

Descubriendo

Calakmul

a través de la comida

HUMBERTO BAHENA

Las cocinas constituyen tradiciones que implican un conocimiento ancestral del entorno. En los procesos migratorios, las poblaciones se enfrentan al reto de conocer y utilizar lo que el nuevo ambiente les ofrece, como lo muestran las familias colonas de la selva de Calakmul, quienes se las han ingeniado para sortear lo desconocido... y de paso, construir un valioso recetario.

Dolores Molina-Rosales y Francisco Gurri García
Para la mayoría de los seres vivos, comer es solo satisfacer una necesidad; en cambio, para las poblaciones humanas, la alimentación depende de una respuesta social que se convierte en una tradición culinaria a través de generaciones. Cada tradición refleja un conocimiento ancestral del entorno y está acompañada de una

tecnología para transformar la naturaleza en ingredientes de platillos social e individualmente aceptados. De este modo, la alimentación integra dimensiones socioambientales.

Una forma de explorar estas dimensiones es introduciéndose a las cocinas, descubriendo lo que está en el fogón, indagando la ruta seguida por los ingredientes y conociendo los procesos de elaboración de la comida. En cada receta se plasma la relación que quienes la elaboran y la consumen mantienen con la milpa,

VERA FLORES MEDINA

Chihua al vapor

(Receta de Laura Juárez, comunidad de Santa Rosa)

Corte las chihuas (calabazas) en cuadritos, quitándoles la parte del centro (un kilo). Corte en cuadritos $\frac{1}{8}$ de cebolla y 1 $\frac{1}{2}$ dientes de ajo, y muélos lo más fino posible junto con el comino; se recomienda moler en molcajete. Sofría estos ingredientes, moviendo constantemente. Agregue las chihuas y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal. Tape la olla para que se cueza; si es necesario, agregue un chorrillo de agua para que no se pegue. ¡Y listo! De preferencia se sirve caliente, con tortillas, frijoles, salsa y agua de sabor.

Recetario regional de Calakmul

el campo, los ríos y manantiales, e incluso con "la tiendita" o el mercado. También representa el acceso a bienes de producción, como son lanchas, machetes, rifles, o bien, espacio para animales de traspatio o domesticación de perros que ayudan a cazar.

La cocina –entendida no solo como espacio físico sino como reflejo de la historia y cultura– sintetiza las necesidades alimenticias de la familia, su conocimiento del entorno y sus capacidades tecnológicas. Refleja elementos de identidad local que se plasman en la comida de todos los días y en las celebraciones familiares o comunitarias. Cuando se presentan cambios sustantivos, como la migración, parecería que la tradición se rompe; sin embargo, el reconocimiento del nuevo entorno y la adaptación propician procesos culturales que siguen reforzando identidades frente a la contingencia, tal como se observa entre la población de Calakmul.

Viajando con la cocina a cuestas

"No trajimos nada; nomás un poco de ropa, trastes, el molino, comal. No trajimos nada

más porque no pudimos... Todo lo que tenemos, todo lo dejamos" (Matilde, 50 años).

A principios de la década de 1970, miles de mexicanos abandonaron sus hogares para poblar las selvas del sur de Campeche y empezar una nueva vida en lo que fue el último gran reparto agrario de la Revolución Mexicana. Estas selvas ofrecían retos y oportunidades distintas de lo que las familias colonas acostumbraban en sus lugares de origen. Las plantas, los animales, las hierbas que tan buena sazón brindaban al "caldo de mamá", no se daban ahí. De un día para otro, los migrantes se encontraron con vegetación y animales de los que habían oído, pero nunca habían utilizado para su propia subsistencia.

"La curiosidad eran los animales de monte, porque por allá [Veracruz] casi no se conocían... Lo que vino a completar mi satisfacción fue que acá venimos a ver los venados; allá los había visto, pero no más donde los tenían encerrados en un zoológico, y acá ya los vi corriendo en la selva; y los tepezcuintes que yo no los conocía, y hasta lagarto y culebra hemos tenido acá,

o sea que todo eso son detalles que por allá no se ven y ni cualquier persona se da ese gusto" (Pedro, 35 años).

Entre migrantes, la falta de conocimiento de los ecosistemas locales suele ser responsable de la mayoría de sus problemas de subsistencia; sobre todo cuando se trata de poblaciones que colonizan espacios escasamente habitados e incommunicados. Al sur de Campeche llegaron personas de la montaña, la costa o de zonas urbanas, quienes desconocían lo que este territorio les ofrecía. Tuvieron que suplir, con ingenio y experimentación, la falta de una tradición culinaria local; como dice el refrán: "echando a perder se aprende".

