

Guisos campechanos... Somos lo que comemos

Claudio Vadillo López
Los campechanos hacen de la alimentación un componente básico de su identidad en todo momento: en el presente, hacia atrás en la historia y hacia delante en el devenir de su existencia común. En Campeche y en el mundo, el hombre es lo que come. Axioma tan exagerado como verdadero; pero no menos verdadero es lo contrario, el hombre come lo que es: sus propios valores, sus propias opciones, su cultura. Las tradiciones alimentarias y gastronómicas forman parte de la historia de los pueblos, son elementos de su patrimonio cultural. Sin embargo, no es suficiente que una cosa sea comestible para que efectivamente sea consumida, son necesarias una serie de condicionantes culturales: la alimentación es un símbolo y su apropiación es un ritual. La forma, el tiempo y el espacio en que un alimento es consumido, el contexto cultural, le otorgan sentido histórico.

Campeche tiene un rico acervo alimenticio de antigua raíz maya al que se integraron las tradiciones hispánica, africana y más recientemente la norteamericana, con la llegada de los conquistadores y migrantes que trajeron de muy lejanos lugares patrones alimentarios distintos de los prehispánicos.

Guisados, ingredientes y elaboración

En la vida cotidiana de los habitantes de la ciudad de Campeche y en la de muchos otros que han emigrado a la ciudad de México, parte de la identidad regional radica en el peso simbólico que tiene el gusto por básicamente tres platillos: el puchero, el frijol con puerco y el pan de cazón.

El puchero español

Se elabora poniendo al fuego una olla con tres litros de agua; cuando está hirvien-

do se le agrega un kilo de carne de res, medio kilo de carne de puerco y la mitad de una gallina; todo cortado en piezas y con buen punto de sal. Se agregan luego: 10 pimientas de Castilla, tres de Tabasco, tres clavos, una rajita de canela, una cebolla y una cabeza de ajo asadas, seis hojas de cilantro, una ramita de yerba buena, 100 gramos de tocino o jamón, tres chorizos españoles, 100 gramos de garbanzo remojados la noche anterior y pelados, un cuarto de kilo de papas, un plátano largo, un pedazo de repollo, elotes, un camote y las verduras que se deseen, teniendo cuidado de sacarlas conforme se vayan cocinando. Con anticipación se remoja un poquito de azafrán en media taza de agua caliente, tiñendo con esto el caldo. Éste debe ser suficiente para cubrir la verdura, pudiendo completarse con agua caliente. A los chorizos se les quita la cubierta antes de echarlos

dentro del guiso. Si el puchero se desea servir con arroz, puede prepararse con la receta de la sopa del puchero de gallina. Se sirve con salpicón.

El frijol con puerco

Se elabora con medio kilo de frijol negro, medio kilo de pierna de puerco gorda y un rabo de cerdo tierno. El puerco se corta en presas y junto con el rabo se unta bien de sal, teniendo cuidado de no mojarlo; esto se hace con dos o tres días de anticipación, guardándolo en lugar fresco. Los frijoles se lavan bien y se ponen a la lumbre en tres litros de agua fría; deben hervir a fuego regular; cuando reventan se les echa el puerco lavándolo antes ligeramente para quitarle sal; lo salado que va soltando sazona los frijoles. Se le agregan una cebolla verde y tres hojas de epazote, dejándolo hervir hasta que el puerco está cocido. Luego se agregan tres chiles picantes enteros para darle olor. Se sirven con ruedas de limón verde, cilantro picado y chile habanero asado.

