

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y  
ARTES DE CHIAPAS**

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

**TESIS PROFESIONAL**

**CHANFAINA, PATRIMONIO Y LEGADO  
CULTURAL ZOQUE EN CHIAPAS**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

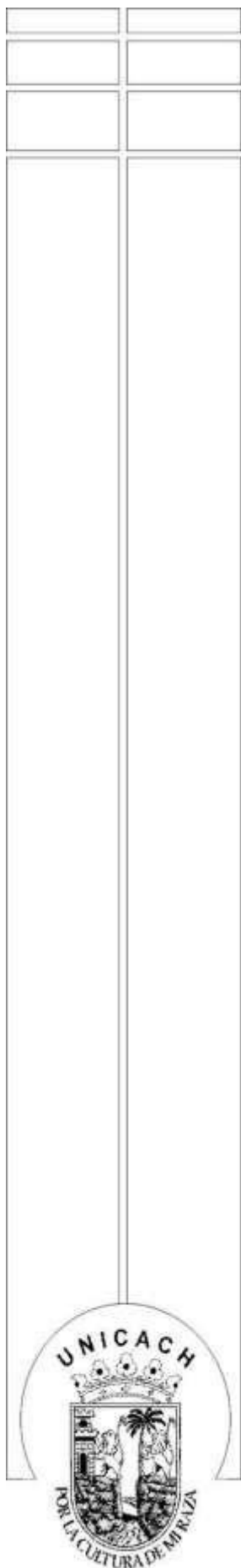
**LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

PRESENTA

**ALEJANDRA VERA HERNÁNDEZ**

DIRECTORA

**MTRA. MÓNICA BRITTO RAMOS**



# CONTENIDO

ÍNDICE DE FIGURAS .....	3
INTRODUCCIÓN.....	4
JUSTIFICACIÓN .....	8
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	10
OBJETIVOS.....	11
Objetivos Generales.....	9
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
MARCO TEÓRICO .....	12
<i>¿QUÉ ES LA CHANFAINA?.....</i>	<i>12</i>
<i>HISTORIA.....</i>	<i>12</i>
<i>COMO LOS ZOQUES ADOPTAN LA CHANFAINA.....</i>	<i>12</i>
<i>ORIGEN DE INGREDIENTES.....</i>	<i>18</i>
<i>VARIEDADES DE CHANFAINA A LO LARGO DEL MUNDO.....</i>	<i>19</i>
<i>PUEBLO ZOQUE.....</i>	<i>22</i>
METODOLOGÍA .....	34
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS .....	41
CONCLUSIÓN.....	48
PROPUESTAS/RECOMENDACIONES .....	49
GLOSARIO .....	50
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	48
<i>Anexo 1: Entrevista realizada a las cocineras de Tuxtla Gutiérrez Chiapas, El Jobo, San Fernando, Chiapa de Corzo .....</i>	<i>53</i>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pueblo Zoque (Poblerinas. Com, 2015).....	9
Figura 2. Danza del caballito (Bruno Hernández, Ocozocoautla).....	13
Figura 3. Indumentaria en la danza de El Caballito (Fermín Ledesma).....	13
Figura 4. Gastronomía Boliviana, 2023.....	13
Figura 5. Agencia EFE,2023.....	14
Figura 6. Asociación de Tour Operadores Receptivos creada en 2010.....	15
Figura 7. 2016 Alma Viajera.....	16
Figura 8. ¿Conoces la chanfaina? Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.....	35
Figura 9. ¿Conoces la chanfaina? El Jobo, Chiapas .....	36
Figura 10. ¿Conoces la chanfaina? Chiapa de Corzo, Chiapas.....	36
Figura 11. ¿Conoces la chanfaina? San Fernando, Chiapas.....	37
Figura 12. Prueba sensorial hedónica de la chanfaina en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas...37	
Figura 13. Prueba sensorial hedónica de la chanfaina en El Jobo, Chiapas.....	38
Figura 14. Prueba sensorial hedónica de la chanfaina en Chiapa de Corzo, Chiapas...38	
Figura 15. Prueba sensorial hedónica de la chanfaina en San Fernando, Chiapas .....	39
Figura 16, 17 y 18. Eduardo Vera (2023).....	39
Figura 19 y 20. Eduardo Vera (2023).....	40
Figura 21. Eduardo Vera (2023).....	41



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 14 de octubre de 2024

C. Alejandra Vera Hernández

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
Chanfaina, patrimonio y legado cultural Zoque en 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

Dr. Sergio Mario Galindo Ramírez

L. G. Jesús Alberto Saldaña Argüello

Mtra. Mónica Britto Ramos



COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN

Firmas

## **AGRADECIMIENTOS**

EN ESTE PRESENTE TRABAJO QUIERO AGRADECER A DIOS, POR SER EL INSPIRADOR Y DARME FUERZA PARA CONTINUAR EN ESTE PROCESO, POR LAS BENDICIONES DE MI VIDA

A MIS PADRES, POR EL AMOR, SU APOYO QUE ME HAN DEDICADO SIEMPRE SER MI FORTALEZA EN MOMENTOS DIFÍCILES.

A MI FAMILIA, HERMANOS Y PRIMOS, POR ESTAR PRESENTE SIEMPRE, ACOMPAÑÁNDOME, POR SU APOYO MORAL QUE ME HAN BRINDADO DURANTE TODA MI VIDA

A LAS COCINERAS OLGA LIDIA MEZA SÁNCHEZ, FLOR DE MARÍA ALIAS RODRÍGUEZ, ROSARIO CORZO ESPINOZA, MARÍA CANDELARIA CORZO MARINA. QUE ME COMPARTIERON SUS RECETAS Y ME DEDICARON UN POCO DE SU TIEMPO PARA ENSEÑARME SUS CONOCIMIENTOS Y PLASMARLOS EN MI PROYECTO

AGRADEZCO A MI ASESORA DE TESIS POR BRINDARME SU APOYO Y HABER CREÍDO EN MI PROYECTO

## INTRODUCCIÓN

El objetivo de este proyecto es promover que generaciones actuales conozcan un poco más sobre nuestra gastronomía, platillos que ellos desconocen debido a que con el paso del tiempo se han dejado de prepararse, así como la chanfaina.

Debemos tener algo en cuenta, como lo que comes, define como eres, por ello, la comida es más que sustento, es calidez y comunidad es identidad y pertenencia, por ello quiero retomar a siglos pasados para hacer un recorrido a través de la cultura zoque y poder identificar este succulento y delicioso platillo, conocer más sobre la cultura gastronómica de nuestros antepasados, que es un ámbito de conocimientos en el que se conjugan del saber de los diversos esfuerzos, el ingenio y la disciplina que les llevó a preparar los platillos que conocemos hoy en día.

En el siguiente texto podremos observar las diversas recetas y entrevistas realizadas a las personas de las localidades zoques visitadas, El sentimiento profundizado sobre las cuestiones relacionadas a su origen motiva este trabajo. En consecuencia, en siguiente escrito recepcionaremos, documentaremos y resguardaremos la memoria e historia oral de la chanfaina, con el propósito de preservar y difundir el valioso trabajo de nuestras hermosas cocineras tradicionales, sus recetas y diversas formas de preparación.

Este trabajo tiene como principal finalidad documentar y preservar los conocimientos que forman

nuestro valioso patrimonio culinario y, en este caso, la chanfaina, como un elemento representativo de nuestra herencia gastronómica. Y de esta manera, mostrar y difundir los resultados de esta labor, en el afán de que las nuevas generaciones también puedan acceder a este legado, y la cadena de transmisión de saberes de este legado cultural se mantenga y continúe a través del tiempo.

Por lo anterior, esta investigación pretende contribuir al presentar los resultados de su ejecución, brindando información congruente, relevante y puntual, que anime al lector a conocer más sobre otros platillos de origen tradicional, comprendiendo su contexto en el devenir histórico e incidiendo en la importancia de su revalorización y conservación patrimonio gastronómico.

En este sentido es necesario conocer el contexto, antecedentes y origen de la chanfaina, así como de cada uno de los ingredientes utilizados para la elaboración de este platillo.

Asimismo en el siguiente escrito se muestra cómo se transforma la chanfaina desde los españoles, hasta que los pueblos zoques adoptan y transforman el platillo, y cómo las diversas localidades zoques del estado, han ido modificando este platillo, por lo cual este texto permite que los lectores conozcan las diferentes maneras de elaborarlo y se animen a preparar la que más les apetezca.

La chanfaina es testimonio del patrimonio alimentario que representa a los zoques. Esta investigación no solo salvaguarda los ingredientes y procedimientos de este guiso, sino también la tradición cultural que de éste se emana.

Por medio de este trabajo pretendo otorgar el merecido reconocimiento al importante papel que desempeñan las cocineras tradicionales, porque ellas conservan las herencias y tradiciones en los platillos, tanto en este caso que representan su identidad como zoques, así como en las diversas culturas originarias que coexisten en nuestro territorio.

## JUSTIFICACIÓN

El proyecto surge al detectar que la chanfaina es una preparación culinaria poco conocida en la actualidad, Es un platillo zoque preparado con vísceras frescas de res o cerdo, guisadas en una salsa espesa de chiles y especias, o en adobo. Las recetas varían según la región. Tradicionalmente se hace con hígado y bofe de carnero, manteca de cerdo, el guiso incluye también bolillo duro, cebolla, ajo, jitomate, sal, pimienta y caldo. Los ingredientes se cuecen a fuego lento hasta que el caldillo quede espeso.

Existen muy pocas referencias históricas de la llegada de este platillo traído por los españoles. Es evidente que estos preparados se hacían cuando se sacrificaban los animales, y eran una de las mejores formas de aprovechar y conservar las vísceras para comer. En México se transformaron las recetas a través del tiempo, pero siempre se hicieron principalmente con vísceras de cerdo o de res. Son guisos muy antiguos de tradición muy arraigada en muchos estados del país.

Llevando esta tradición a un proceso de la gastronomía, suele ser una preparación que se hace en comunidades rurales o pueblos pequeños, cuando se sacrifican animales para una fiesta grande



utilizando la carne en el guiso principal y las vísceras en chanfaina, misma que se ofrece para alimentar a los miembros de las familias, amigos y vecinos de la comunidad que ayudan en los preparativos cuando alguien se casa o se festeja su cumpleaños.

En la localidad de Copoya, Chiapas por la tradición zoque se prepara este guiso en el marco de las festividades de las Vírgenes de Copoya (específicamente tres imágenes). El platillo se ofrece a las personas que llegan a la celebración.

Una razón importante para realizar esta investigación es para que este manjar, se conozca, se preserve y se difunda, para que las generaciones jóvenes puedan acceder a esta preparación que forma parte de nuestro legado cultural y gastronómico.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía regional zoque con el paso de los años la llegada de nuevas generaciones tiende a extinguirse; así como, muchas recetas y platillos de antaño, que, si bien no se hubiesen registrado en recetarios o libros, habrían desaparecido. Esta situación sucede con la chanfaina que es una preparación que con el pasar del tiempo se ha olvidado y en la actualidad no es un platillo muy reconocido. Es primordial conocer la trayectoria histórica de este guiso con la receta tradicional zoque (es la que comprueba más el fuerte peso del legado gastronómico porque ha pasado de generación en generación, y en la mayordomía zoque tratan conservar su receta de antaño igual sin modificación a la receta).

