

## Glosario

1. Achín: árbol de la familia de las anacardiáceas de 15 metros de altura. Pariente lejano del pistache europeo, aunque comestible y de menor tamaño.
2. Chanfaina: cocido de las vísceras y de los adentros de res o cerdo.
3. Canené: Peculiar tamal que se agrega frijol a la masa de maíz.
4. Comiteco: bebida típica de Comitán que es conocida como el comiteco que se fermenta a base de maguey, o la mistela una bebida espirituosa a base de mango, tejocote y ciruela.
5. Jango: fruto del amendu cuyas semillas son comestibles ya hervidas y cocidas.
6. Juacané: Tamal de hierba santa con pepita de calabaza y polvo de cabeza de camarón.
7. Nanche: Planta comestible, ruto pulposo.
8. Marquesotes.:Pan tradicional que forma parte de la mexicana. Por ser un pan que en su preparación no requiere de agua, su principal característica es que es seco y frágil, al no tener un ingrediente de sabor especial, resulta no tener un sabor penetrante, por lo que su acompañante principal es un chocolate caliente elaborado a base de leche o agua.
- 9.Niguijuiti: espinazo y maciza de puerco con tomate verde y colorado, achiote, masa de maíz y especias.
- 10.Pusaxe: variante de la chanfaina
- 11.Sispolá: platillo hermano del cocido español que lleva tomate y achiote.
- 12.Tascalate: Se compone de maíz, piñones cacao, canela y achiote.
- 13.Toro pinto: Tamal revuelto con frijoles negros enteros.
14. Suspiros: Dulce típico de Chiapas a base de yuca, huevo, harina, bicarbonato y azúcar.
15. Zoqui caldú: Caldo de caracol.

Sara Venegas

Bibliografía. Recetario Zoque de Chiapas: La gastronomía popular Zoque de Chiapas.