

EL *CUPSI*, BEBIDA RITUAL EN COPAINALÁ CHIAPAS¹

CUPSI, RITUAL BEVERAGE IN COPAINALÁ CHIAPAS

VÍCTOR ACEVEDO MARTÍNEZ*

RESUMEN

Este artículo describe el uso de una bebida ritual que existe en la región zoque de Chiapas, *el cupsi*, hecho de miel de abeja melipona y aguardiente. Para empezar, presento algunos datos sobre la región zoque, después describo la ocasión ritual en que se consume esta bebida. Finalmente destaco algunos aspectos que considero relevantes de los ingredientes de la bebida en relación con las concepciones rituales mesoamericanas y su continuidad entre los zoques de Copainalá.

PALABRAS CLAVE: *Zoques, Chiapas, bebida ritual, danzas.*

ABSTRACT

This article describes the use of a ritual drink used by the Zoque in Chiapas; *cupsi* is made from melipona bee honey and brandy. I present general information about the Zoque region, to set the context for a description of the ritual occasion in which this drink is consumed. To conclude I highlight some characteristics of the ingredients that are important elements of Mesoamerican ritual conceptions and their continuity in Copainalá.

1. La información de este artículo se deriva de la tesis doctoral: "La práctica musical y dancística zoque en Copainalá, Chiapas, expresiones de la memoria histórica y la reproducción cultural", Posgrado de Historia y Etnohistoria de la ENAH entre 2014 y 2018 con el apoyo del CONACYT.

* Grupo de investigación y equipo académico del diplomado: "Cocinas y cultura alimentaria en México", Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). Licenciado en antropología social, Maestro y Doctor en Historia y Etnohistoria por la ENAH. Es autor de artículos y discos de investigación sobre la música indígena de México. Formó parte del equipo Chiapas del Programa Etnografía de las Regiones Indígenas de México de la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN) del INAH durante cuatro años; participa en el Proyecto "Comida cultura y poder: dinámicas de la modernidad en México" de la CNAN del INAH. Correo electrónico: shikue@yahoo.com.mx

KEYWORDS: *Zoques, Chiapas, Ritual Beverage, Dances.*

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este artículo es mostrar la relación entre una bebida que se prepara durante el Carnaval en un pueblo zoque de Chiapas y sus implicaciones para la cosmovisión mesoamericana. Para ello expongo algunos datos que me permiten describir el contexto histórico y cultural en el que viven los zoques y en particular en el municipio de Copainalá. Posteriormente abordo los temas del *carnaval* y el *cupsi* para cerrar con una discusión sobre la manera en que entiendo esta bebida dentro del contexto de la cosmovisión mesoamericana. La mayoría de los datos provienen de trabajo de campo que he llevado a cabo en la zona desde 2010 y específicamente en el pueblo de Copainalá desde 2015, donde tuve oportunidad de observar en varias ocasiones la danza con que festejan el carnaval y de charlar con músicos danzantes y las personas encargadas de realizar la celebración.

LOS ZOQUES

Los zoques habitaron una gran extensión que abarcaba parte de los actuales estados de Veracruz, Tabasco, Oaxaca y Chiapas, aunque actualmente los mayores núcleos de población zoque se encuentran al noroeste del estado de Chiapas, donde se distribuyen en doce municipios: Cha-

pultenango, Francisco León, Ixhutatán, Jitotol, Ocoatepec, Ostuacán, Pantepec, Rayón, Tapalapa, Tapilua, Tecpatán y Copainalá (Villasana, 2009, p. 318). Los zoques de Chiapas han vivido procesos históricos que han dado como resultado que sean una cultura indígena con un sello muy particular, sobre todo si las comparamos con otras sociedades indígenas del mismo estado, pues a diferencia de lo que ocurre en los pueblos, por ejemplo, de los Altos de Chiapas cuyas manifestaciones culturales son ricas en colorido, los pueblos zoques muestran su cultura de una manera menos vistosa. En un sentido las expresiones más profundas de su cultura no se ven a primera vista al caminar por estos pueblos.

