

Chiapas a mordidas: lo que debes probar en la Asamblea



Naomi Madalí Pérez Barrios
AEMECH
naomi.barrios.u.2006@gmail.com

¡Llegamos a la edición 20! Y una asamblea de esta magnitud merece celebrarse con un menú tan digno como ella.

Este septiembre, Chiapas y el OC les abre las puertas a un estado con una gran riqueza tanto cultural, académica, turística y sobre todas las cosas, gastronómica.

Antes de que llegues a la asamblea, queremos que abras tu imaginación y prepares tu paladar para probar la esencia de Chiapas.

Reposición de líquidos

Chiapas tiene un clima cálido, y tras una larga jornada la ingesta de líquidos es fundamental. Deja de lado los refrescos o energizantes, saca tu jícara y ve por una de estas:

- **Pozol:** Una bebida ancestral por excelencia. Cumple todos los requerimientos necesarios para sobrevivir a otra sesión plenaria. Te quita sed, hambre, calor y antojo. Está hecha a base de maíz y cacao, bien fría y bien preparada se convertirá en tu nueva bebida favorita.
- **Tascalate:** Se compone de maíz tostado, cacao, achiote, piñones y canela. Desde que lo ves en la mesa de otros con su color naranja vibrante característico no lo puedes sacar de tu cabeza. Su sabor dulce y refrescante harán que te quieras llevar un kilo (Ver figura 13.2.1.).

- **Café chiapaneco:** El principal productor de café en el país merece una mención honorífica. Las tierras altas de Jaltenango, Zaragoza o Siltepec son la cuna de granos de especialidad. Probar una taza de este café es entender el por qué ha conquistado incluso los paladares más exigentes del mundo.



Figura 13.2.1. Autoría propia: Tascalate y Café

Ingesta calórica

Ya que te hidrataste y disfrutaste las bebidas refrescantes, es momento de pasar al platillo principal chiapaneco. Todo lo que estás por probar es un abrazo al alma y al estómago. Presentan ingredientes endémicos, hierbas aromáticas y recetas que han sido mejoradas de generación en generación.

- **Adobado:** Un clásico imperdible. La carne se marina en un adobo rojo a base de chi-

les secos, especias, achiote y vinagre para luego dejarse cocer. El sabor del adobo, la carne jugosa, un arroz y ensalada de repollo harán que repitas el plato hasta ya no dar más.

- **Sopa de chipilín con bolita:** Platillo que sabe a hogar y familia. El chipilín (usado en múltiples platos en Chiapas) es una hierba con un sabor inconfundible. Se presenta como un caldo calentito que lleva granos de elote, queso fresco y bolitas hechas de masa de maíz, que desde la primer cucharada hará que no quieras levantarte de la mesa (Ver figura 13.2.2.).
- **Pepita con Tasajo:** Originario de la fiesta grande de Chiapa de Corzo, es historia hecho plato. Son tiras de carne de res salada y seca (tasajo) que se bañan en una salsa espesa hecha a base de semillas de calabaza (pepita) tostada y achiote.



Figura 13.2.2 Velasco, O. (2022), Directo al Paladar México: *Sopa de chipilín con bolita.*

- **Tamales:** Sin lugar a dudas, los invitados de honor en esta lista. Servidos bien calientes, envueltos en su aromática hoja de plátano y con una enorme variedad de ingredientes y texturas. Los que sí o sí tienes que pedir son el de chipilín, el de bola y el de cam-

bray; acompañados de una buena taza de café, serán justo el abrazo que tu estómago y tu mente necesitan después de una larga jornada (Ver figura 13.2.3.).



Figura 13.2.3. Autoría de chicharrones_los_de_otay_vista: *Tamales*

La sobremesa chiapaneca

En muchos estados del país, cuando se menciona “una botana” se piensa en una bolsa de frituras o cacahuates, pero en Chiapas es cosa seria. La botana puede llegar a convertirse en tu platillo principal con comidas elaboradas, guisos y porciones generosas.

En cuanto llegues a cualquier restaurante, podrás probar algunas de las siguientes botanas:

- **Quesillo preparado:** Se sirve una montaña de quesillo, bañado en una mezcla de limón, cebolla morada, tomate y chilitos picados. Es fresco, ácido y adictivo, perfecto para acompañarlos con totopos.
- **Carne tártara:** La gran estrella de las botanas. Se trata de carne de res molida y curtida en jugo de limón, mezclada con tomate, cebolla, cilantro y chile. Servida en un totopo, es el bo-

cado acidito que necesitas antes de cualquier cosa.

- **Nuegados y suspiros:** Para los que buscan “algo dulce” después de cada comida, esta es su recomendación. Los nuegados son pequeños buñuelos inflados y crujientes cubiertos con un característico glaseado de azúcar rosa o blanca. Los suspiros, haciendo honor a su nombre, son merengues horneados tan ligeros y aireados que literalmente se deshacen en la boca.



Figura 13.2.4 Publicación de Facebook Socoltenango: Botanas Chiapanecas

Para paladares aventureros

Como última mención, la reserva exótica de la gastronomía chiapaneca te tiene preparada una gran sorpresa.

- Primero el famoso “**Nucú**”, una hormiga gigante de lluvia, que se tuesta en comal con sal y limón. Con su textura crujiente y un sabor específico, puede

elevar el precio del kilo hasta los \$1500-\$3000. Y si aún tienes ganas de probar más, pide el “**Zats**”, un gusano endémico frito con chile y limón, crujiente por fuera y suave por dentro. Con estas últimas recomendaciones, te llevarás a casa la dicha de probar todo Chiapas en tan pocos días. (Ver figura 13.2.4.).

Dicen que las decisiones más importantes no se toman en las salas de conferencia, sino alrededor de una buena mesa. Esta edición 20 no será la excepción. **Chiapas y el Comité Organizador los esperan con los manteles largos y el corazón abierto.** Vengan dispuestos a debatir, aprender y a llevarse en la memoria (y en el paladar) la inmensa calidez de nuestra tierra.

Nos vemos en septiembre para celebrar juntos.

REFERENCIAS

1. Directo al Paladar México. Caldo de chipilín con bolitas y crema: receta chiapaneca tradicional [Internet]. Ciudad de México: Webedia México; 2023 [citado 21 de julio de 2026]. Disponible en: <https://www.directoalpaladar.com.mx/cocina-popular-mexicana/caldo-chipilin-bolitas-crema-receta-chiapaneca-tradicional>