Por lo tanto, este trabajo busca dar respuesta a esta problemática contribuyendo a mantener vivo el patrimonio de la cultura zoque. En este proyecto de investigación se plantea el estudio de las tradiciones zoques y el platillo de chanfaina para poder conocer más sobre él, e intentar identificar cuáles son los factores por los cuales ya no es una preparación tan popular, recreada y consumida como solía ser en tiempos anteriores.

Un claro ejemplo de estas prácticas culinarias es que conforme pasa el tiempo se le van cambiando ingredientes a la receta de esta herencia zoque, y al sustituir un ingrediente percibimos que ya no sabe igual cambiando el sentido al platillo. Así en este proyecto mostraremos la variedad de recetas de diversas comunidades zoques para que el lector pueda apreciar cómo se ha modificado la receta con el transcurso del tiempo.

También es pertinente señalar que la chanfaina tuvo un proceso de aculturación cuando los zoques la adoptan ya que originalmente ésta proviene de los españoles. Cuando ocurre proceso de intercambio cultural es cuando comienza a formar parte de nuestro patrimonio culinario.

El proyecto también contempla realizar una prueba sensorial, en mismas comunidades zoques para que la gente que desconoce el platillo, tenga la oportunidad de degustar el guiso, especialmente las generaciones jóvenes y así puedan reconocerla como un platillo propio de su cultura, puedan revalorizarla y recrearla. Así, de esta manera se contribuirá a su difusión y a su conservación a pesar de los cambios que conlleva el tiempo.

# **OBJETIVOS**

## **OBJETIVO GENERALE**

Estudiar y analizar diferentes recetas para comprender el origen y preparación de la chanfaina, así como su proceso social e histórico.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Contribuir a que este legado cultural y gastronómico se conozca, se difunda y se preserve a través del tiempo.

Investigar la receta original zoque y elaborar un documental con su contexto.

Preparaciones de diversas comunidades zoques y conocer cuáles fueron las modificaciones con el paso del tiempo en cada lugar

Hacer una prueba sensorial hedónica a las comunidades por visitar

# MARCO TEÓRICO

## ¿QUÉ ES LA CHANFAINA?

La chanfaina es un guiso elaborado a base de vísceras de borrego o de res, cuyo ingrediente principal es el hígado, que es condimentado con chile guajillo, especias y hierbas de olor, y es consumido principalmente por los pueblos zoques del estado de Chiapas en celebraciones especiales.

## HISTORIA

El origen de este plato lo encontramos en los antiguos señoríos, cuando los señores encargaban al pastor que sacrificara algún cordero para comerlo, asado en la manera tradicional. El pastor entregaba las «partes nobles» del animal a los señores, tras separarlas de las entrañas. Entonces, con las «partes innobles» del cordero, preparaba la chanfaina en la forma en que hoy conocemos. En Fuente de Cantos (Badajoz, España) hay un fin de semana entero dedicado a la "fiesta de la Chanfaina" conocida su receta en toda España por ser este pueblo prácticamente la cuna de dicha preparación, la cual es servida en los mejores restaurantes. (wikipedia , 2018)

Se debe hacer mención a la relación de este plato con el pastor trashumante que hace que pertenezca también a la cocina tradicional de puntos del norte de la montaña oriental leonesa como Prioro, cuna de pastores trashumantes, que en sus viajes a Extremadura se hicieron eco de la receta y la acercaron al norte de León, aunque lo más probable es que fuera al revés, puesto que durante mucho tiempo, los pastores trashumantes iban al sur, que era una zona despoblada, por el peligro de invasiones de los musulmanes (wikipedia , 2018)

## COMO LOS ZOQUES ADOPTAN LA CHANFAINA

En un documental elaborado por Antonio Cruz Coutiño en la publicación para Chiapas paralelo dedicado a sus maestros nos relata acerca de como los zoques adoptan la chanfaina que trajeron los españoles, como es que la elaboraban con los desperdicios de la res que les daban, y como se va desarrollando el proceso de aculturación entre ambas culturas

- **Origen del término chanfaina**

Tengo por seguro que el vocablo chanfaina se forma durante el largo proceso de la reconquista ibérica por los reyes católicos, durante los siglos VIII al XV y aún antes. Y que, desde ahí se ha conservado inmutable. Así se muestra en la ortografía del primer vocabulario y gramática de la lengua española, escrito por el latinista Elio Antonio de Nebrija en 1495, profesor de la Universidad de Salamanca. (Nebrija, 1495)

- **Significado de chanfaina (Contexto de la real academia española)**

Razón por demás chiapaneco al fin para considerar correcto, relacionar chanfaina con su segunda partícula formativa (faina), palabra que se escucha, aún hoy, en algunos reservorios lingüísticos rurales de las regiones Frontera, Fraileasca y Centro. Probablemente un arcaísmo del vocablo faena, originado en el catalán antiguo; idioma que hoy conserva la voz reina, con casi el mismo significado que en español. Faina o faena: jornada laboral, o cantidad de trabajo que debía concluirse en un día. (Real academia española, 2023)

Faena al final de la cual, los trabajadores de las dehesas antiguas ganaderías ovinas y bovinas de Salamanca y Extremadura, guisaban sus alimentos, aunque no los preparaban con los cuartos ni con la mejor carne de los corderos, que iban a dar a la cocina de los amos, sino con las patas, callos y menudencias de los mismos. Es decir, en su calidad de siervos, aderezaban una parte de sus alimentos con las vísceras que dejaban sus patronos. (coutiño, 2018)

Por estas razones, la chanfaina es considerada una de las viandas características de España, aunque especialmente de las provincias aludidas; al grado que anualmente se celebra una Feria Regional de la Chanfaina en Fuente de Cantos, provincia de Badajoz, región de Extremadura, al tiempo que son plenamente identificables con “denominación de origen” y todo, las chanfainas de Extremadura y Salamanca. En la primera los ingredientes actuales son: vísceras de cordero, algo de falda, aceite, cebolla, ajo, laurel, tantito picante, jitomate y vino blanco, mientras que la de Salamanca no lleva carne magra, aunque incluye patitas de cordero, pimiento, comino, arroz, y huevos duros, picados. He ahí entonces, la chanfaina española, de donde deriva la chiapaneca, traída por los inmigrantes de esas regiones, durante los siglos XVI y XVII. (coutiño, 2018)

Modificada de acuerdo con la tradición local y las provisiones alimentarias prehispánicas de nuestra región. Como ocurrió en Argentina, Ecuador y Bolivia, en donde hasta la fecha la chanfaina se prepara con vísceras de cordero, y en alguna región del Perú, cuya “chanfainita” incluye menudo de ternera, lo mismo que en Oaxaca México, donde se usan las vísceras de res. (coutiño, 2018)

¿Y qué decir de la nuestra, la mejor chanfaina del mundo? ¿De la chiapaneca-guatemalteca, que, salvo en San Cristóbal, Teopisca y Comitán donde la preparan con las piezas menores de borregos y ovejas, todos los demás chiapanecos la identificamos con las menudencias de las reses. Me refiero a las regiones Centro y Frailesca. A las ciudades de Cintalapa, Jiquipilas, Ocozocoautla, Berriozábal, Tuxtla, Chiapa, Carranza, Suchiapa, Villaflores, Villacorzo, Jaltenango y La Concordia, en donde la chanfaina se asocia a los manteles largos, a la comida grande, a los cuetes y petardos y a la fiesta, pero, sobre todo, este elixir huele y sabe a la tierra y al cielo. Algo diferente a la de la tierra fría, si bien ésta ha sido la más difundida, pues desde 1986, varios manuales de gastronomía se han ocupado de ella. (coutiño, 2018)

La chanfaina alteña es citada por Francisco Flores Estrada en su *Cocina exótica de Chiapas* (2004), para quien da lo mismo hacerla con vísceras de ovinos que de cerdo, aunque diría mi abuela María Antonia: “eso entonces no es chanfaina, hijo, eso es cochito”. Dolores Sánchez de Pineda en su *Comida tradicional de San Cristóbal* (1988) la circunscribe a las menudencias del borrego, y pone por delante al chile ancho y al infaltable perejil. (coutiño, 2018)

Francisco Mayorga en su *Recetario popular coleso* (2000), ratifica con creces el proceso de su elaboración, descrito en el texto anterior. Pero en donde de plano fastidian a la chanfaina, es en el volumen preciosista y caro. *(Agua, barro y fuego) la gastronomía mexicana del sur* (2000), en donde Elba Macías quien funge como compiladora si bien precisa que la buena chanfaina debe contener 50 por ciento de panza, 25 por ciento de hígado y 25 por ciento de “vísceras surtidas”, no aclara si ha de ser de ovinos, bovinos o de cerdo. No incluye entre sus ingredientes el chile ancho ni el perejil, y se le olvida señalar la procedencia de la receta. (Mayorga, 2000)

Pero no vamos a pelearnos con nadie. De lo que se trata es de ponderar la chanfaina de la que no se ha ocupado nadie. La chanfaina concordeña, la de Los Cuxtepeques; la chanfaina frailescana, tierra calienteña y demás epítetos territoriales que identifican a nuestra tierra. La verdadera chanfaina, dirían algunos; la preparada con vísceras de vaca, desde las primeras reses cachudas despanzurradas para el efecto, durante la época de la Colonia; cuando el ganado puebla a tal grado estas tierras que se vuelve cerrero. Esas mismas reses que de cuando en cuando destazan los vaqueros, con la venia de los caporales, para todos los de la finca o hacienda, incluidos peones y baldíos. (coutiño, 2018)

La carne magra, la de lomos, paletas y agujas, era para asarla en caliente, y la otra, la de menor calidad (faldas, camotes, costillares y entresijos), para tasajearla y tener cecina y carne salada para rato. El hueso con carne, se asaba u horneaba para alargar su conservación; la cabeza entera era horneada bajo tierra, con hojas de maguey, hierba santa o aguacatillo y, finalmente, las vísceras todas, eran para el caldo de pata con panza y, claro, también para nuestra rica chanfaina, la chanfaina de la tierra caliente. (coutiño, 2018)

Comida grande que, desde esos tiempos y hasta hoy, en la región incluye las menudencias del buey o de la ternera, aunque no se limita al hígado, al corazón y al bofe, sino que contiene el sabor y la textura de las partes diferentes de la panza: la panza propiamente dicha, el cuajo y el librío, pero, además: pedazos de vaso e incluso trocitos de lengua. El chile ancho, claro que sí, y tantito perejil, aunque también clavo, pimienta de Castilla, una pizca de canela, jitomate, cebolla, pan blanco, aceite vegetal o manteca de cochi, e incluso algo de colorante natural, por si lo preferimos encendido, efecto para el cual, el achiote se pinta sólo. (coutiño, 2018)

Sirva la chanfaina sobre un plato extendido, preferiblemente blanco con vivos rojos. Ponga al lado izquierdo un platoncillo de buen arroz, coloradito, seco y vaporoso para que el comensal se sirva a sus anchas, y junto a él un platillo provisto de chile seco molido con sal. Detrás de la chanfaina ubique las tortillas calientes de maíz amarillo, subidas y hechas a mano. Y finalmente, a la derecha de su agasajado, ponga un buen vaso de agua fresca de limón y chía y el infaltable caballito doble de tequila o mezcal, aunque si usted aún encuentra mejor será ponerle un buen comiteco.