En muchos de los pueblos zoques tampoco encontraríamos a primera vista atributos culturales que son muy comunes en las regiones indígenas vecinas, como el uso de la lengua o el uso de ropa tradicional. Estas características son producto de varias y distintas circunstancias que a lo largo del tiempo han impactado en estos pueblos. Solo por mencionar algunas podemos nombrar: en el ámbito religioso, la llegada de la corriente religiosa protestante denominada Adventismo del Séptimo Día, que arribó por aquellos lugares desde los años treinta del siglo veinte (Castañeda, 2007), o la presencia generalizada de sacerdotes católicos en los pueblos zoques a mediados del siglo pasado (Cordry, 1988; Thomas, 1974; Alonso, 1997). Ambas iglesias de manera general no aceptaron muchas de las expresiones de la tradición religiosa

zoque y causaron, de diferente manera, una ruptura con el culto zoque a los santos, una de las formas de religiosidad más tradicional en aquellos pueblos, lo cual repercutió en la desintegración de formas de organización social como las mayordomías y en la práctica de distintas manifestaciones rituales como la música y la danza (De Vos, 2010, p. 236; Acevedo, 2018).

En términos económicos la ganaderización en la región desplazó al cultivo la milpa y afectó gravemente formas de producción agrícola zoque; actualmente hay varios municipios zoques donde ya no se cultiva la milpa y el espacio dedicado a esta actividad ha sido usado para hacer potreros (Ledesma, 2018, p. 111; Acevedo, 2016). Otro factor de cambio importante en la región sin duda lo constituyó la erupción del volcán Chichonal en 1982, pues implicó el desplazamiento temporal de miles de zoques a otros municipios. (Alonso, 2015, p. 63).

COPAINALÁ

Copainalá, como lo mencionamos anteriormente, es uno de los doce municipios de la zona que se ha considerado históricamente zoque, tiene una población aproximada de 21 000 personas, distribuida entre la cabecera municipal y las comunidades que se denominan *riberas*, así como las *colonias* y otros asentamientos. De ese total de población una pequeña parte habla zoque, el 12.5 % (Newell, 2018, p. 32).

Copainalá ha sido importante históricamente en cuanto a producción agrícola y actualmente la ganadería juega un papel destacado en su economía. A finales del siglo XIX el distrito del Mezcalapa donde se ubica Copainalá fue de los más importantes productores de cacao y café, (Ortiz, 2009, p. 269; Clarence-Smith, 2005, p. 246). También la caña de azúcar fue un cultivo sustancial en la región para producir aguardiente (Ortiz, 2012). Actualmente la producción ganadera es considerable, existen aproximadamente 15 615 cabezas de ganado, casi el 10 % del total del estado de Chiapas.

En Copainalá a la par de los cambios que mencionamos anteriormente, ha habido un importante proceso de rehabilitación de la práctica de la música y la danza tradicional, desde hace unos treinta años, que actualmente repercute en la conservación y reavivamiento de algunas otras prácticas culturales. Desde los años ochenta el comité “Raíces de mi pueblo” ha trabajado ya sea de manera independiente o vinculándose con las autoridades culturales estatales o con los encargados de cultura del Ayuntamiento de Copainalá, por preservar, al menos para presentar en algunos eventos, diversas manifestaciones culturales, como la gastronomía, la música o la danza; esto ha provocado que de manera general los pobladores de este lugar tengan cierta conciencia de la importancia de preservar estas prácticas.

Por otra parte, un grupo de tradicionalistas zoques ha podido conservar parte del culto ancestral. Este grupo se reú-

ne en la iglesia de un barrio de Copainalá y en muchos casos son los responsables de llevar a cabo el culto a los santos. En esta práctica están imbricadas creencias de la cosmovisión zoque en el marco de la liturgia católica; cabe mencionar que en otros lugares de la región zoque este tipo de tradición religiosa ha desaparecido, algunas veces por la conversión de la población al adventismo, u otra tendencia religiosa no católica o bien porque algunos sacerdotes católicos fueron muy poco tolerantes con este tipo de manifestaciones y prohibieron su práctica, como mencionamos anteriormente. Este grupo de tradicionalistas son los encargados de organizar el Carnaval en Copainalá, el cual se festeja con una peculiar danza-representación. Cabe mencionar que, regionalmente el Carnaval es una de las ocasiones en que la música y la danza tradicional se hacen presentes, aún en lugares donde estas manifestaciones son casi inexistentes como lo es el municipio de Tapalapa en la sierra de Pantepec. En esta ocasión es posible escuchar las flautas de carrizo y los tambores, uno de los conjuntos instrumentales más tradicionales de la región zoque y observar diversas danzas, tal vez por esto es una de las ocasiones rituales que ha sido documentada por varios de los investigadores que han visitado la zona como, Thomas (1974), Del Carpio (1992), Lisbona (1995), y más recientemente Newell (2018), entre otros, han estudiado el carnaval en distintos pueblos zoques. A continuación, describiré lo que sucede en Copainalá.

