del Gigante y Calalá o *Nambayuli* respectivamente.

Propuestas y recomendaciones

Se propone a manera de difusión un taller enfocado a la cocina de la cabecera municipal de Suchiapa. Este taller estaría enfocado en la promoción y visibilización de la comida tradicional Surimba, con el motivo de conservar y proyectar estos platillos a la comunidad en general, así mismo, fomentar el uso del chile chamborote, típico de la cocina

De igual forma el taller incluirá una introducción a la cocina de Suchiapa, presentando la historia del municipio, contextualizando su cultura y tradiciones y observando su importancia, culminando así con la degustación de los alimentos preparados y que el conocimiento obtenido se difunda a través de los asistentes.

Siguiendo esta línea de difusión de igual forma a través de exposiciones y muestras gastronómicas dirigidas a los jóvenes de la cabecera municipal.

Por último haciendo uso de las redes sociales se podrían crear páginas dedicadas a los platillos y las festividades, ya sea con tutoriales de cocina, infografías, videos, etc.

Referencias documentales

Aguilar Penagos, M. (1992). Diccionario de la lengua Chiapaneca. Gobierno del Estado de Chiapas, Miguel Ángel Porrúa.

Albert, P. C., & Muñoz, A. C. G. (1996). Productos típicos, territorio y competitividad. Agricultura y sociedad, 80, 81.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a080_03.pdf

Álvarez Rateike, L., Ñañez Velazquez, A. G., & Saldaña Arguello, J. A. (2023). Chiles de Chiapas: entre la gastronomía, cultura e historia (Primera) [Electrónico]. UNICACH.
<https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/4974>

Appadurai, A. (1990). Disjuncture and difference in the global cultural economy. theory, culture and society (7.a ed.).

(2001). La modernidad desbordada: Dimensiones culturales de la globalización.

Asale, R.-. (s. f.). Diccionario de la lengua española. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario. <https://dle.rae.es/>

Austin Millán, T. R. (2000). Para comprender el concepto de cultura. UNAP EDUCACIÓN Y DESARROLLO, 1, 1.

BAAS, M. A.; WAKEFIELD, L. M.; y KOLASA, K. M.

1979 Community nutrition and individual food behavior. Minnesota Burgess Publs.

Becerra, M. E. (1986). Por la ruta histórica de México, Centroamérica i Las Antillas, Vol. 2. Gobierno del Estado de Tabasco.

Blanco, E., & Melendez, J. M. (2015). CONFORMACIÓN DEL PAISAJE ALIMENTARIO URBANO. CAMPO GASTRONÓMICO y CULINARIO EN LA CIUDAD DE HERMOSILLO, SONORA [Tesis de maestría].
<http://ciad.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1006/52>

Ceieg. (2022). Mapa de Suchiapa. Ceieg Chiapas. Recuperado 21 de noviembre de 2023, de https://www.ceieg.chiapas.gob.mx/productos/files/MAPASMUNDC/Base_Suchiapa.pdf
pdf

Contreras, J.2002. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Ed. Alfa
Omeg.

De la Garza Chavéz, M. L. (2016). LOS SONIDOS DE NUESTROS PUEBLOS (1.a ed.).
UNICACH / CESMECA / RED NAPIÑACA.

De Garine, I., & Ávila, R. A. (2016). Antropología de la alimentación: Textos recogidos de
Igor de Garine selección y presentación de Ricardo Ávila (Primera edición, 2016., pp.
13-34). Universidad de Guadalajara.
http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf

Del Castillo, B. D. (2011). Historia verdadera de la conquista de la Nueva España [Google
Books].MintRight Inc.
https://books.google.com.mx/books?id=yfOmAQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=bernal+d%C3%ADaz+del+castillo&hl=es&newbks=1&newbks_redir=0&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=bernal%20d%C3%ADaz%20del%20castillo&f=false

De Vos, J. (1985). La batalla del Sumidero: antología de documentos relativos a la rebelión
de los chiapanecas, 1524-1534. Editorial Katún. Digitalizado 26 Sep 2008

Ediciones, L. (2021). El pequeño Larousse gastronomique en español. Ediciones Larousse
(MX).

Entrena F. (2001) Modernidad y cambio social. Trotta, Madrid

Fong Ochoa, A. J., & Sima Lozano, E. G. (2022, 5 noviembre). Identidades en el aula
migrante de Tapachula por los niños haitianos. Revista Lengua y Cultura. Recuperado 30 de
agosto de 2024, de <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/lc/issue/archive>