Hmmm... hasta aquí me llega el olor del pan francés que fríen en manteca, mientras las menudencias hierven. Y eso que, desde hace más de 40 años, la cocina de mis primeros años, la casa toda y mi pueblo entero, duerme bajo el embalse de La Angostura. Estoy a catorce leguas de Los Cuxtepeques y mi madre ahora mismo no prepara chanfaina sino lengua baldada, memelitas de frijoles, shubil y anís. (coutiño, 2018)

Chanfaina. Una entre decenas de recetas, y una entre miles de palabras que nos hermanan. Que nos diferencian e identifican localmente dentro de la globalidad que padecemos. Que nos recuerdan que, junto a Oaxaca, formamos parte de México. Que al igual que Guatemala somos Centroamérica. Que al parejo con los países andinos formamos Latinoamérica. Y que todos pertenecemos a esa gran amalgama, que, si bien conserva mucho de lo local y primigenio, casos. Puntuales como la chanfaina, evidencian las costumbres, el sabor y los ingredientes de la antigua España. (coutiño, 2018)



## **Chanfaina tradicional zoque (Tuxtla Gutiérrez Chiapas)**

- Duración: 1 h 30 min

### **Ingredientes:**

- 1 kilo y medio visceras de res
- 150 g chile guajillo
- 50 chile chamborote
- 500 g masa fina de maíz
- 2 tomates
- media cebolla
- sal al gusto
- 1 tortilla

### **Instrucciones:**

- Lavar bien las viseras
- Poner a cocer las vísceras bien lavada con suficiente, agua y sal.
- Remojar los guajillos en agua caliente.
- Licuar el tomate, la cebolla hasta formar una salsa.
- Picar finamente las vísceras, y sofreír en un recipiente
- Colocar la salsa de tomate,
- Licuar los chiles guajillos, con la masa fina y el chile chamborote
- Colocar al resto y seguir moviendo contestemente esta que quede listo
- Una vez listo servir con una tortilla abajo del caldillo de chanfaina

## **ORIGEN DE INGREDIENTES**

Viscera de res: Órganos contenidos en las cavidades de los animales como panza, corazón, riñones, pulmones, molleja, pescuezo, tripas, hígado, sesos, etc. (Real academia española, 2023)

Chile Guajillo: (nahuatlismo de chilli 'chile' y huaxin 'huaje') es un condimento popular producido por la desecación del chile mirasol, fruto de una variedad cultivada de la especie *Capsicum annum* que se conoce con el mismo nombre común. (Gastronomía vasca , 2015)

Chile chamborote: Chile pequeño y picoso que crece en las regiones cálidas de Chiapas. Se utiliza para el caldo de shuti y salsas diversas. Conocido también como chile chilemborote. (Luis Robledo, 2024)

Masa fina: Es un producto elaborado a partir de amasar harina de maíz nixtamalizado con agua al que se le puede agregar otros ingredientes dependiendo el uso que se le darán (sal manteca, aceite cocoa, canela etc.). (Wikipedia , 2023)

Tomate: Es el fruto de una planta de la familia de las solanáceas. Originario del continente americano (Perú), su nombre viene del azteca tomatl también conocido por jitomate en algunas zonas de la república mexicana. Y fue introducido en Europa por los conquistadores españoles. (Real academia española, 2023)

Cebolla: Forma parte de la familia de las liliáceas, a la que pertenece también el ajo y el puerro. Es una planta bienal de tallo subterráneo y reducido. El bulbo no es una raíz, sino un engrosamiento subterráneo del tallo de la planta. La verdadera raíz está formada por los filamentos que nacen en la parte inferior del bulbo. (Real academia española, 2023)

Sal: Sustancia consistente en cloruro de sodio, ordinariamente blanca, cristalina, de sabor propio y muy soluble en agua, que se emplea para sazonar y conservar alimentos, es muy abundante en las aguas del mar y también se encuentra en la corteza terrestre. (Real academia española, 2023)

Tortilla: Se dice “tlaxcali” en náhuatl, “Waa’j” en maya “Chaw” en totonaco, “ndita” en mixteco y “remeke” en Raramun. Desde la antigüedad y hasta el día de hoy es pan, plato de estos países descendientes de la cultura mesoamericana (México, Guatemala, etc.). (Wikipedia , 2023)

## **VARIEDADES DE CHANFAINA A LO LARGO DEL MUNDO**

- ESPAÑA (Chanfaina de Ceclavín; Cáceres)

Los ingredientes cárnicos pueden ser: hígado, bofe (pulmones), corazón, riñones, tripas y pequeña cantidad de carne de falda (todo de cordero) cortados a trozos pequeños y regulares. Con ello se emplean los siguientes aliños: aceite, cebollas, ajos, laurel, pimiento, una guindilla, una "pizca" de puré de tomate (natural) y vino blanco. Para su preparación se lavan las tripas repetidas veces con agua, utilizando para los callos un poco de cal apagada para quitar cualquier resto de suciedad. Acto seguido se cuecen con sal y se trocean en trozos pequeños. También se cuece la sangre y se encallan (escaldan) el resto de las asaduras troceándolo todo. Una vez preparado esto, se pone el aceite en el caldero con ajo, laurel, pimiento, y guindilla. Cuando estén dorados se sacan, se echan en el mortero. A continuación, se pone cebolla en el caldero y una vez frita se aparta con los anteriores aliños, majándolo todo. Se echa la carne sazonada con sal y se pone a retraerse fuego lento procurando que no se pegue, rehogándola con vino blanco y agua, si hace falta. Cuando la carne comienza a ponerse blanda (de 30 a 45 minutos) se le añaden los aliños con un poco de puré de tomate (apenas ha de notarse) dejándola hervir.

- Región de León

- Salamanca: La variante más importante en la cocina salmantina, es que incluye arroz y huevo duro picado. Además, se especia fuertemente con comino, quedando un sabor muy intenso a la vez que agradable.
- La Cepeda, León: En La Cepeda, comarca del noroeste de León, se elabora con sangre cocida, y la fritura de asadura, menudos y patas de cabrito o cordero, cebolla y guisantes. Esta preparación se sazona con pimentón, ajo, laurel, tomillo vino blanco y aceite (o manteca).

- El Bierzo, León: La más contundente dentro de la familia de las chanfainas y las sopas; pues en esta gran comarca leonesa se hace con callos de ternera o vaca, embutido de gocho, cordero, habas blancas y alguna patata.

- Andalucía

- Antequera: Se trata de una salsa espesa que acompaña generalmente a las asaduras de cerdo, cordero o conejo. Se cocina a base de ajo, pan, vinagre, pimienta, aceite, orégano, pimentón y pimienta roja seca.
- Axarquía: En la comarca malagueña de la Axarquía y, concretamente en la villa de Totalán, se conoce como chanfaina a un guiso de patata a la que se le añade chorizo en asadura o morcilla y se condimenta con hierbas.

- Argentina

Desde el siglo XVI aparece en el noroeste de Argentina (particularmente en Tucumán, Salta y Jujuy donde se condimenta con pimentón, pimientos, ají y comino).

- México

En el norte de México, en el estado de Nuevo León, se conoce como fritada de cabrito estilo Nuevo León (cabrito en su sangre). En el sur de México, en la ciudad de Chiapa de Corzo, (Chiapas) se prepara con menudencias o vísceras de res, borrego, oveja y en algunas localidades con cerdo. En muchas zonas de México es un plato habitual en comunidades o pueblos pequeños cuando se sacrifican animales (res o cerdo). Las vísceras se reservan para la chanfaina, mientras que las carnes para guiso. Puede ser un guiso de consistencia seca o caldosa. Se prepara con las vísceras frescas y una salsa espesa hecha con chiles y especias, aunque las recetas son muy diversas.

- Chanfaina tuxtleca: La característica de este platillo es que se elabora con vísceras de res, como panza, hígado, jitomate asado, pimienta, diente de ajo, laurel, perejil, tomillo y orégano, chiles guajillo y chamborote. Es un guiso caldoso.

- Chanfaina ejido Jobo Chiapas: Es como un mole, es elaborada con viseras de res, panza, hígado bolillo, especies se caracteriza mucho por licuar el hígado para el caldo eso hace que se convierta como tipo mole y es oscuro por el hígado. (Hernandez, 2023)
- Chanfaina Chiapa de Corzo: Es un caldo que lleva poco ingredientes vísceras, tomate, cebolla y especies. Es una preparación rápida y muy consumida en Chiapa de corzo, se considera uno de los platillos más importantes de la región. (Hernandez, 2023 )
- Chanfaina San Fernando: Es un guiso que, en forma de caldo que como particularidad se licua el hígado y como demás ingredientes lleva vísceras, tomate, cebolla y especies. (Hernandez, 2024 )
- Chanfaina de San Cristóbal de las casas Chiapas: En su comida se entrelazan elementos indígenas con elementos españoles, utilizando muchas de las semillas, vegetales, hiervas, aves, carnes y especies que se encuentran en la región. Por eso una de los platillos más reconocidos es la chanfaina. (Programa destinos mexico , 2024)
- Chanfaina Ocozocoautla: los habitantes del municipio de Ocozocoautla, los cuales continúan preservando la cultura alimentaria, pese a las diferentes adversidades económicas y sanitarias, a través de tradiciones, como lo es el Carnaval Zoque Coiteco. En sus festividades celebran con gastronomía zoque por ello consumen la chanfaina. (Scielo, 2023)
- Perú

La chanfainita es un guiso peruano preparado a base de bofe y papa. Es un plato derivado de la chanfaina española. A finales de noviembre se celebra en Totalán la fiesta de la chanfaina.

## **PUEBLO ZOQUE**

Es una etnia mexicana de los estados de Chiapas, Oaxaca y Tabasco que se halla próxima cultural, geográfica y lingüísticamente a los mixes y popolucas. El término zoque, es probable que provenga del vocablo náhuatl zoquitl, que significa lodo o lodazal, es decir; los hombres de lodo. Este término debió ser acuñado por los mexicas (hablantes del náhuatl) c. S.XV-XVI en las campañas militares del huey tlatoani Ahuízotl en sus campañas del Istmo de Tehuantepec y Chiapas, en busca del control de las rutas comerciales de la región del Xoconochco. Sin embargo, la interpretación del lingüista danés Søren Wichmann sugiere que el término provenga de una forma de saludo utilizada en variantes dialectales del zoque de Chiapas. Su auto denominación en Chiapas.

Los zoques de Chiapas se llaman a sí mismos y a los hablantes de su lengua como O'de püt: gente de palabra, gente de idioma, gente de muchos idiomas, hombres que piensan, hombre de palabra, verdadera, auténtica. Los zoques de los Chimalapas se autonombran Angpøn, que significa los que hablan la lengua; la forma usada para su lengua es la de Anepaan, que originalmente significaba gente industriosa, sentido que actualmente ha desaparecido. (wikipedia , 2024)



Figura 1. Pueblo Zoque (Poblerinas. Com, 2015)

## **ANTECEDENTES DE LA CULTURA ZOQUE**

Los zoques son un pueblo indígena mexicano asentado en los estados de Chiapas, Oaxaca y Tabasco emparentados por su lengua y cultura con los mixes y popolucas.