EL CARNAVAL EN COPAINALÁ

Un domingo antes del Miércoles de Ceniza, se celebra el Carnaval en Copainalá, este acontecimiento es marcado por el recorrido que hace un personaje conocido como el *weya weyá* por las calles de este pueblo. En los atrios de las iglesias de los barrios tradicionales, en algunas casas, en el centro del pueblo, entre otros, se realiza la representación que incluye diálogos, una breve escenificación y termina con una danza de todos los participantes.



Foto 1. El weya weyá, Copainalá Chiapas, febrero de 2016.

Fotografía: Víctor Acevedo Martínez

El mito que sustenta la danza² narra que el *weya weyá* era un gigante antepasado de los zoques que tras un exterminio que dios hizo de gigantes, se fue a una montaña donde habitaba en convivencia cercana con los animales. Su ropa era de piel de animales, (de hecho, en las representaciones más antiguas, cuentan que efectivamente habían hecho su atuendo de piel), tenía el cabello largo con una gran barba y en la cintura traía un *pumpito* con miel, como le dicen por esos lugares a los guajes que usan como cantimploras para el agua.

Un día el *weya weyá* soñó que tenía que salir de su montaña y así lo hizo, salió en una nube un día lluvioso y encontró a una mujer zoque labrando la tierra, con ella se quedó a vivir y procreó dos hijas, que aparecen en la representación. Después de vivir con su familia y enseñarles a cultivar tabaco, el *weyá weyá* regresó a vivir a las montañas, hasta que soñó que Dios le pidió que anunciara la muerte de su hijo. Buscó la salida a través de las montañas, la encontró y llegó a Copainalá.

Como dijimos la representación se realiza el domingo previo al Miércoles de Ceniza, se inicia a las nueve o diez de la mañana después de desayunar en la casa del *promotor* (así llaman a quien paga la comida y otros gastos para que se lleve a cabo la representación). Los músicos y danzantes se preparan para

el recorrido por las calles de Copainalá, los danzantes se visten de acuerdo con el personaje que les toca interpretar. Los personajes de la danza son: el *weya weyá*, quien lleva una peculiar máscara y una matraca, su esposa (interpretada por un hombre), sus hijas (dos jovencitas de aproximadamente diez o doce años a las que les dicen “las palomitas”), los novios de sus hijas (interpretados por dos señores de unos cincuenta años). A todos ellos los acompaña un grupo de músicos formado por tres tamboreros y un flautista, durante el recorrido los músicos van anunciando así el paso de esta danza,³ y la representación se realiza en los atrios de las iglesias de los barrios originales de aquel pueblo y en la casa de quienes ha patrocinado la celebración y de quien la patrocinará el siguiente año.



Foto 2. Los personajes de la danza, Copainalá Chiapas, febrero de 2016.

Fotografía: Víctor Acevedo Martínez

2. El mito me fue narrado por don Cirilo Meza uno de los tradicionalistas más importantes de aquel pueblo, aquí presento solo un resumen de esa historia.

3. Le llamo danza pues así le llaman localmente, aunque gran parte del evento es una representación teatralizada.

EL CUPSI, PREPARACIÓN Y PRESENCIA EN EL CARNAVAL

Durante el carnaval se prepara una bebida ritual hecha con miel de abeja melipona y aguardiente, y lleva el nombre de *cupsi* que, según me explicaron mis interlocutores quiere decir *mezclado*. El *promotor* de la fiesta, quien como dijimos anteriormente es el encargado de dar de comer a músicos y danzantes durante el carnaval, también se ocupa de conseguir los ingredientes para preparar el *cupsi*, pero quien se encarga de su elaboración es uno de los tradicionalistas más importantes de Copainalá, don Cirilo Meza, quien muchos años representó al *weya weyá* y quien también recopiló historias sobre este personaje con ancianos de distintos lugares, aunque también lo pueden preparar otros tradicionalistas que hayan convocado a músicos y danzantes para esta celebración, “es cuestión de costumbre y jerarquía” diría uno de mis interlocutores.⁴ Los encargados de preparar el *cupsi* conocen el punto exacto para obtener el sabor preciso.