- Giménez, G., (1995). Modernización, Cultura e Identidad Social. *Espiral*, I(2), 35-55.
- Gómez Pellón, E., Díaz Viana, L., Martí, J., & Azurmendi, M. (1999). Tradición oral (1.a ed.) [Digital]. Universidad de Cantabria. https://books.google.com.mx/books?id=2TbrL9viKlQC&newbks=1&newbks_redir=0&clpg=PA1&dq=tradici%C3%B3n%20oral&hl=es&pg=PA10#v=onepage&q=tradici%C3%B3n%20oral&f=false
- H. Ayuntamiento de Suchiapa. (2019). PLAN MUNICIPAL DE DESARROLLO Suchiapa 2019 – 2021.
- Hernández, R. C., e Infante, M. E. (2017). Un camino para la preservación de la identidad cultural. *Luz*, 16(1), 85-91.
- INEGI. (2020). Censo de Población y Vivienda 2020. Recuperado 21 de noviembre de 2023, de <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#Microdatos>
- Lomnitz, C. L. (2006). Idea de la muerte en México (1.^a ed.). Fondo de Cultura Económica.
- Lopez, M. G. M., Ramos, P. A., Del Carmen Bolom Martinez, S. B., Roque, A. C., Saldaña Arguello, J. S., Aguilar Espinosa, K. A., Hernández Munguía, E. H., Ramos Cruz, V. R., & Rodriguez García, T. R. (2017). Sabores y saberes de los zoques en Tuxtla Gutiérrez (Primera). UNICACH.
- Malvido, E. M. (2006). Patrimonio “intangible” de la humanidad LA FESTIVIDAD DE TODOS SANTOS, FIELES DIFUNTOS y SU ALTAR DE MUERTOS EN MÉXICO. *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 16, 41-55. https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno16.pdf

Marín G. A., M. C. Álvarez, & J. Rosique. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquía*, 18(35).

Miranda, F. M. (2015). La vegetación de Chiapas (Cuarta). UNICACH. (Obra original publicada 1952)

Montecino Aguirre, S. (2009). Fuegos, Hornos Y Donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui. Chile: Catalonia.

Navarrete Cáceres, C. A. N. C. (2011). La religión de los antiguos chiapanecas, México. *Anales de Antropología*, 11. <http://www.journals.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/23306>

Ochoa Leyva, K., & Santamaría Gómez, A. (2012). Cultura gastronómica. *Culinaria* 8, 8.

Palacios Gama, Y. (2009). El Santísimo como encanto [Tesis de Maestría]. CENTRO DE INVESTIGACIONES Y ESTUDIOS SUPERIORES EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL.

Quezada, N. (Ed.). (2004). Religiosidad popular México Cuba. Plaza y Valdés.

Ramírez Azofeifa, J. (1994). Fundamentos de antropología rural [Digital]. En Google Books (1.a ed.). EUNED. https://books.google.com.mx/books?id=OnhkOy_BGVkC&newbks=1&newbks_redir=0&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Remesal, A. D., & Saenz de Santa María, C. (1964). Historia general de las Indias Occidentales y particular de la gobernación de Chiapa y Guatemala.

Saldaña Arguello, J., & Alvares Trujillo, A. (2021). Manual de cocina chiapaneca. UNICACH.

Sanchez Nucamendi, F. S. (Fotografías usadas en el documento)

(2023, noviembre). Tumba en el panteón municipal de Suchiapa.

(2023, noviembre). Tumba ornamentada en el panteón municipal de Suchiapa.

(2023, noviembre). Velación de tumba en el panteón municipal de Suchiapa.
(2023, noviembre). Visita al panteón municipal de la cabecera municipal de Suchiapa.
(2024, Julio) Danzante de Nambayuli frente al altar de Santa Ana.
(2024, Julio) Estructuras de la vestimenta para la danza de Nambayuli.
(2024, Julio) Representación de Santiaguito de Galicia.

Sarmiento Pérez, O. S. (2014). *Chile de Pozol-Nambimba (Capsicum annum) fruto endémico de Suchiapa, Chiapas* [Tesis de Licenciatura]. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, UNICACH.

Tejocote en conserva. (2021, noviembre). Directo al paladar.
<https://www.directoalpaladar.com.mx/postres/como-hacer-tejocotes-conserva-almibar-receta-dulce-tradicional-facil>

Tomasello, M. (2010). ¿Por qué cooperamos? [Digital]. Katz editores.
https://books.google.com.mx/books?id=C2mOUNVpNbMC&pg=PA18&dq=que+abarca+a+lo+cultural&hl=es&newbks=1&newbks_redir=0&sa=X&ved=2ahUKEwjpsODvg9yIAxUpM0QIHZ3hLUwQuwV6BAgHEAc#v=onepage&q=que%20abarca%20lo%20cultural&f=false

Viamontes Ramos, U. (2012). LA VERBENA COMO FESTIVIDAD POPULAR EN SANCTI SPÍRITUS [UNIVERSIDAD DE SANCTI SPÍRITUS “JOSÉ MARTÍ PÉREZ”].
<https://dspace.uniss.edu.cu/bitstream/handle/123456789/6757/Ubadenis%20Viamonte.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Viqueira, J. P. V., & Ruiz, M. H. R. (2004). Chiapas: los rumbos de otra historia. En Google Books (3ra Reimpresión). Universidad Nacional Autónoma De México.
<https://books.google.com.co/books?id=RhAI3Js9zWcC&lpq=PP1&hl=es&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>

WARDE, A y MARTENS, L.

2000 *Eating Out. Social differentiation, consumption y pleasure*. Cambridge, Cambridge University Press.

Zebadúa, E. (1999). *Breve historia de Chiapas*.

Zurita, R. M. (2012). *Larousse Diccionario Enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Ediciones Larousse (MX).

Anexos