Mexico precolombino la secretaria para el desarrollo sustentable de los pueblos indígenas (SEDESPI) detalla que según los resultados de las investigaciones realizadas, los zoques descienden de los olmecas

que emigraron a Chiapas y Oaxaca, donde se establecieron en su mayoría. En la época prehispánica, los zoques habitaron una amplia zona de Chiapas, extendiéndose hasta el Istmo de Tehuantepec y parte del estado de Tabasco. Tuvieron buenos tratos sociales y comerciales con los mexicas, lo que ayudó a la prosperidad económica de su cultura en Chiapas. Sin embargo, en 1484 fueron invadidos y sometidos por los mexicas, durante el reinado de Ahuízotl, obligándolos a rendir tributo.

### **CONQUISTA Y NUEVA ESPAÑA**

La conquista española del territorio zoque se inició en 1523, encabezada por Luis Marín. Se establece el reparto de los zoques entre los encomenderos, obligándolos al trabajo forzado y a rendir tributos excesivos. Las enfermedades, la explotación y condiciones de miseria en las que vivían originaron incidentes de rebelión que fueron sofocados por las tropas de los colonizadores.

### **Independencia y Siglo XIX**

Con la independencia, la situación de los zoques no mejoró, ya que siguieron siendo explotados por los mestizos y criollos. Muchas de las leyes de reforma del siglo XIX fomentaron la concentración de la tierra en manos de una clase de grandes propietarios que mantuvieron a los indígenas en condiciones de servidumbre en las grandes haciendas. Además, la recomposición de la nación en estados federales fragmentó los pueblos zoques no fue la excepción al quedar dividido entre entidades de Chiapas, Tabasco y Oaxaca dejando a los zoques- popolucas en el estado de Veracruz.

### **SIGLO XX**

El clima de violencia e inestabilidad política de principios del siglo XX también afectó a la etnia zoque, aunque más tarde el posterior proceso agrario y las políticas educativas con carácter integracionista instrumentadas por el estado favorecieron su desarrollo. Fue hasta 1922 cuando se les dotó de ejidos y mejoraron un poco sus condiciones de vida, pero el período posrevolucionario supuso el intento de 'integración' de los indios en la sociedad y cultura mexicanas, lo que disminuyó el número de hablantes de la lengua zoque. (Jimmy Joy, 2014)

## **EN LA ACTUALIDAD**

Actualmente se considera como región zoque a los 12 municipios del noroeste de Chiapas que concentran el mayor número de hablantes: Ocoatepec, Tapilula, Tapalapa, Rayón, Copainalá, Chapultenango, Francisco León, Ixhuitán, Jitotol, Ostucán, Pantepec y Tecpatán.

## **DESCRIPCION DE LA CULTURA ZOQUE**

El nombre zoque, empleado históricamente por la población mexicana, designa a un grupo indígena y también a un conjunto de tres lenguas indígenas estrechamente relacionadas entre sí. Dicho nombre es posiblemente la forma castellanizada de sokena, que en una de las lenguas zoques es una expresión de saludo. Las lenguas zoques cuentan con distintos nombres para autodenominarse, diferencia que obedece a distintos aspectos, tales como las lenguas mismas, las sub-áreas territoriales o incluso a las comunidades; por ejemplo, tajtsa'way 'yode o tzunipi'notowe que significan lengua indígena y angpon tsame personas que hablan lengua. El nombre con el que se autodenominan los zoques de Chiapas es o' de püt gente de palabra, auténtica.

Los asentamientos históricos de la agrupación lingüística zoque, se encuentran en los estados de Chiapas y Oaxaca. El zoque pertenece a la rama zoqueana de la familia mixe-zoque. El zoque tiene ocho variantes, las cuales se presentan a continuación, cada una de ellas con su respectiva auto denominación:

Zoque del centro/ tsuni (del centro)

Zoque del sur/ tsuni (del sur)

Zoque del este/ ode (del este)

Zoque del norte alto/ ore (del norte alto)

Zoque del norte bajo/ ode (del norte bajo)

Zoque del noroeste/ ote

Zoque del sureste/ ore (del sureste)

Zoque del oeste/ angpø'n/ angpø'ntsaame

El zoque del sur se encuentra en muy alto riesgo de desaparición, el zoque del oeste en alto riesgo de desaparición, y el resto son consideradas como variantes con riesgo no inmediato de desaparición. (Gobierno de Chiapas, 2023)



## **LENGUA ZOQUE**

Las lenguas zoques pertenecen al grupo zoqueano de la familia lingüística mixe-zoque. El área históricamente ocupada por los zoques se localiza en la región de Los Chimalapas, Oaxaca, y en la vertiente del Golfo, la Sierra y la Depresión Central de Chiapas.

- Familia: Mixe-zoque
- Grupo: Zoqueano
- Hablantes: 65,355
- Localidades: 428

(Gobierno de Chiapas, 2023)

## **VESTIMENTA**

Rodolfo Flores creador y diseñador de vestimentas zoques en junio 2022 nos describe la vestimenta zoque para tener la idea de cómo lo usa tanto mujer como hombre.

El vestido típico del hombre zoque es la camisa manga larga y pantalón de manta blanca, ambos holgados. Complementan su vestimenta con un cinturón de colores, un pañuelo atado al cuello, sombrero plano de zacate y sandalias de cuero o caítes. En algunas zonas, el traje tradicional lleva un pantalón de gamuza color marrón sobre el calzón blanco.

Por su parte, el traje típico de las mujeres es el huipil blanco corto tejido por ellas mismas y una blusa del mismo color, los cuales suelen bordar o colocar encajes en la zona del cuello y mangas. Es común el uso de faldas largas elaboradas con popelina en diversos colores. (Flores, 2022)

## **FESTIVIDADES**

En un documental realizado por Rubén Gordillo en el 2021 relata sobre las festividades zoques que tienen como particularidad es que en ellas se elaboran y comparten el platillo de la chanfaina que es algo importante para esas celebraciones.

Las comunidades zoques celebran todas las fechas del calendario católico dándole el toque ancestral a cada una de ellas con sus danzas tradicionales. Por ejemplo, el Baile al Padre Sol es una demostración de agradecimiento y una petición por la prosperidad del pueblo.

La Danza del Caballito también es un baile tradicional que representa su lucha contra los colonizadores y también es realizada durante sus festividades. Entre las celebraciones más importantes están la del día de su santo patrono, protector de la comunidad. (Gordillo, 2021)



Figura 2. Danza del caballito (Bruno Hernández, Ocozocoautla)

Esta festividad es realizada el día que corresponde al santo según la iglesia católica, y su realización implica una gran organización con antelación de parte de un grupo de ellos, cuyos cargos son elegidos por la comunidad cada año. Lo cual representa un alto honor y compromiso en la continuidad de las tradiciones.



Figura 3. Indumentaria en la danza de El Caballito (Fermín Ledesma)

Otras fiestas populares son las del Día de los Muertos, en la que construyen altares para venerar a sus muertos con comidas y bebidas típicas, La Navidad, El Carnaval y La Semana Santa, Día de La Candelaria, entre otros. (Gordillo, 2021)

### **CHANFAINA EN FESTIVIDADES**

Celebraciones como La Virgen de Candelaria, el carnaval zoque, entre otros es el marco festivo en donde el platillo principal que se sirve a los asistentes es la chanfaina, y esto representa una profunda tradición para la comunidad. (Gordillo, 2021)



Figura 4. Gastronomía Boliviana, 2023.

### **VIRGEN DE LA CANDELARIA (COPOYA, TUXTLA GTZ CHIS.)**

En la página oficial de la organización de las naciones unidas (UNESCO) patrimonio cultural inmaterial nos habla sobre cómo se celebra la fiesta de la Candelaria la cual es importante porque es una festividad zoque y además en ella se sirve la chanfaina como plato principal. Los zoques son uno de los pueblos originarios más antiguos que habitan en Chiapas. Según los pobladores, la tradicional danza de la Candelaria en San Fernando tuvo origen en 1893, cuando un grupo de mujeres danzó como agradecimiento a la Virgen María Inmaculada de Candelaria por tener sanos a los bebés. (UNESCO, 2023)



Figura 5. Agencia EFE,2023

Este grupo se presentaba frente a la Virgen para dar las gracias por la buena salud que mantuvieron sus hijos en el año. Actualmente, la creencia es que con el zapateado de las mujeres despiertan a la madre tierra para que comience la germinación de las semillas para las buenas cosechas. (UNESCO, 2023)

La ropa de las primeras Candelarias era la vestimenta tradicional de las mujeres zoques, la cual consistía en un huipil (camisa sin mangas) blanco con una tira negra bordada y velo de encaje, falda de telar cuyos hilos se mandaban a traer desde Guatemala, pies descalzos o huaraches y un sombrero llamado de cuatro pedradas, hecho de palma. (UNESCO, 2023)

Posteriormente se introdujo la “nagüilla” (un tipo de falda) a cuadros y colores, diadema de listones con los siete colores del arcoíris, collares, pañuelos a la cintura y el peculiar sombrero charro, el cual reemplazó gradualmente al de cuatro pedradas. (UNESCO, 2023)

Durante los días de veneración de las Vírgenes en Tuxtla se realizan las danzas de apapok etzé y yomoetzé así como la danza ritual de la “robadera”, que simboliza la obtención de frutos y semillas sagradas que permitirán buenas cosechas para el siguiente ciclo agrícola. Como la mayoría de las celebraciones, en ésta se mezcla la religión Católica con las creencias prehispánicas. Las danzas se ofrecen al Sol, a la madre Tierra y se pide por mejores cosechas. (UNESCO, 2023)

También se realizan los tradicionales joyonaques, que son ramilletes de flores. Se florea –se da nombramiento- a los maestros de la mayordomía y se ofrece comida tradicional zoque como: el guacasiscaldu, que es como caldo de res; chanfaina, vísceras de res; frijol con carne; niguijuti, entre otros. (UNESCO, 2023)

## **CARNAVAL ZOQUE (OCOZOCAUTLA DE ESPINOZA)**

El carnaval zoque coiteco es el festival más importante de la ciudad de Ocozocoautla de Espinosa en el estado mexicano de Chiapas.

Dicha festividad tiene lugar en el domingo anterior al Miércoles de Ceniza. Se conforma por un desfile con el que se inicia la fiesta, seguido de 4 días de fiestas. Se organizan 6 cohuinás (antiguamente eran 7, incluyendo la cohuiná de la Virgen de Candelaria). Es conocido también por ser una celebración que junta tres culturas distintas: la cultura árabe, la cristiana y el zoque.

Esta celebración se lleva a cabo desde el siglo XVI, pero recién en la década de 1990 se hizo popular. Al año recibe un gran número de turistas provenientes del interior del país, como del extranjero, así como también se lleva hasta otras ciudades del estado como Tuxtla Gutiérrez y presuntamente hasta Comitán de Domínguez. No se tiene claro el año en que inició la celebración moderna, pero algunos historiadores la sitúan alrededor del año 1561.