Durante el recorrido del *weya weyá* se comisiona a alguien para repartir el *cupsi*, a veces el mismo *promotor* es el encargado de realizar esta acción, por lo regular se ofrece a las personas que se acercan a ver la representación, desde luego los músicos y danzantes también son convidados de la bebida ritual. En ocasiones causa más estragos ya que es

común al finalizar la jornada que más de uno esté bastante pasado de copas. Además del *cupsi*, durante el recorrido se ofrece pan con miel, y también el *promotor* es el encargado de conseguir los ingredientes de esta vianda; en ocasiones algunas personas cercanas a los tradicionalistas reparten el pan con miel cuando la danza se lleva a cabo afuera de sus casas. Por lo regular esto sucede cuando son personas enfermas que han sido *promotores* o danzantes, o que han pedido que la danza pase a visitarlos; en esas ocasiones existe la creencia que al colaborar con las danzas o cualquier otra manifestación de los tradicionalistas, habrá una bendición en la vida cotidiana que se manifiesta entre otras cosas en salud y abundancia.

LOS INGREDIENTES DEL CUPSI

Ahora bien, me parece importante destacar la dimensión histórica de los ingredientes del *cupsi*: el aguardiente y la miel de abeja melipona, ambos productos que se obtenían localmente. En el caso del aguardiente, sabemos que a principio del siglo XX se introdujo la producción de caña de azúcar en los territorios zoques y uno de los principales productos obtenidos de esta planta era el aguardiente; a nivel regional el principal productor era el pueblo de Copainalá, donde en 1920 había al menos 21 productores de aguardiente, que surtían a Coapilla, Pantepec, Rayón Tapilula, Ixhuatan, Ocotepéc, Ixtacomitán, Pi-

4. Así me lo informó Edgar Méndez, un joven tradicionalista de Copainalá.

chucalco, Tecpatan, Chicoacén, Francisco León y Chapultenango (Ortiz, 2012), todos ellos pueblos zoques.

Por otra parte, la meliponicultura era una actividad común en Copainalá, como lo explica el siguiente testimonio de Don Luis Hernández, un anciano músico zoque, quien además comenta la relación del *cupsi* con el *weya weyá*. Calculo que lo que relata don Luis sucedía en los años 1950, cuando él tenía alrededor de veinte años, desafortunadamente en la actualidad ya no se cultivan las abejas meliponas en las casas de Copainalá, aunque todavía es posible obtener este tipo de miel.

En la montaña donde quiera la encontraban, uno está acá se va a traer los trozos a la montaña y como eran casas de horconadura se abre un agujero y se colgaban y la gente los tenían en sus casas los trozos y los amarraban con bejuco o con lazos, lo colgaban, lo amarran adentro de la casa, también las amarraban afuera y a la hora de castigar los bajaban y metían la mano y lo iban sacando y ahí esperaban la miel. La colmena real les decían *yumitzine* porque eran humildes las abejas, *yumi* es humilde. Eran mansas, humildes, no picaban nada. La miel virgen que tomaba el *weya weyá* en la montaña era su café, su alimento. Aquí no más arriba en el roblar grande ahí llegaban a tumbar, llegaba a tumbar mi papá de dos o tres árboles se tumbaba, el otro acá abajo, árboles grandes encontraban hasta de dos, había en la montaña antes, cual más lo vendía, lo vienen a vender,

no había miel de esta que le decimos de caja, (se refiere a la miel de abejas europeas), nada más de esa miel había. Solamente esa miel había en esos tiempos y había de dos clases, una, la miel virgen, la más fina entre todo el mundo, la otra que le llamaban la marrullera, era otro sabor no le llegaba a la miel virgen, hasta la cera tenía un buen aroma, la cera de caja no le llega ni de la otra de la que le decimos nosotros de sayulita no le llega el aroma.

