

Hacia una geografía del popo

Antrop. Florentino Cruz Martínez
Coordinador Regional de la UVI Selvas

El popo es una bebida prehispánica, elaborada a base de cacao (*Theobroma cacao* L.), cuyo nombre proviene del nahua *popocti*, “cosa que humea o hace espuma”, en virtud de ser esta una de sus principales características. Con algunas variantes, esta bebida de carácter ritual es preparada por diversos grupos étnicos asentados en el sur de Veracruz y en la cuenca del Papaloapan.¹

En efecto, el *popo* es elaborado por los nahuas de Cosoleacaque, Jáltipan y Soconusco; los mixe-popolucas de Oluta y Sayula de Alemán; y por los zoque-popolucas de Texistepec. También es preparado por los mazatecos de San Pedro Ixcatlán; y chinantecos de San Lucas Ojtlán y San Felipe Usila; ambos en el Norte del estado de Oaxaca. En San Pedro Ixcatlán se prepara con medio kilo de cacao, medio kilo de arroz molido, un kilo de masa de nixtamal, un kilo de panela o piloncillo y un manojo de *cocolmécatl* --un bejuco del cual solo se utilizan las puntas tiernas--, rindiendo para 20 personas:

“En un comal a fuego lento se asa el cacao, se pela y se muele muy bien, se le agrega arroz molido, la masa de maíz y el *cocolmécatl* molido, con esto se obtiene una pasta.

Se disuelve el piloncillo en dos litros de agua. Aparte, en una olla grande, con cuatro litros de agua se disuelve la pasta perfectamente, se cuele en otro recipiente limpio y se bate con un molinillo hasta obtener una abundante espuma. Se sirve frío o al gusto” (Hernández y Merlín 2004:118).²

Derivado de la construcción de las presas Temascal (“Miguel Alemán”), en la década de 1950; y Cerro de Oro (“Miguel de la Madrid”), entre 1974 a 1985, a fin de controlar las avenidas del río Papaloapan; los pueblos mazatecos y chinantecos se dispersaron, llevando consigo los elementos de su cultura materna, como la gastronomía tradicional. Los primeros fueron reacomodados, entre otros lugares, en Nuevo Ixcatlán (Playa Vicente); y los segundos, en La Chinantla, actualmente cabecera del municipio de Uxpanapa.

Debido a la influencia de la cultura chinanteca y mazateca de la región baja, la geografía del popo también comprende varios lugares de la cuenca del Papaloapan, como Tuxtepec (Oaxaca), Tres Valles, Otatitlán, Cosamaloapan y Tlacotalpan (Veracruz). En esta última ciudad, de acuerdo al Profr. Avelino Bolaños, esta bebida:

¹ Melgarejo refiere que el viejo tipo de chocolate indígena, “el sagrado popo”, aún se consume en los pueblos de la cuenca del Coatzacoalcos y en La Chontalpa. Preparan esta bebida poniendo a hervir el maíz sin cal, lavan el nixtamal y con cacao tostado lo muelen en metate, agregándole *axquiot*. Esta pasta es disuelta en agua fría para darle la consistencia del atole, se cuele en una tela “ralita”, le agregan dulce y la baten para obtener la espuma, sirviéndose en jícaras (1979:156-157).

² En Xalapa de Díaz, en la mazateca baja, se prepara también pilte de *cocolmécatl*, utilizándose un manojo de esta planta, una “hoja de pozole” (hoja ancha y alargada, con el envés de color blanco, llamado entre los nahuas del sur de Veracruz *ixhuat*), cuatro jitomates y dos rebanas de cebolla, así como chile y sal al gusto. Los bejucos del *cocolmécatl* se lavan bien y se les agrega chile, tomate y cebolla picados; se les pone sal al gusto, se le envuelve en hojas de pozole y se asa en el comal; bajándose cuando ya están cocidos (Hernández y Merlín 2004:78, 130).

“se prepara con cacao, polvo de tortillas tostadas, arroz y canela molida; y ya en bolas o en pastas, mezcla del cacao, las tortillas, el arroz y la canela, se le echa a esta pasta la corteza de la raíz bien picada, y se prepara el popo, poniendo agua limpia en una gran olla y agregándole azúcar al gusto; y como quien bate chocolate, se deposita en el agua cierta cantidad de pasta de popo, que se disuelve, haciendo muchísima espuma. Esta bebida es refrescante, y se acostumbra tomar en las casas como merienda, siempre acompañada la bebida con tamales de gallina o sin gallina, lo que constituye como ya dije, una rica merienda” (Apud. Santamaría, 1978:428).

El popo es un chocolate ritual, que se caracteriza por su abundante espuma, elaborado a base de una pasta que se obtiene al moler en el metate cacao, masa de maíz, azúcar, arroz y las guías o tallos tiernos del *axquiotte*, una planta trepadora que crece en suelos arenosos en los acahuals y proporciona espuma a la bebida, llamada en Oaxaca *cocolmecate* o *cocolmecca* (Santamaría, 1978:261-262). Perteneció al género *Smilax* y algunos investigadores lo asocian con las especies *cordifolia* o *pseudochina*, aunque por sus características taxonómicas es muy probable que su nombre científico sea *Smilax bona-nox*.