La comida tradicional que se suele ofrecer se compone de carne. El cocido de res, la chanfaina y el frijol con chipilín son de los platos más típicos que se suelen dar. También se ofrece pozol y un dulce típico a base de pepitas de calabaza y piloncillo. Después del desfile se suele dar comida a cualquier persona que pase por el Parque Central de la ciudad sin ningún costo.



Figura 6. Asociación de Tour Operadores Receptivos creada en 2010

## **GASTRONOMÍA DE CHIAPAS**

La gastronomía chiapaneca es el conjunto de alimentos y técnicas culinarias de Chiapas, al sur del estado de México. Como la cocina del resto del país, es fruto del mestizaje entre diversas culturas principalmente americana y europea. Sin embargo, se distingue por una notable preservación de su herencia indígena. Grandes regiones del estado son aptas para el pastoreo y la cocina lo refleja en su abundante uso de la carne, especialmente la de res y la producción de queso y otros productos lácteos. Un plato popular muy común es el tamal, con muchas variedades por toda la entidad, así como la chanfaina.

La conquista española de Chiapas, marcó un antes y un después en el devenir de la región, y esto se reflejó en su tradición culinaria, que vio la llegada de nuevos ingredientes desde el Viejo Mundo: las carnes de res, de cerdo y de pollo, siendo la primera la más popular.

La cocina de Chiapas es tan dependiente de los chiles como lo son otras cocinas regionales mexicanas. Se usan principalmente como condimentos. El platillo más destacado y popular de Chiapas son los tamales, que se encuentran en muchas variedades según la región.

Otro plato típico con múltiples de variantes locales es la chanfaina, que es un guiso de callos similar al menudo. (Wikipedia , 2023)



Figura 7. 2016 Alma Viajera.

## **LA EVOLUCIÓN EN LA COMIDA Y EL SER HUMANO**

En los datos de la página México desconocido presenta y estructura la evolución de la evolución en la comida y cómo influye al ser humano. A lo largo de la historia se han producido importantes cambios en la forma en la que el ser humano se alimenta, El placer que más a la mano tiene el

hombre es la comida. La comida atenido una gran evolución con el paso del tiempo por ello daré una explicación breve de cómo ha evolucionado. (Mexico desconocido , 2016)

## **PREHISTORIA**

(2.500.000 años a.C. hasta 3.500 años a.C.) Al principio se consumían los alimentos sin cocinarlos. La dieta estaba formada por frutas, raíces, semillas, insectos, larvas, y carroña. Con el descubrimiento del fuego se empezaron a cocer los alimentos, un avance que permitió mejorar la asimilación de los nutrientes. Principalmente, destacaban en las dietas de ese período insectos, lombrices, moluscos, pescados, pequeñas piezas de caza, huevos y miel. (Mexico desconocido , 2016)

## **NEOLÍTICO**

(5.000 y el 3.000 antes de Cristo) Aparecen la agricultura y la ganadería, lo que supone un cambio radical con la aparición de una dieta omnívora, integrada por verduras, frutas, cereales como el trigo y la cebada, carne y pescado. Significa Edad Nueva de la Piedra. La Revolución Neolítica nació en Oriente Próximo y desde allí se expandió al resto del mundo. (Mexico desconocido , 2016)

## **EDAD ANTIGUA**

(hacia el 3000 a. C. y finaliza con la caída del Imperio Romano de Occidente, en el 476 d. C.) Para esa etapa los cultivos de cereales destacan por el mijo, la cebada, la avena y el centeno. También hay que mencionar el consumo de legumbres y hortalizas. En el plano de la carne el ser humano optó por animales domesticados como vacas, ovejas, cabras, bueyes y ocas. (Mexico desconocido , 2016)

## **EDAD MEDIA**

(Su inicio se sitúa en el año 476, el año de la caída del Imperio romano de Occidente, y su final en 1492, año en el que Colón llegó a América.) El pan era el alimento estrella en la época, siendo populares los panes fabricados con centeno, cebada, alforfón (trigo sarraceno), mijo y avena. En la carne, el cerdo era lo más consumido por las clases populares, ya que la caza estaba reservada para las clases altas. Por otra parte, patatas, legumbres, judías verdes, cacao, tomates, pimientos,

fresas y maíz fueron otros de los alimentos consumidos. (Mexico desconocido , 2016)

## **EDAD MODERNA**

**(Empezó en 1492 con el descubrimiento de América y terminó en 1789 con la Revolución Francesa.)** Entre los alimentos de consumo habitual se encontraban aceites, legumbres, ternera, pollo, peras, manzanas, piña, cebollas, nabos, coles, tomates, patatas, ajos y quesos. El pan continuó teniendo una gran importancia en las dietas, y otros alimentos considerados ‘estrellas’ de la época fueron el arroz y el maíz. (Mexico desconocido , 2016)

## **EDAD CONTEMPORÁNEA**

(Entre 1789 y el presente.) La industrialización de la alimentación permite elaborar los alimentos a gran escala. Harinas, aceites, mermeladas, mantequillas y quesos pasan a ser producidos en las fábricas. Durante esta etapa también se descubren métodos más eficientes para la conservación de los alimentos en forma de conservas y de productos congelados (frutas, legumbres, carnes, pescado). También es la época de los platos preparados y la irrupción de la comida rápida. (Mexico desconocido , 2016)

## **ACTUALIDAD**

(2023 en adelante) La alimentación hoy en día está cargada de productos procesados, de aditivos, de pesticidas, de hormonas de crecimiento, y es muy baja en nutrientes esenciales. Por lo mismo es que la comida, así como los platillos ya no tienen el mismo sabor que cuando los ingredientes o insumos eran más naturales y frescos. (Mexico desconocido , 2016)

## **GASTRONOMÍA ZOQUE**

La cultura zoque (Chiapas) cuenta con una variedad de alimentos que se elaboran desde tiempos precolombinos a base de maíz, cacao, flores, hojas, chiles y frutillas tropicales como el nance, aliado de los sacerdotes mayas en la derrota del dios huracán, y cuya manufactura ha persistido gracias a la tradición oral. Aun cuando no se trata ni por asomo de la representación de la riqueza culinaria de este pueblo originario, en este trabajo se pretenden describir algunos de los productos principales que han rebasado las fronteras geográficas y culturales.



La dieta de los zoques está basada en el maíz, el frijol, frutas y vegetales que cosechan en sus huertos y por supuesto, de los animales que crían en sus patios. Así, los tamales, el atole y pozolede maíz, el cerdo horneado o en mole (salsa) de tomate y la barbacoa de borrego están entre sus platos típicos. (Mexico desconocido , 2016)

### **TÉRMINOS GENERALES DE LA CHANFAINA**

Es una receta tradicional típica de algunos puntos de España (Gastronomía de Extremadura, tradicional de la Región Leonesa (Salamanca, León, Zamora) Elche, entre otros) y de países y regiones de tradición hispánica como Perú, Bolivia, Colombia, Guatemala, Ecuador, El Salvador, México, Nicaragua, Chile, Honduras y Argentina.

Los ingredientes básicos son carne de cordero, patas de cordero, sangre cocida, cebolla, ajo, laurel y guindilla. Lo básico y común es casquería, a la que se le puede añadir arroz, pan (como en las sopas), fideos, habas u otra legumbre o más modernamente patatas; y después es sazonada con sangre, pimentón y huevo duro picada.

Puede admitir múltiples ingredientes y formas de prepararla. Por ejemplo, en Salamanca se le añade arroz y pimientos y a veces huevo duro. Semejante a la chanfaina son las sopas y arroces que se hacen con botillo, sabadiego o androlla, y los arroces de monte, con carnes de caza y setas, también muy comunes en toda la Región de León.

En Portugal existe un plato denominado chanfaina, pero con otras características. Y en Galicia denominan chanfaino al chorizo de sábado o sabadiego o a la pellejera (androlla). En Cataluña y Valencia se denomina sanfaina a una guarnición de tomate con pimiento o berenjena. (wikipedia , 2018)

## **Chanfaina tradicional zoque (Tuxtla Gutiérrez Chiapas)**

- Duración: 1 h 30 min

### **Ingredientes:**

- 1 kilo y medio visceras de res
- 150 g chile guajillo
- 50 chile chamborote
- 500 g masa fina de maíz
- 2 tomates
- media cebolla
- sal al gusto
- 1 tortilla

### **Instrucciones:**

- Lavar bien las viseras
- Poner a cocer las vísceras bien lavada con suficiente, agua y sal.
- Remojar los guajillos en agua caliente.
- Licuar el tomate, la cebolla hasta formar una salsa.
- Picar finamente las vísceras, y sofreír en un recipiente
- Colocar la salsa de tomate,
- Licuar los chiles guajillos, con la masa fina y el chile chamborote
- Colocar al resto y seguir moviendo contestemente esta que quede listo
- Una vez listo servir con una tortilla abajo del caldillo de chanfaina

## **Chanfaina el ejido jobo**

Duración: 2 h 40 min

### **Ingredientes:**

- 2 kilos de pancita
- 2 kilos hígado de res
- 250 g de bofe
- 250 g de corazón res
- 250 g lengua res
- 1 kilo de tomate
- 500 g cebolla
- 150g de chile guajillo
- 10 gramos de pimienta molida
- 1 pizca de orégano
- Sal
- Aceite
- 2 piezas de bolillo

### **Instrucciones:**

- Poner a cocer la panza bien lavada con suficiente, agua y sal.
- Por aparte cocer el bofe, corazón, lengua y hígado.
- Remojar los guajillos en agua caliente.
- Licuar el tomate, la cebolla con la pimienta y orégano hasta formar una salsa.
- Picar finamente el bofe, corazón y lengua. Colocaren una olla con aceite y sofreír.
- Licuar el hígado y reservar.
- Una vez sofreído la menudencia colocar la pancita una vez cortada finamente
- Colocar la salsa de tomate cuando reduzca un poco, agregar el hígado moviendo constantemente.
- Licuar con muy poca agua los bolillos
- Incorporamos la mezcla del bolillo a lo demás y una vez espeso se puede servir.

## **Chanfaina del municipio de Chiapa de Corzo**

Duración: 1 h 30 min

### **Ingredientes:**

- 2 kilos de menudencia (pancita, bofe, corazón)
- 500 gramos de hígado de res
- 1 kilo de tomate
- 15 g de achiote
- 1 hojita de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 150 g de cebolla
- Aceite

Sal

### **Instrucciones:**

- Poner a cocer la menudencia con el hígado, agua, sal
- Remojar el achiote en agua
- Picamos el tomate y cebolla finamente
- Picar igualmente finamente la menudencia y el hígado
- Se licua la mitad del hígado, después sofreír la cebolla y el tomate
- Cuando el tomate suelte su jugo dejar caer toda la menudencia
- Después el hígado licuado y el agua del achiote
- Una vez incorporado todo le agrega laurel y tomillo.
- Servir.