El pan de cazón

Un día anterior, se acitrona cebolla en manteca, se añade el cazón desmenuzado y epazote, se agrega jitomate colado y sal al gusto. Se deja cocer hasta que espese y esté bien sazonado. Queda mejor si se conserva en lugar fresco y sin taparlo. Al día siguiente, al momento de

preparar el pan, se separa la salsa y se desmenuza el cazón. Las tortillas se preparan chicas y delgadas con su punto de sal. Los frijoles negros se cocinan bien; cuando comienzan a reventar se les echa la sal, una cebolla verde y 50 gramos de manteca para cada medio kilo de frijol; desde que se ponen en la lumbre se les echa suficiente agua para cocerlos y deben permanecer en el fuego hasta que espesan. Luego de enfriarse, se sacan del caldo y se muelen utilizando el picador más fino de la máquina; se le agrega el caldo y se regresan a la lumbre moviéndolos para que no se peguen a la cazuela; cuando comienzan a secar, se les agrega un poquito de manteca para que se fríen, procurando que queden como una pasta suave. Las tortillas se remojan ligeramente en la salsa de cazón y se van poniendo en un plato de una en una: con una cucharada se les pone una capa de cazón y otra de frijol; se tapan con otra tortilla mojada en la salsa y se le pone luego un poco de salsa por encima. Estos panes de cazón se preparan con una hora de anticipación a su consumo.

Perspectiva histórica de los ingredientes

Para encontrar el proceso histórico de construcción simbólica de los tres guisados, nos preguntamos tanto sobre el origen geográfico de los ingredientes como de la historia de su proceso de elaboración.

Sabemos que el maíz para las tortillas, el frijol, la sal, el tomate y el cazón forman parte de la historia natural milenaria de las costas del estado y de la península de Yucatán, aunque arriesgamos la hipótesis de que en la sonda de Campeche, el cazón es de fácil acceso costero a diferencia de otras zonas del Caribe en donde no es así, o en las que la tortilla de maíz no adquirió la importancia de consumo que tuvo en Mesoamérica.

Por otra parte, un antecedente prehispánico directo del pan de cazón fue la elaboración con maíz, de los llamados panes, que más bien son "pasteles", elaborados a partir de capas de tortillas sobrepuestas y separadas con otros ingredientes, generalmente pepita de calabaza o frijoles. Aunque la similitud sea meramente formal, el pan de cazón es preparado en el comal mientras que los pasteles rituales son hechos en hornos subterráneos o *pib*.

Sin embargo, la manteca de cerdo es de origen europeo, ya que fueron los españoles quienes trajeron estos animales a América. Según Luis Alberto Vargas, "los puercos fueron los animales europeos de los que dependieron los conquistadores en los primeros años. Bernal Díaz del Castillo relata la manera en que las expediciones se abastecían de ellos en Cuba: "Estos animales fueron una novedad importante para los indígenas: su tamaño y demás características biológicas les permitieron adaptarse rápidamente a las nuevas y variadas condiciones naturales de México; su carne era abundante, fácil de obtener, y sobre todo, aseguraron una fuente accesible de grasa, sin paralelo con las existentes antes de la llegada de los españoles [...] La manteca del puerco abrió plenamente a la cocina mexicana la posibilidad de freír los alimentos, y dio origen a numerosos platillos nacionales, como carnitas, frijoles refritos, y los que llevan tortillas o sus derivados fritos, como totopos, quesadillas, chalupas y tantos más".



Frijol con puerco



Pan de cazón

Vemos entonces que el procedimiento de freír las tortillas es producto del proceso de fusión de las culturas alimentarias europea y peninsular. El frijol con puerco, tan campechano, es otro claro ejemplo de esta fusión, pues sus dos ingredientes principales no estuvieron reunidos en la época prehispánica, como seguramente sí lo fueron los componentes del pan de cazón. Que afortunada decisión, de imprevisible trascendencia histórica para nuestros paladares, el día en que a la olla de frijoles en cocimiento, enriquecida con el sabor que le dan las ramitas de epazote y los chiles que le dan olor, se le ocurrió a alguien incorporarle trozos de puerco y limón en lo que fue un audaz experimento culinario que se difundió paulatinamente en la colonia peninsular, hasta adquirir carta de naturalización en la región. Un proceso muy parecido fue el que dio origen a los llamados “moros y cristianos” cuando a alguien se le ocurrió mezclar con los frijoles caribeños en cocimiento el arroz que trajeron los conquistadores de España (era sembrado en Andalucía desde que había sido llevado ahí durante la ocupación árabe).