La miel de las abejas humildes es que buscan flores que huelen, ya las otras abejas en cualquier flor se meten, las abejitas las avispiditas no se van a buscar en cualquier flor, buscaban la flor de mayo, la buganvilia creo tienen miel, las que tienen aroma lo van recogiendo, hasta la miel sabía bien sabroso, por eso si se mezclaba con trago sabía bien sabroso con aguardiente, por eso se le dice *cupsi*, eso es que está mezclado. En esos tiempos al cual más lo tenía, había casas que tenían dos, tres, cinco trozos y ese lo castraban, muchos lo vendían en ese tiempo bien carísimo, diez o veinte centavos el litro. El aguardiente era bien carísimo a tres pesos el litro, dos cincuenta por litro. Aquí venían los comerciantes de otros lados lo llevaban para sus tierras, yo creo para revender a otros lados después, traían su garrafón con aguardiente y se lo regresaban con miel, quien sabe dónde lo revendían en Tuxtla, en Chiapa (se refiere a Chiapa de Corzo), no había miel de caja, de las riberas Juárez, Zacalapa, López Mateos, toda esa parte había, lo traía la gente a vender. La cera negra que sacaban lo ponían a hervir en un

olla que se llamaba *apaste* esa olla la hacían doble, bonito ahí donde es la asentaderas, lo hacía, así que ya para el otro año si pudieran comprar la cera, que le decimos de castilla, si no ese mismo lo cocían con ese mismo hacían velas, cuando ya iba a llegar la cuaresma, y la llevaban a la iglesia para que lo prendan allá, así lo hacían, la miel virgen es la más fina, y con esa miel es que lo castraba el *weya weyá*, ese era su café caliente con ese se alimentaba, por eso cuando se baila el *weya weyá* tiene su *pumpito* colgado, ese lo trae con trago mezclado, *cupsi* en zoque.



Foto 3. *Cupsi* y pan con miel, Copainalá Chiapas, febrero de 2016.
Fotografía: Víctor Acevedo Martínez

Actualmente aún hay personas que saben dónde obtener la miel de abejas meliponas “se va a buscar en algunos troncos días antes del Carnaval”, aunque algunas veces también hacen el *cupsi* con miel comprada de abejas europeas. Me informaron también que cuando la miel es de melipona, el *cupsi* se conserva sin descomponerse mucho más tiempo que cuando se hace con otros tipos de miel. En el caso del aguardiente, este casi siempre es comercial y gustan usar el de la marca “el charrito” aunque saben que la calidad del aguardiente artesanal que se fabricaba en Copainalá superaba por mucho al de las marcas comerciales. Es importante decir también que algunas personas han comenzado a producir *cupsi* para venderlo, aunque dicen mis interlocutores que desconocen el significado y el uso, y su sabor dista mucho del preparado para el carnaval.

LAS ABEJAS MELIPONAS Y EL WEYA WEYÁ

El uso de la miel en el pan y en el aguardiente está estrechamente relacionado con el personaje central de la representación, pues como lo indicó don Luis Hernández el *weya weyá* necesita de la miel de las abejas meliponas para comer, se supone que todos sus alimentos los acompaña con esa miel. Dicen los tradicionalistas zoques de Copainalá que para el *weya weyá* la miel de estas abejas es “como si tomara café o chocolate” por eso trae *cupsi* en el pumpo que porta en la cintura.

La relación del *weya weyá* con la miel y las abejas meliponas, desde mi punto de vista permite intuir una concepción muy profunda de la cosmovisión mesoamericana que ha tenido continuidad y que hoy se expresa de distintas formas. A continuación, trataré de demostrarlo:

Podemos decir de manera muy resumida, que existe una creencia muy antigua en nuestra área cultural de Mesoamérica que los cerros y las montañas son montes sagrados llenos de fertilidad y abundancia y el lugar donde habita una deidad de la lluvia. Esta creencia de procedencia prehispánica se ha transformado y adaptado a distintas realidades hasta llegar a nuestros días; en varios pueblos indígenas la deidad de la lluvia se convirtió en el “dueño del cerro” como lo argumenta de manera magistral López Austin (2017). Este dueño se conoce hoy por múltiples nombres, se le llama dueño de los animales, dueño del cerro, dueño del viento, ángel o angelito, el viejo del monte, dueño de las abejitas, (López Austin, 2017, p. 68). Sus cualidades son variadas pues tiene múltiples atributos y desdoblamientos, puede ser de carácter femenino o masculino y por supuesto “se puede fragmentar y distribuir en dos bandos de personajes benéficos unos maléficos otros” (p. 71). El dueño es protector de los peces y de las bestias del monte. Esta creencia se extiende por gran parte de lo que hoy es México y tiene variantes locales. En el caso de los pueblos zoques esta creencia es vigente, y desde mis primeras incursiones en la región pude documentar creencias que tenían que ver con la existencia de cerros especiales donde se guardaban riquezas y que eran custodiados por un dueño.