## **Chanfaina de San Fernando**

Duración: 1 h 30 min

### **Ingredientes:**

- 2 kilos de pansa
- 1/2 kilo de hígado
- 1 kilo de boje
- 1/2 kilo de corazón
- 1 riñón
- 3 chile anchaos
- 2 chiles guajillos
- 1 manojo de tomillo
- pimienta de Castilla
- Clavo
- Canela
- Achiote
- Vinagre
- 4 tomates
- 1 cebolla
- Laurel

### **Instrucciones:**

- PONER A COCER LA PANZA BIEN LAVADA CON SUFICIENTE, AGUA Y SAL.
- POR APARTE COCER EL BOFE, CORAZÓN, RIÑON Y HÍGADO.
- REMOJAR LOS GUAJILLOS Y ANCHO
- PICAR FINAMENTE EL TOMATE, LA CEBOLLA
- COLOCAR ESPECIES EN UN TAZÓN CON LA PIMIENTA, CLAVO, CANELA, LAUREL
- PICAR FINAMENTE EL BOFE, CORAZÓN Y RIÑON. COLOCAR EN UNA OLLA CON ACEITE Y SOFREÍR. (CON MANTECA)
- LICUAR EL HÍGADO CON UN POCO DE ACHIOTE
- UNA VEZ SOFREÍDO LA MENUDENCIA COLOCAR LA PANCITA UNA VEZ CORTADA FINAMENTE, DESPUÉS LA MENUDENCIA
- COLOCAR LA SALSA DE HÍGADO
- PICAR FINAMENTE LOS CHILE ANCHO Y GUAJILLO, PARA COLOCAR DESPUÉS DE LA SALSA DE HIGADOS
- AGREGAR LAS ESPECIES JUNTADAS ANTERIORMENTE Y DEJAR DE HIERBA Y REDUZCA.
- SERVIR

# **METODOLOGÍA**

## **DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

El diseño de esta investigación es analítico para obtener información de la actividad intencional de la chanfaina, dirigida a modificar el pensamiento de las personas que desconozcan el platillo, para crear el fenómeno de cómo reacciona las personas al conocerla, así mismo que puede indagar y así poder observarlo si como va reaccionando el platillo en la sociedad. Según hurtado (1998): la investigación analítica tiene como objetivo analizar un evento y comprenderlo en términos de sus aspectos menos evidentes. La investigación analítica incluye tanto el análisis como la síntesis.

## **POBLACIÓN**

El estudio se hará en lugares aledaños a Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: El Jobo, San Fernando y Chiapa de Corzo.

La población estará conformada con personas mayores a 15 años de los lugares mencionados anteriormente.

## **MUESTRA**

La muestra está conformada por 4 mujeres mayores y por 96 personas mayores de 15 años de Tuxtla Gutiérrez, El Jobo, Chiapa de Corzo y San Fernando.

## **MUESTREO**

El tipo de muestreo a realizar es el no probabilístico por conveniencia.

## **INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN**

La entrevista estructurada según Cerda (1998) señala que esta entrevista también se le denomina entrevista directa; ya que se realiza a partir de un esquema o formato de cuestiones previamente elaborado, el cual se plantea en el mismo orden y en los mismos términos a todas las personas entrevistadas. Se realizará una entrevista estructurada a una señora originaria de cada lugar visitado antes mencionado, para conocer su la preparación del platillo, así como también para saber que tanto se conoce ese platillo en dichos lugares.

De igual forma se realizarán encuestas a personas de cada lugar visitado para saber que tanto conocen el platillo, así como también si no lo conocen hacerles una prueba sensorial hedónica para que puedan dar su opinión de que les parece el platillo.

## **DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS UTILIZADAS**

Para el desarrollo de esta investigación se llevarán a cabo las siguientes técnicas de recolección de información:

Investigación documental: Es toda información recaudada en libros de textos, fuentes de internet acerca del tema que es la chanfaina y es el primer paso para, así como investigador y lectores conocer más.

Encuestas: Para la encuesta se tiene pensado ser preguntas abiertas para que así el sujeto al cual se está entrevistando tenga más posibilidades de expresar a su manera y nos pueda proporcionar más información que sea útil para el proyecto. (Anexo 1)

Entrevistas estructuradas: Las entrevistas nos servirán para preparar el platillo con cada señora de los lugares y así poder comparar el platillo en diversos lugares como su preparación, diferenciasu historia en cada lugar, cuanto se consume en ese lugar y después así comparar. (Anexo 2)

Estudio de campo: Consiste en visitar los principales lugares antes mencionados de manera directa a través de fotografías y videos, así mismo indagar con esas comunidades más acerca del platillo y la forma de preparación de aquellos lugares.

## **MATERIALES Y EQUIPOS**

Materiales:

Sitios de internet.

Libros

Equipos:

Computadora.

Cámara Sony (modelo SAL1855)

Teléfono Huawei P30 PRO

Libreta y lapicero.

## **DESCRIPCIÓN DEL ANÁLISIS DE DATOS**

Los datos obtenidos en base a la investigación, entrevistas y encuestas realizadas, se capturarán en gráficas y texto que se realizarán en el programa de Excel y Word 2019.



## PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

A continuación, se presentarán los resultados obtenidos de la investigación realizada y lo relacionado con los objetivos. Se comenzó de una investigación documental en la que se desglosaron varios conceptos relacionados con la chanfaina, desde la historia de la cultura zoque, un poco del surgimiento de la chanfaina, así como sus ingredientes y las variantes que esta tiene en otros países del mundo.

La chanfaina es un platillo de los cuales van quedando en el olvido porque cada vez la cultura zoque se va perdiendo, pocas personas dentro del Estado lo desconocen y simplemente no tienen una idea de lo que esto puede ser. Es triste ya que es un plato que se asocia con la cocina rural y tradicional, esta refleja la diversidad culinaria presente en diferentes regiones, por ello es importante seguir preservándola y darla a conocer con las futuras generaciones, esto para que se conozca que este platillo es de los más importantes en la cultura zoque.

Seguido de la aplicación de encuestas a personas mayores a 15 años de cada lugar visitado, esto para saber que tanto conocen de dicho platillo, y también de la aplicación de las entrevistas estructuradas a las señoras de cada lugar visitado para obtener el conocimiento que tienen sobre la chanfaina. Por medio de encuestas aplicadas a las personas mayores a 15 años de Tuxtla Gutiérrez, El Jobo, Chiapa de Corzo y San Fernando. A continuación, se presentan los resultados.

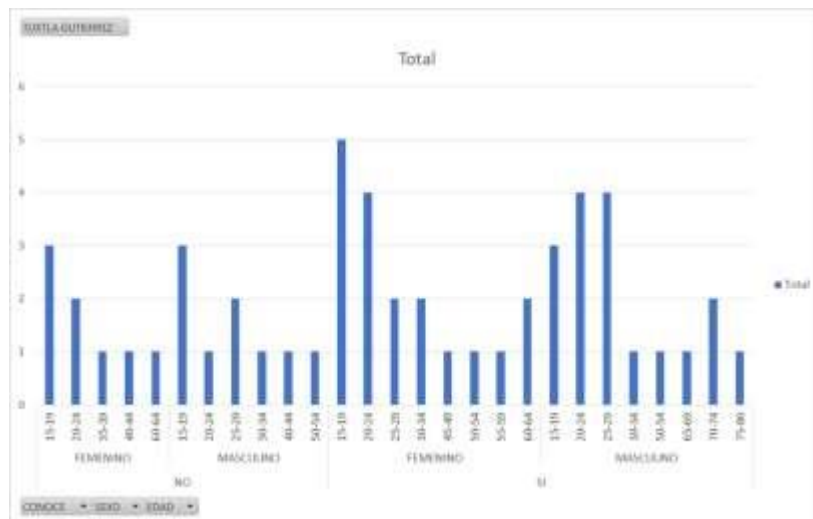


Figura 8. ¿Conoces la chanfaina? Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

De acuerdo con la figura 8, esta se basa en las personas que fueron encuestadas en Tuxtla Gutiérrez, se muestra por edad de 5 en 5 años y por masculino/femenino. Se puede apreciar que la barra más alta es la de las femeninas de 15-19 años que estas dicen conocer la chanfaina, seguido de eso están las femeninas de 20-24 años que de igual manera conocen dicho platillo. Mientras los masculinos de 20-24 y 25-29 años conocen la chanfaina. Ahora ambos sexos de 15-19 años no conocen sobre la chanfaina en Tuxtla Gutiérrez.

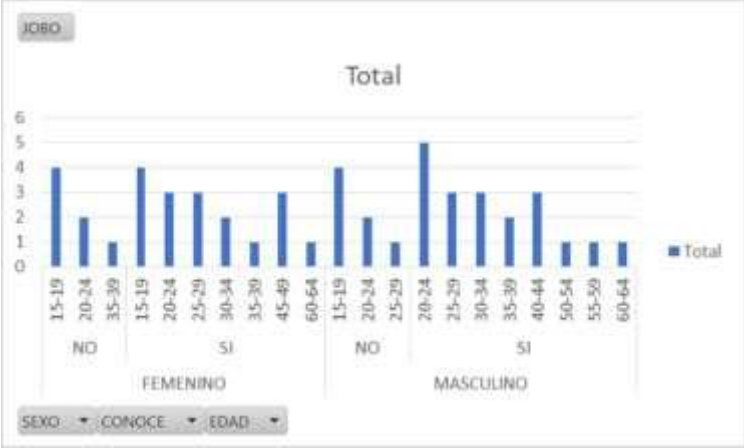


Figura 9. ¿Conoces la chanfaina? El Jobo, Chiapas.

De acuerdo con la figura 9, se puede notar que en este caso los masculinos de 20-24 años tiene conocimiento de la chanfaina mientras que las femeninas de 15-19 años dicen conocer dicho platillo. Y ambos sexos de 15-19 años nuevamente, pero esta vez en El Jobo, no tienen conocimiento sobre la chanfaina

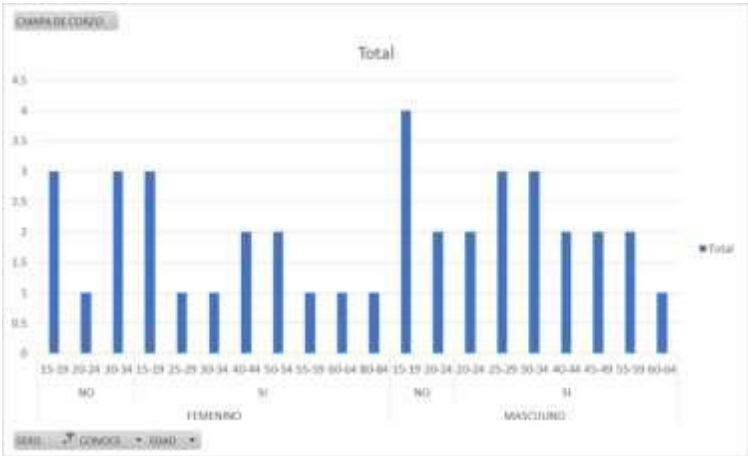


Figura 10. ¿Conoces la chanfaina? Chiapa de Corzo, Chiapas.

De acuerdo con la figura 10, se puede notar rápidamente que los masculinos de 15-19 años de Chiapa de Corzo no tienen idea sobre que es la chanfaina, mientras que los masculinos de 25-34 años si conocen la chanfaina. En cuanto a las femeninas de 15-19 años si conocen la chanfaina mientras que por otro lado el 50% de las femeninas de 15-19 años encuestadas no tienen idea de lo que es la chanfaina.