Para preparar el *popo* se limpian y tuestan los granos de cacao, mismos que se muelen en grueso o *payanal* en el metate. Posteriormente le quitan las cáscaras y la pasta obtenida es mezclada con canela, guardándose en un recipiente sin grasa. Al día siguiente se lava muy bien el arroz, se escurre y vacía en una cubeta, agregándose la pasta de cacao y unas guías de *axquiotte*. Estos ingredientes son molidos en algún molino de nixtamal. La mezcla se cuele en paño de algodón, utilizándose principalmente la tela tursor, agregándose agua y azúcar.³

Debajo de donde se cuele colocan una cubeta o tina y, para evitar que el calor descomponga el líquido colado, se le agregan trozos de hielo. Éste se bate enérgicamente con un molinillo de madera --artefacto provisto de un extremo ancho dentado y con anillos, cuyo mango es sujetado con las palmas de las manos, efectuando con ellas una serie de movimientos giratorios-- hasta obtener abundante espuma.

Tradicionalmente el *popo* se sirve en jícaras, del nahua *xicalli*, un utensilio elaborado con el epicarpio cortado a la mitad y desecado del jícaro (*Crescentia cujete*); sostenidas en pequeños aros de caña o bejuco, llamados en lengua nahua *yahual* (“redondo”).

Generalmente esta bebida se hacía en Cosoleacaque durante las bodas tradicionales y festividades religiosas, constituyendo con los tamales un binomio de la gastronomía ritual. Su preparación demanda la participación de un conjunto de mujeres para tostar el cacao, moler los ingredientes, colar, agitar con el molinillo y lavar las jícaras. La etnóloga Marina Anguiano, entre 1977 y 1978, presenció alguna vez:

“los preparativos de una mayordomía [en Cosoleacaque], en la cual alrededor de 20 mujeres de diversas edades, con el torso desnudo, molían en sus metates el cacao para preparar la bebida llamada popo. Consideré imprudente tomar una sola foto de esta ‘mágica escena’, [porque] sería como profanarla”.⁴

³ Se cree que no debe excederse en la proporción de *axquiotte* cuando se mezcla con el arroz y la pasta de cacao, pues “corta” o irrita la garganta. De acuerdo a otras versiones, la mezcla debe batirse enérgicamente y colarse dos veces para evitar esta irritación.

⁴ Comunicación personal.

En su proceso de elaboración, las mujeres emplean utensilios limpios, no contaminados con grasa, preferentemente nuevos porque se tiene la creencia de que no haría espuma. Despojados de su carácter ritual, actualmente se comercializa, acompañándolo de tamales, en el mercado de la cabecera municipal, entre otros puntos de la ciudad.

A diferencia de Cosoleacaque, los nahuas de Soconusco utilizan para hacer espuma la raíz o incluso el fruto del *chupipe* o *chupipi*, cuyo nombre científico es *Gonolobus niger* (Cav.) R. Br. ex Schult.:

“es una planta trepadora que abunda en los montes de esta costa. Su flor tiene la semejanza de un patito, con las alas medio abiertas, de color blanco, y la parte que podría corresponder al vientre del pato, tiene matices violetas o azules y partes amarillas. Esta planta da un fruto del tamaño de un mano corriente, de color verde en la corteza, y en el interior tiene una pulpa blanca, que asada a fuego lento, tiene sabor agradable. El interior de esta fruta contiene vellosidades. Las gentes humildes aprovechan la pulpa del *chupipi*, para confitarla con panocha o panela; pero la raíz es muy buscada en estas ciudades costeñas, porque se aprovecha la corteza de dicha raíz para preparar la famosa bebida llamada *popo*...” (Apud Santamaría, 1978:427-428).

En efecto, el *chupipi* es un arbusto trepador que se localiza en altitudes de 50 a 800 m, en bosques tropicales caducifolios y mesófilos de montaña. Alcanza hasta seis metros, de base leñosa, con abundante látex. Sus hojas son opuestas y de láminas ovadas. Florece de mayo a agosto, distinguiéndose porque sus flores tienen la corola de color morado oscuro. Por su parte sus frutos --costillados, alargados y con semillas negras-- se encuentran de septiembre a octubre; los cuales se consumen asado, hervido o en conserva (Del Amo *et al.*, 2010:100).

BIBLIOGRAFÍA

Cruz Martínez Florentino, *San Felipe Cosoleacaque: aposento de cojolites. Una ciudad del istmo veracruzano*, Unidad Regional Acayucan de Culturas Populares (CONACULTA) / Instituto Veracruzano de Cultura / H. Ayuntamiento Municipal de Cosoleacaque, 2005.

Del Amo, Silvia *et al.*, *Guía de frutos silvestres comestibles en Veracruz*, Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica Forestal / CONAFOR-CONACYT, México, 2010.

Hernández López, Josefina y Roger Merlín Arango, *Recetario mazateco de Oaxaca*, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, México, 2004, Col. Cocina Indígena y Popular Núm. 42.

Melgarejo Vivanco, José Luis, *Los Jarochos*, Gobierno del Estado de Veracruz, Xalapa, 1979.

Santamaría, Francisco J., 1978, *Diccionario de mejicanismos*, Editorial Porrúa, Méjico, 1978.