



Glosario de términos

- **Acre.-** Sabor agrio de algunas hierbas y flores comestibles de la región.
- **Chamborotes.-** chiles manzana, tienen un sabor dulce y generalmente son de color rojo.
- **Chiles ischatic.-** variedad de chile que utilizan los zoques en diferentes platillos.
- **Ebanistería.-** actividad, oficio de trabajar con maderas finas; arte y taller del ebanista.
- **Panela.-** Es el nombre que denomina a pequeños atados de piloncillo que todavía se adquieren en el mercado y se utilizan en una gran variedad de dulces populares. Dentro de la zona se conoce como panela, fuera del estado como piloncillo
- **Patashete.-** Tipo de fríjol pinto, de tamaño grande y comúnmente consumido en la región.
- **Pepita.-** Semilla de calabaza, salada y tostada en comal.
- **Pitillo.-** Flor comestible parecido al huautzontle, que en el área zoque la preparan friendo los botones y se le agrega chile de simojovel, huevo batido, cebolla y sal.



-
- **Quelonio.-** Reptil de cuerpo ancho encerrado en una especie de caparazón o carapacho, sin dientes y con mandíbulas provistas de pico córneo, ovíparo.
 - **Repollo.-** Es la col, en la región se le llama repollo.
 - **Shuti.** Palabra zoque que significa caracol de río.
 - **Totomostle.** Hojas secas de la mazorca de maíz que se usan para proteger los alimentos al transportarlos, como envoltura de tamales.
 - **Trapiche.-** Molino para extraer el jugo de algunos frutos de la tierra, como la caña de azúcar.
 - **Tsata.-** Platillo elaborado a base de frijoles chicos y plátano, van acompañados con chicharrón.
 - **Tzihuamonte.-** Se le llama siguamonte a platillos de carne con hueso, puede ser de res, de venado o de conejo. El proceso es asar la carne en las brasas para después cocerla con epazote, cebolla, jitomate y algunas otras verduras.