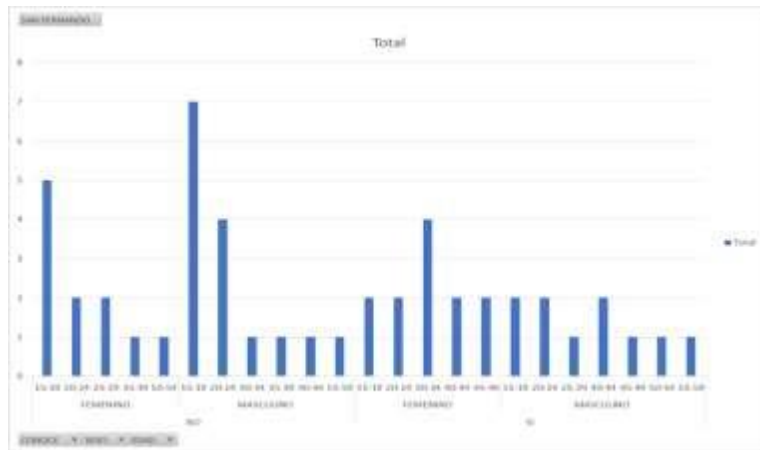
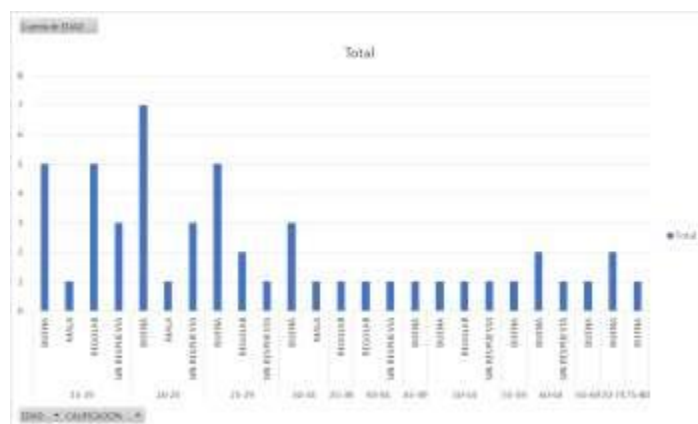


Figura 11. ¿Conoces la chanfaina? San Fernando, Chiapas.

De acuerdo con la figura 11, se puede notar que ambos sexos de 15-19 años de San Fernando, no tiene un conocimiento sobre la chanfaina, mientras que las femeninas de 30-34 años si conocen este platillo.

Estos fueron los resultados de las encuestas realizadas a las personas mayores a 15 años, a continuación, se mostrarán los resultados de la prueba sensorial hedónica realizadas a las personas anteriormente mencionadas.



De acuerdo con la figura 12, se realizó una prueba sensorial de la chanfaina, a las personas mayores a 15 años. Esto para saber cómo les parecía dicho platillo. A lo que las personas de 20- 24 años dijeron que les parece buena mientras que a las personas de 15 a 19 años les pareció regular, pero la otra mitad les pareció buena.

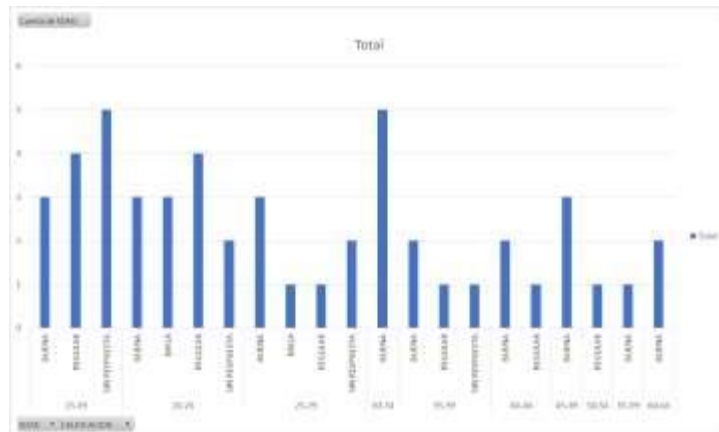


Figura 13. Prueba sensorial hedónica de la chanfaina en El Jobo, Chiapas.

De acuerdo con la figura 13, se puede notar que a las personas de 15-19 años su respuesta a la prueba sensorial fue a que, sin respuesta, esto se puede entender a que no les gusto la chanfaina. Mientras que a las personas de 30-34 años les pareció buena. Esto puede ser ya que los jóvenes tienen gustos un poco más especiales y la chanfaina no es de su agrado.

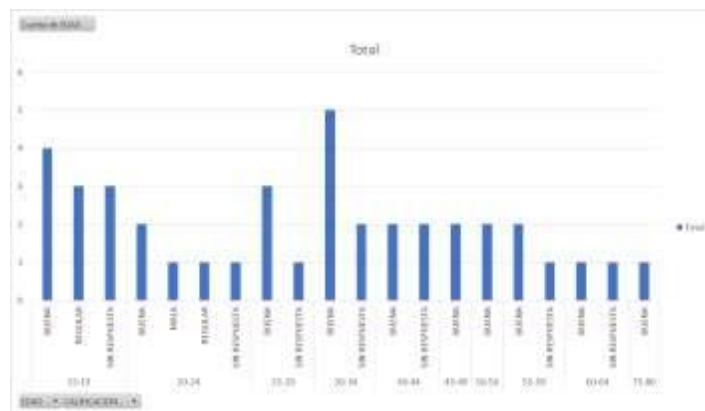


Figura 14. Prueba sensorial hedónica de la chanfaina en Chiapa de Corzo, Chiapas.

De acuerdo con la figura 14, se puede notar que a las personas de 30-34 años les pareció buena chanfaina. Mientras que a las personas de 15-19 años unos dijeron que les pareció buena mientras que los otros pusieron que no les gusta pero que también ni les disgusta.

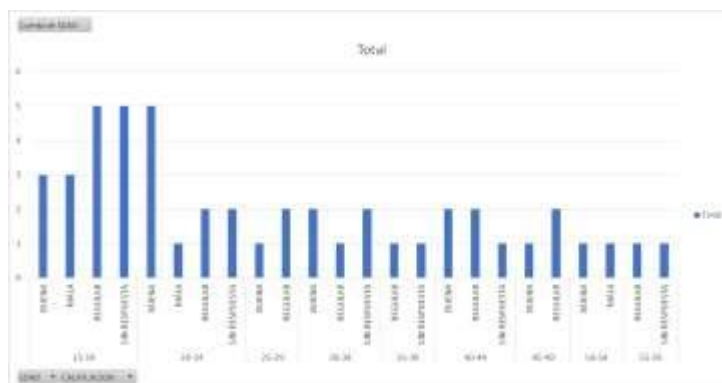


Figura 15. Prueba sensorial hedónica de la chanfaina en San Fernando, Chiapas.

De acuerdo con la figura 15, se puede notar que a las personas de 20-24 les pareció buena, por otro lado, la respuesta de las personas de 15-19 años fue algo diversa, ya que la mayoría su respuesta fue que les pareció regular mientras que la otra mayoría no dio una respuesta. A continuación, se mostrarán los resultados del objetivo específico sobre salvaguardar la receta original sin modificaciones de la actualidad y también los resultados de las entrevistas realizadas a las mujeres mayores de los lugares visitados.

**Ejido El Jobo, Chiapas:** Se visitó la casa de la señora Olga Lidia Meza Sánchez quien es originaria del ejido El Jobo cerca de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, concedió una entrevista y enseñó a preparar la chanfaina como la suelen preparar en dicho lugar.



Figura 16, 17 y 18. Eduardo Vera (2023)

De acuerdo con la entrevista realizada a la señora Olga Meza cuenta que conoció el platillo y la receta de la misma gracias a su mamá, dijo “yo conocí la receta gracias a mi madre que fue la que

nos enseñaba como prepararla, porque desde pequeños nos daba chanfaina”. Igual comenta que desde pequeña conoce y prepara el platillo por la antigua y conocida tradición de que deben ayudar en la cocina desde pequeños. Su respuesta a la pregunta si ¿Qué es lo que recomendaría del platillo para que otras personas lo consuman? Fue “que es una comida muy rica y pues es algo que viene desde hace mucho tiempo por lo cual no es bueno que se pierda” dijo la señora Olga Meza. De igual manera en la entrevista la señora Olga menciona que en El Jobo la chanfaina es conocida, ella dijo “si es muy conocida, de hecho, hay una señora que vende chanfaina y se le acaba rápido, ya que lo prepara muy rico y a la gente le gusta”.

**Municipio de Chiapa de Corzo, Chiapas:** Se visitó la casa de la señora Rosario Castro Espinoza quien es originaria del municipio de Chiapa de corzo, ella concedió una entrevista y enseñó a preparar la chanfaina como la suelen hacer en dicho lugar.



Figura 19 y 20. Eduardo Vera (2023)

De acuerdo con la entrevista realizada a la señora Rosario Castro, cuenta que conoció la chanfaina con una señora que llegaba a preparar en la festividad del santísimo, ella dice “yo miré como lo preparaba y así aprendí”, también cuenta que en el municipio de Chiapa de Corzo es muy consumida, la señora Rosario cuenta “aquí se consume demasiado y más porque es una tradición servir la chanfaina y la menudencia en la fiesta del santísimo que es muy conocida”.

**Municipio de Tuxtla Gutiérrez Chiapas:** Se visitó la casa de la señora Flor de María Alias Rodríguez quien pertenece a las mayordomías zoque, ella concedió una entrevista y enseñó a preparar la puxace que es la chanfaina en zoque.





Figura 21. Eduardo Vera (2023)

De acuerdo con la entrevista realizada a la señora Flor de María en Tuxtla Gutiérrez, ella cuenta que “desde pequeña mi mamá lo preparaba siempre para la bajada de vírgenes de Copoya, por cual siempre se preparaba la chanfaina, porque es uno de los platillos principales de esa festividad”, además cuenta que ella prepara la chanfaina desde los 10 años. Su respuesta a unade las preguntas realizadas ¿Algo relevante que nos pueda contar del platillo durante su conocimiento preparándola? Fue “que confunden mucho la receta porque algunas dicen que la chanfaina es como mole, pero no la que la receta zoque es como caldillo”.

**Municipio de San Fernando:** de acuerdo con la entrevista realizada a la señora María Candelaria Corzo Marina, ella nos cuenta que siempre estado en cocinas preparando todo tipo de platillos y la primera vez que conoció la chanfaina fue en una cocina de Chiapa de corzo ya que ella se pasa en diversos lugares preparando platillos para festivales o fiesta de santos porque a ella le gusta cocinar y ver como lo preparan, también nos platica que el platillo lo prepara hace 20 años y en esos 20 año de preparación ha visto como lo preparan de diversas maneras el mismo platillo de la chanfaina ella dice “lo que he visto es que muchos para dar consistencia a la chanfaina le colocan harina de arroz y ya no licuan el hígado, no yo prefiero licuar el puro hígado para su consistencia como siempre se ha preparado.”



Figura 22. Eduardo Vera (2024)

## CONCLUSIÓN

Con base a lo investigado podemos concluir que el plato como tal aún no está muy perdido, por ello es bueno saber que aún se puede dejar un legado de este platillo y convencer a los jóvenes que aun la conocen, que promuevan estos platillos y poder dar a conocer en otros municipios de Chiapas, ya que es probable que no lo conozcan.