En Copainalá me informaron de la existencia de cerros como El Maquin y El Hueymanco que tienen riquezas den-

tro de ellos y don Marcelino habitante de este lugar me relató algunos sueños en los que viaja adentro de los cerros cercanos a su pueblo y puede ver su contenido.

Yo tengo la oportunidad de tener sueños así hechos realidad, le digo que ahí hay unas ruinas, existe una señora y un niño, ahí el cerro contiene puro maíz y calabaza, le digo que vengo a Coapilla, así son casas así como esos, puras cosas de esos muñecos que las muchachas le dan a los novios (se refiere a muñecos de peluche), doy vuelta y llego a Chicoasén, ahí puro maíz, de ahí llego a Patria Nueva, de ahí me paso, le digo que es puro ganado, de ahí regreso le digo que vengo aquí, en esta lomita donde está el río, ahí contiene la lechuguilla, ganado también, es muy bonito, reconozco lo que está en cada cerro.

La creencia que estos cerros tienen un dueño es también muy extendida en la zona; en Tapalapa, un pueblo que está a una hora y media de Copainalá ya en la sierra de Pantepec, al dueño del cerro se le dice *kustok pot* en zoque y es concebido como el dueño de los animales. Se cuenta que aparece a quienes abusan en la cacería de algún animal. Se supone que el *kustok pot* vive en las cuevas de los cerros y todo en su casa son animales: su banco es un armadillo, su mesa una tortuga. Don Marcelino de Copainalá también me informó sobre los dueños que ve en sus sueños.

Le digo pues que los dueños de los cerros son esos, por ejemplo, la viejita y el niño, esa es la dueña del cerro, y el dueño del cerro también de Coapilla, es un hombre grande, nada más un hombre grande sombrero, ese nada más, es un simple, ya en Chicoasén sueño que anda en una camioneta cargando maíz, que no recuerdo quienes son, así esta pues ahí está la abundancia.

Ahora bien, entre los zoques hay algunas creencias de personajes muy similares al *dueño del cerro*, podría proponer que se trata de versiones locales.⁵ En Tapalapa, por ejemplo, me hablaron del *munganan* al cual se refieren en español como *rayo viejo*, *viejo del bosque* o *salvaje*; este personaje pierde o desorienta a quien por alguna razón entra al bosque. Una de sus peculiaridades es que se hace presente inicialmente por el sonido, se escucha como si alguien estuviera hachando un árbol y se oye el ruido de su caída, pero al ir a buscarlo no se encuentra nunca el árbol cortado y es ahí cuando la gente se desorienta y se pierde.

Otra variante zoque del dueño del cerro podría ser el *weya weyá*, existen varias características de este personaje que corresponden al *dueño del cerro*;⁶

5. Algunas personas me comentaron que el *Munganan* y el *kustok pot* son el mismo personaje, algunas veces le llaman también el sombrero.

6. Es importante mencionar que a los tradicionalistas de Copainalá no les agrada la idea de que el *weya weyá* sea considerado "dueño del cerro", debido al carácter maligno que también tiene este personaje. El carácter maléfico del dueño deriva en parte del combate de los evangelizadores contra la figura del Dueño (López Austin, 2017, p. 71).

por ejemplo la creencia de que vive en una montaña en convivencia cercana a los animales, se le identifica como antepasado, protector y ligado con las fuerzas acuáticas principalmente las nubes y el viento, está el hecho de que también recibe el nombre del *primer hombre*⁷ y tiene la cualidad de ser *el mero jefe del viento*,⁸ como me lo contó don Luis Hernández:

Agarró el bejuco y esa era su matraca, que le daba vueltas al bejuco que retumbaba, y ese es el aire que tenemos, ese *weya weyá* que lo hizo, el mero jefe del aire del viento, de esto que respiramos todos, con el bejuco fue que lo hizo.