Sin embargo, corresponde al puchero, incorrectamente llamado “español” en algunos recetarios, ser el más importante híbrido alimentario de la península de Yu-

catán y de Campeche. Como producto de la mezcla del tocino o jamón, el chorizo, el garbanzo, la carne de res, de puerco y la gallina, el ajo, el cilantro, la hierbabuena, que llegaron de Europa por el Caribe, junto con los orientales arroz, plátano, pimientas de Castilla, clavo, canela y azafrán que llevaron los árabes a España, para mezclarse con los americanos papa, pimienta de Tabasco, camote, elote, calabaza, aguacate, chaya y tomate.

Una posible explicación de por qué en el archipiélago caribeño no existe platillos similares al pan de cazón “es la aberración de los españoles en Cuba de no sembrar el maíz para alimento humano, sólo como forraje para su ganadería extensiva durante los siglos XVII y XVIII. Se importaba este grano de México para el consumo de la gente muy pobre. Los españoles trajeron, además de los productos peninsulares, la papa del Perú y la yuca de las Antillas, alimento preferido de los esclavos de las haciendas azucareras coloniales, quienes comenzaron a sembrarlo para su consumo personal en los caminos y guardarrayas a orillas de las fincas, y cuando fueron liberados lo difundieron, enriqueciendo la gastronomía de la región.

En la actualidad, los guisados campechanos reúnen características que los

asemejan con los cubanos, como la carne mocha, cocido u olla podrida llamada en Cuba cocido criollo o ajiaco, que consiste mezclar en una cazuela: carne salada, aguja de puerco, carne de vaca, tocinita y tasajo de vaca, garbanzos, yuca, malanga, boniato, plátanos, chayote, berenjena, maíz, calabaza y papas, toda clase de especias, tanto secas como frescas, azafrán y zumo de limón o naranja agria; casi los mismos ingredientes que lleva el puchero campechano. Lo mismo sucede con otros platillos cubanos, como el plátano asado, los plátanos rellenos (plátanos rellenos de queso o tortitas de plátano), los piononos de plátano y otros más.

Estamos ante un proceso de transculturación alimentaria sustentado en la larga presencia de la cultura maya, que en la actualidad se mantiene casi con su perfil originario en los tamales de masa de maíz, pero también en el pan de cazón. A ella se integraron la cultura alimenticia española —la andaluza especialmente— y la afrocaribeña. En general puede decirse que en la península de Yucatán, inmersa en el circuncaribe, tres culturas y tres comidas se reúnen en una sola cazuela. ¶

Textos tomados del libro Patrimonio biocultural de Campeche. Experiencias, saberes y prácticas desde la antropología y la historia, Laura Huiicochea Gómez y Martha Beatriz Cahuich Campos (editoras), ECOSUR, 2010.

¿Tienes problemas para el
diseño de proyectos?

¿Quieres **generar información** que
te ayude a la toma de
decisiones en tu
organización, grupo de
trabajo o empresa?

ECOSUR te ofrece consultorías y asesorías en
diversos temas como:

Sistemas agrosilvopastoriles

Manejo de cultivos

Tecnologías alternativas

Manejo integrado de plagas

Pesquerías artesanales

Ordenamiento territorial

Manejo de la biodiversidad

Servicios ambientales

Análisis de laboratorios

Además de temas relacionados con la salud,
género, violencia familiar o innovación educativa



ECOSUR

Informes con Felipe Serrano: (983) 835.04.40, ext. 4740, fserrano@ecosur.mx; o en las coordinaciones de Vinculación de las unidades:
San Cristóbal: afragoso@ecosur.mx / Chetumal: corosas@ecosur.mx / Tapachula: mfiguero@ecosur.mx / Villahermosa: mlmartin@ecosur.mx /
Campeche: lpadilla@ecosur.mx