Además, realizando esta investigación y conociendo los resultados, se pudo notar que la mayoría de jóvenes de entre 15 a 25 años no tienen idea de lo que es la chanfaina y muchos menos lo han comido. Lo cual es algo triste ya que para los zoques era algo que comían seguido y es de sus platillos más importantes.

La chanfaina no es un simple platillo y ya, es un platillo que tiene mucha cultura zoque, además que como se mencionó anteriormente es un platillo que refleja la diversidad culinaria presente en las diferentes regiones del estado de Chiapas.

Se espera que con este proyecto sirva para inspirar a los lectores ya que es un platillo que es cultura del estado de Chiapas.



## **PROPUESTAS / RECOMENDACIONES**

Como recomendaciones, se considera que este proyecto siga vivo y trabajándose, ya que la chanfaina es un platillo tradicional zoque que tiene un legado y así las personas que lleguen a ver este trabajo, les interese este tema y vean que tiene algo importante hablando culturalmente y no solo es un simple platillo.

Así como también se recomienda, crear talleres e invitar a jóvenes a que aprendan de la historia y preparación de la chanfaina.

Además de la que la difusión del platillo es algo de suma importancia, por ello se recomienda difundir por redes sociales, así como también a hacer campañas de difusión con este proyecto de investigación.

## GLOSARIO

**Aculturación:** es un proceso de adaptación gradual de un individuo (o de un grupo de individuos) de una cultura a otra con la cual está en contacto continuo y directo, sin que ello implique, necesariamente, el abandono de los patrones de su cultura de origen.

**Androlla:** embutido semejante al bolillo.

**Botillo:** Pellejo pequeño que sirve para llevar vino.

**Caites:** Sandalia tosca de cuero que usan los indígenas o los campesinos, compuesta por una suela gruesa y unas correas atadas a la misma que se cruzan por encima del empeine.

**Chile chamberote:** Chile pequeño y picoso que crece en las regiones cálidas de Chiapas. Se utiliza para el caldo de shuti y salsas diversas. Conocido también como chile chilemborote.

**Chile guajillo:** El chile guajillo (nahuatlismo de chilli 'chile' y huaxin 'huaje') es un condimento popular producido por la desecación del chile mirasol, fruto de una variedad cultivada de la especie *Capsicum annum* que se conoce con el mismo nombre común.

**Chinini:** es un árbol de hasta 25 m de altura que pertenece a la familia Lauraceae, grupo taxonómico donde se encuentran otras plantas útiles, como el aguacate común, la canela y el laurel usado como condimento.

**Dehesa:** Tierra generalmente acotada y arbolada, por lo común destinada a pastos.

**Guacasiscaldu:** Es un platillo zoque como caldo de res, platillo de la cocina de Suri Guzmán.

**Guindilla:** Pimiento alargado, pequeño y rojo que pica mucho; generalmente usado como condimento.

**Huey tlatoani:** Moctezuma también era conocido como “huey tlatoani”, que significa “gran gobernante”. El periodo del gobierno de Moctezuma culminó con la caída de Tenochtitlán en 1521.

**Jyonaques:** Es una palabra zoque que Significa "flor costurada". Es un ramillete de flores diversas, entre ellas flores de mayo, buganvillas, crisantemos, flor de hueso, hoja de plátano, hoja de miel, del cajón del maguey blanco, hoja de pimienta, entre otras.

**La cohuina:** Que quiere decir "casa del jefe donde se. Celebra la fiesta", es uno de los elementos principales. Del Carnaval Zoque Coiteco que se celebrará del 10 al. 14 de febrero en aquel municipio; con la amplia.

**La flor de cuchunuc:** es el cuchunuc, cuyo nombre significa flor de guajolote en zoque, porque sus capullos y flores se asemejan a los mocos de este animal cuando está en cortejo, explicó

Óscar Farrera Sarmiento, curador general de flora del Jardín Botánico.

**Nance:** fruto de temporada que solo se encuentra entre los meses de abril a finales de mayo o junio.

**Niguijuti:** Guiso elaborado con carne de cerdo, pimienta, ajo, chile chimborote rojo, jitomate y masa de maíz para espesar; empleado como relleno para tamales o como plato fuerte; se sirve en un plato hondo colocando dos tortillas de maíz que forman una especie de concha y sobre ellas el guiso muy caliente.

**Puxace:** chanfaina en zoque.

**Sabadiago:** Se llama así porque se elaboraba con la denominada Carne de Sábado, esto es, con las carnes que los humildes aprovechaban los sábados de vigilia y Cuaresma en los que la Iglesia dispensaba de su prohibición de hincarle el diente a los animales terrestres.

**Sashimi:** Es un plato que viene de Japón que se basa en pescados crudos y/o mariscos cortado de manera fina, pero no tanto como se corta el carpaccio sino algo más grueso. La palabra Sashimi en japonés se refiere a “saborear un ingrediente por sí mismo”. Es decir, degustar ese plato por sí mismo y disfrutarlo.

**Señoríos:** Dominio o mando sobre algo.

**Shuti:** Caracol de agua dulce que se desarrolla principalmente en riachuelos y lagunas de Chiapas y Tabasco.

**Sincretismo:** El sincretismo es un término empleado en antropología cultural y en estudios de religión comparada para referirse a la hibridación o amalgama de dos o más tradiciones culturales.

**Zoque:** Son de un pueblo indígena mexicano, asentado en los estados de Chiapas, Oaxaca y Tabasco, emparentados por su lengua y cultura con los mixes y popolucas. Según investigaciones realizadas se dice que los zoques descienden de los olmecas que emigraron a Chiapas y Oaxaca.

## REFERENCIAS DOCUMENTALES

- BERMÚDEZ, J. M., Sereno, J. R. B., Fernández, M. D., Barba, C., & Solís, S. (2002). Productos tradicionales no convencionales del cerdo ibérico.
- BERNAL, CÉSAR A. Metodología de la Investigación. Tercera Edición. Edit. Person Educación. Colombia, 2010. Pág. 122 y 257.
- BENGOA, J. (2016). Historia rural de Chile central. TOMO II: Crisis y ruptura del poder hacendal. TOMO II (Vol. 2). LOM ediciones.
- DE LA PUENTE, A. E., & Martínez, G. C. (2016). Estudio De Anã Lisis Y Valoraciã “N De La Oferta Gastronã “Mica Tradicional Ciudad Capital De La Rioja Â€“Argentina. Contribuciones a las Ciencias Sociales, (2016-01).
- ESCOBAR, E., & CARDOZO, A. F. (2010). Gastronomía tradicional del cerdo criollo producido en los llanos de Venezuela y Colombia. Revista Computadorizada de Producción Porcina Volumen, 17(2).
- ESTRADA FLORES, FRANCISCO (2004): Cocina exótica de Chiapas. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. 112 pp.
- FABIÁN, A. O. (2010). Divulgación local de la historia en las revistas de fiestas. In La Divulgación de la Historia y otros estudios sobre Extremadura (pp. 113-126). Sociedad Extremeña de Historia.
- FEO PARRONDO, F. (2010). Turismo gastronómico: recursos e itinerarios/Pardellas, Xulio. Vigo, Universidade de Vigo, 168 pp.: Reseña bibliográfica. Cuadernos de turismo.
- GALIANO, Á. G. (1990). El narrador en Nazarín. In Congresos Internacionales de Estudios Galdosianos (Vol. 1).
- GÓMEZ CÓRDOVA, E. (2014). Platos e historia gastronómica de Chiapa de Corzo (Doctoral dissertation, Facultad en Ciencias de la Nutrición y Alimentos-Licenciatura en Gastronomía- UNICACH).
- GRIMAUT, A. (1974). Comidas cordobesas de antes. Ediciones Olocco. Irónico, E. (1820). La chanfaina sequita. Carta al pensador mejicano.

- LÓPEZ, J. L. J. Fuentes culinarias de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia: Calendario del cocinero, 1865-1867. *Diario de Campo*, (1), 31-35.
- MACÍAS, ELBA (comp.) (2000): Agua, barro y fuego. Gastronomía mexicana del sur. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. 170 pp.
- MADRID: REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (edición facsimilar). 250 pp. [edición original, 1495].
- MARTÍNEZ, C. F. S. (2021). Hacia una lectura de las Tradiciones Peruanas desde la teoría de la representación política. *Aula Palma*, (20), 529-539
- MAYORGA, FRANCISCO (2000): Recetario popular coletto. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. 212 pp.
- MELGAR, R. L. (1995). Chanzón, chanzoneta, chancha, chanza, chanzaina, chanfaina, y sus derivados. In *Homenaje a Félix Monge: estudios de lingüística hispánica* (pp. 233-248). Gredos.
- MOLINER, MARÍA (2007): *Diccionario de uso del español*. Vol. 1. Madrid: Editorial Gredos. 1694 pp.
- Nebrija, E. Antonio (1951n): *Vocabulario español-latino*.
- MORÁN GARCÍA, P. E. (2013). Programa de televisión de comida típica quiteña "Comida a la Medida" (Master's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2013).
- NEWELL, G. E., & HERNÁNDEZ, K. O. (2017). Personas descargando carne de res para la Chanfaina del carnaval. *Proyecto Carnaval Zoque: la naturaleza presente en la tradición y modernidad en Chiapas*, 2(2).
- RODRIGO-BURGA, M. (2017). Zaña, sus tradiciones culinarias y sus contrastes en la salud. *Revista del Cuerpo Médico Hospital Nacional Almanzor Aguinaga Asenjo*, 10(3), 159-165.
- SALMON, R. O. (1973). Alberto Blest Gana como retratista del roto. *Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien*, 135-148.
- SÁNCHEZ DE PINEDA, DOLORES (1988): *Comida tradicional de San Cristóbal*. Sxbal de Las Casas: edición del autor. 247 pp.
- SANTAMARÍA, FRANCISCO J. (20057): *Diccionario de mexicanismos*. México: Editorial Porrúa. 1207 pp. [edición original, 1959].
- WIKIPEDIA, Zoque [online] Disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/Zoque\\_\(etnia\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Zoque_(etnia))
- WIKIPEDIA, Nance [online] Disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/Byrsonima\\_crassifolia](https://es.wikipedia.org/wiki/Byrsonima_crassifolia)

**ANEXOS.**

# ANEXO 1: ENTREVISTA REALIZADA A LAS COCINERAS DE TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS, EL JOBO, SAN FERNANDO, CHIAPA DE CORZO



Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas  
Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos  
Licenciatura en Gastronomía



Nombre	Edad	Proveniente
--------	------	-------------

1. ¿Dónde conoció el platillo por primera vez?
2. ¿Desde cuándo prepara el platillo?
3. ¿Qué es lo que recomendaría del platillo para que otras personas lo consuman?
4. ¿Aquí donde vive es muy conocido el platillo?
5. ¿Algo relevante que nos pueda contar del platillo durante su conocimiento preparándola?
6. ¿Una recomendación para los jóvenes que no muy les llama la atención este tipo de platillos?

## ANEXOS 2: FORMATO DE LA PRUEBA SENSORIAL HEDÓNICA



Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas  
Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos  
Licenciatura en Gastronomía



Sexo    Edad

   Femenino

   Masculino

Proveniente: \_\_\_\_\_

¿Qué le pareció?	¿Alguna recomendación?	¿Por qué?