Ahora bien, estas variantes zoques del dueño del cerro, tanto el *munganan* como el *weya weyá* tienen un nexo especial con las abejas nativas, pues según Reyes, (1988, p. 326) el *munganan* es el dueño de las colmenas y señala que incluso su cuerpo está formado por colmenas. Y como lo hemos mencionado el *weya weyá* necesita miel de abeja melipona para vivir, pues con ella "digiere todo lo que come", me lo informó don Cirilo Meza. Si bien entre los zoques de Tapalapa o de Copainalá no he documentado un significado específico de

7. López Austin (2017) nos informa que entre los chontales de Oaxaca el dueño del cerro recibe el nombre de "El primer hombre".

8. López Austin (2017) menciona que uno de los nombres del dueño del cerro es Dueño del viento (p. 71).

estos insectos, me resulta muy interesante que en otros ámbitos indígenas mesoamericanos las abejas meliponas y otros insectos representen a los antepasados que se negaron a ser evangelizados y sean los ayudantes del dueño del cerro, como lo plantea López Austin (2009).

Entes diminutos que habitan los espacios subterráneos. Son las semillas corazonas depositadas en la gran cavidad de las riquezas que es el vientre del Monte Sagrado; son los auxiliares del Dueño del Monte, siempre presentes e invisibles colaboradores en las tareas agrícolas; son en no pocas ocasiones los malhechores invisibles que se burlan de los hombres; forman el ejército del dios mesiánico que se espera para la liberación de los indios, y son quienes se negaron a aceptar la evangelización y huyeron para morar bajo la superficie de la tierra (p. 28).

En este caso el *cupsi* revela este nexo entre el dueño del cerro que representa el *weya weyá* y las abejas meliponas, relación que se hace evidente durante la escenificación de esta danza en el Carnaval.

CONCLUSIONES

En este artículo traté de mostrar que una bebida hecha de miel de abeja melipona y aguardiente, el *cupsi* revela un nexo ancestral, pues denota una relación entre dos ámbitos de la cosmovisión me-

soamericana que se hace patente en las creencias en torno a la figura del “dueño del cerro” y los insectos habitantes de la montaña. Si bien no cuento con información etnográfica que consta que los zoques consideran a las abejas como sus ancestros, como sucede en otras regiones indígenas dentro del área mesoamericana y más allá,⁹ es muy sugerente que el *cupsi* sea preparado por los tradicionalistas de mayor jerarquía y edad y que el *weya weyá* es considerado por los tradicionalistas zoques de Copainalá como su ancestro, lo que me parece confirmar elementos de campos de significación similares.

Por otra parte, es importante insistir en la relevancia de prestar atención a fenómenos como *el dueño del cerro* de manera comparativa en términos etnográficos, pues de esta forma podremos contemplar la unidad y la diversidad de la cosmovisión mesoamericana y los significados transmitidos por los alimentos rituales. Elementos que parecerían una peculiaridad local, como la relación entre las colmenas y el dueño del cerro, se redimensionan si los analizamos en un contexto histórico y con mayor amplitud. Resulta muy sugerente la existencia de al menos otra bebida donde la miel de

9. Los yaquis en el noroeste de México tienen una creencia similar, los ancestros que se convirtieron al catolicismo se volvieron personas que habitaron los pueblos tradicionales, los que no lo aceptaron se fueron a vivir a la sierra y son pequeños animalitos, como hormigas, alacranes, lagartijas (Olavarria, 2003, p. 88).

las abejas meliponas es utilizada, como en el *balché* consumido de manera ritual entre los mayas yucatecos y los lacandonnes en Chiapas.

REFERENCIAS

- Acevedo Martínez, V. (2016). *La historia que cuentan las montañas: Transformaciones culturales en la región zoque de Chiapas, el caso de Tapalapa* (tesis de maestría en Historia y Etnohistoria). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Acevedo Martínez, V. (2018), *La práctica musical y dancística zoque en Copainalá Chiapas, expresiones de la memoria histórica y la reproducción cultural*, (tesis de doctorado en Historia y Etnohistoria). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Alonso Bolaños, M. (1997). *El Don de la música, la práctica musical en el sistema religioso de los zoques. El caso de los costumbristas de Ocotepec, Chiapas*, (tesis de licenciatura en Etnología). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Alonso Bolaños, M. (2015). Somos otros, pero recordamos de dónde venimos como zoques: aproximaciones a las generaciones post-erupción y sus dinámicas regionales. *Entre Diversidades. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, núm. 4, pp. 59-82. Universidad Autónoma de Chiapas, San Cristóbal de Las Casas, México.
- Castañeda Seijas, M. Y. (2007). Adventistas en Chiapas. En R. de la Torre y C. Gutiérrez Zúñiga (coords.). *Atlas de la diversidad religiosa en México*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social; El Colegio de Jalisco; El Colegio de la Frontera Norte; El Colegio de Michoacán; Universidad de Quintana Roo; Subsecretaría de Población, Migración y Asuntos Religiosos de la Secretaría de Gobernación; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, México.
- Clarence-Smith, W. G. (2005). El cacao en Chiapas durante el largo siglo XIX. En M. Olivera y M. D. Palomo (coords.). *Chiapas de la Independencia a la Revolución* (pp.233-251) México: Publicaciones de la Casa Chata, CIESAS, COC YTECH.
- Cordry Donald B. y Dorothy M. (1988). *Trajes y tejidos de los indios zoques de Chiapas, México*. México: Grupo editorial Miguel Ángel Porrúa Gobierno del Estado de Chiapas.
- Del Carpio Penagos C. U. (1992). La fiesta del Carnaval entre dos grupos indígenas de México. *Anuario 1992*, pp. 104-116.
- De Vos J. (2010). *Vienen de lejos los torrentes. Una historia de Chiapas*. Chiapas: Consejo Estatal para las Cultura y las Artes de Chiapas.
- Ledesma Domínguez F. (2018). *Las tierras zoques de Chiapas, Territorio extractivismo y resistencia indígena*. México: Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México.

- López Austin, A. (2009). El dios en el cuerpo. *Dimensión Antropológica*, año 16, vol. 46, mayo/agosto pp. 7-45.
- López Austin A. & López Lujan L. (2017). *Monte sagrado-Templo Mayor: el cerro y la pirámide en la tradición religiosa mesoamericana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Lisbona Guillen, M. (1995). La fiesta del Carnaval en Ocoatepec. Una discusión en torno a las transformaciones rituales y la identidad étnica. *Anuario 1994*, pp. 194-218.
- Newell Gillian E. (2018). Tangibilizando lo intangible: un análisis de los sentidos del carnaval zoque de Pokiø'mø (Copainalá), Chiapas. En C. U. del Carpio Penagos, Gillian E. Newell, R. de J. Araujo González (coords.), *Estudios sobre el patrimonio cultural de Chiapas. Ensayos etnográficos e históricos* (pp. 22-75) Chiapas: Colección Selva Negra, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.
- Ortiz Herrera, M. del R. (2009). La revolución zapatista en los departamentos de Mezcalapa y Pichucalco (1910-1924). En T. A. Lee Whiting et, al. (coords.) *Medioambiente, antropología y poder regional en el Occidente de Chiapas y el Istmo de Tehuantepec* (pp. 265-312), Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.
- Ortiz Herrera, M. del R. (2012). *Lengua e historia entre los zoques de Chiapas. Castellanización, desplazamiento y permanencia de la Lengua zoque en la vertiente del Mezcalapa y el Corazón zoque de Chiapas (1870-1940)*. Zamora: El Colegio de Michoacán: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Reyes Gómez, Laureano. (1988). Introducción a la medicina Zoque, una aproximación Etnolingüística. *Estudios recientes en el área zoque*. Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Thomas Norman D. (1974). *Envidia, brujería y organización ceremonial. Un pueblo zoque*. México: Secretaría de Educación Pública.
- Olavarria, M. E. (2003). *Cruces, flores y serpientes. Simbolismo y vida ritual yaquis*. México: Universidad Autónoma Metropolitana, Plaza y Valdés editores.
- Villasana Benítez, S. (2009). Distribución sociodemográfica del grupo etnolingüístico zoque de Chiapas. En Thomas A. Lee Whiting et, al. *Medio ambiente, antropología, historia y poder regional en el occidente de Chiapas y el Istmo de Tehuantepec*. (pp. 313-328) Chiapas: Colección Selva Negra, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.