"Como cuatro o cinco meses [después de que llegamos a Calakmul] siempre llovía mi mamá porque el agua que tomábamos acá estaba salada y amarga, del arroyo es la que tomábamos. Lo usábamos pa'l caldo; para los frijoles no servía, no se cocían. Na' más cuando hay así como esta lluvia, lo agarrábamos la lluvia y se cocía el frijol. Allá en Chiapas cualquier clase de agua puedes agarrar" (Ana, 32 años).

Ante este escenario, quienes integramos el Laboratorio de Antropología Ambiental y Género en El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR) nos interesamos en evaluar cómo los colonos de Calakmul, Campeche, utilizaban los recursos locales para satisfacer sus necesidades nutrimentales, y a la vez buscamos contribuir a que las poblaciones mejoraran sus vínculos con el ambiente.¹ Parte central de este esfuerzo incluyó documentar recetas generadas por mujeres que modificaron sus tradiciones culinarias para adecuarse a lo que su nuevo entorno les ofrecía. Así surgió el *Recetario regional de Calakmul*.²

Para garantizar que las recetas pudieran ser replicadas por otras cocineras en la zona, todos los platillos se prepararon en las cocinas de las autoras, con sus propios utensilios, en sus fogones y con los ingredientes que ellas mismas proporcionaron. El equipo ECOSUR registró el proceso, pesó los ingredientes e identificó su origen. En el laboratorio se volvieron a preparar los platillos y se adaptaron para hacerlos más sanos, tratando de no alterar su sabor y consistencia. Se generaron 23 recetas organizadas en cuatro apartados: tamales; comidas; caldos; salsa, coco y pan. Se cuidó que las instrucciones pudieran ser seguidas por quienes no leen o no hablan español, y se incluyó información relativa a los contenidos nutrimentales; hay también una sección sobre cómo reducir el consumo de grasa animal y cómo desinfectar frutas y verduras.

De las cocinas de Calakmul a tu mesa

Recapitulando, las cocinas son expresiones culturales, manifiestan decisiones y preferencias en cuanto a elementos de la naturaleza ligados al intercambio, placer y bienestar. En cada platillo se marcan las

¹ Proyecto de investigación "Aprovechamiento de alimentos regionales con elevado valor biológico en la dieta de familias de Calakmul, Campeche", financiado por el fondo SISIERRA del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

² Flores Medina, V.I. y Gurri García, F.D. (2005). *Recetario regional de Calakmul*. ECOSUR, CONACULTA/ INAH, CONACYT/SISIERRA. México. 61 pp.

rutas de acceso a ciertos productos, que en el caso de Calakmul se limitan al monte, el solar, la milpa, algunos arroyos, el mercado de Xpujil y los tianguis que se establecen cuando llegan las cuadrillas encargadas del pago del programa Progresa.

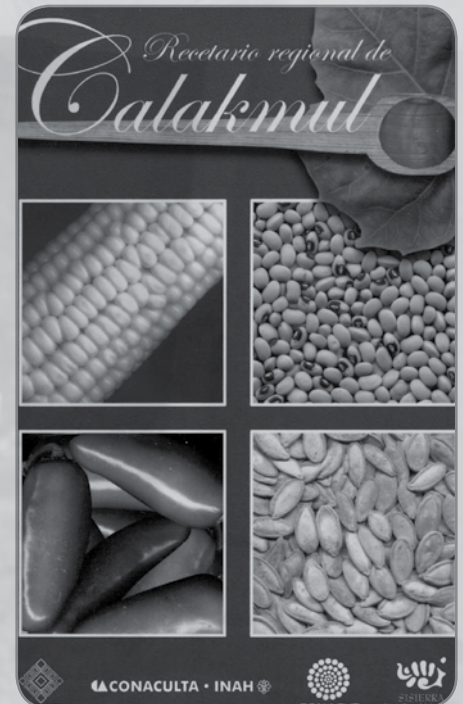
Por tratarse de una zona habitada por colonos provenientes de distintos estados del país, no se identifica todavía un platillo local que manifieste su identidad territorial. Aun cuando a las autoras de las recetas se les solicitó elaborar comidas de consumo cotidiano, varias de ellas eligieron platillos dignos de una celebración, como los tamales. Se incluye toda una gama, comenzando por los vegetarianos: embarrado, de chaya, chipilín y brazo de reina, este último con un toque de jalapeño regional en vez del típico habanero de la península de Yucatán; se abarcan también los que tienen pollo (colado) y puerco (xpelón).

Pasando a otros guisos, doña Noemí nos compartió su tradicional mole, para el que se necesitan chiles y almendras que llegan desde el centro del país, y se le agregan galletas saladas de marca local y pepita de las milpas de la región. Otro punto emblemático son las comidas preparadas con animales silvestres, por ejemplo, el "caldo de venado" y el "puerco de monte entomatado". De la milpa surge la flor de chihua para las empanadas, los elotes para el "chile atole" y otros ingredientes. Del pastizal se consigue la carne para el caldo de res, acompañado con sopa de la tiendita de la esquina. El solar es la fuente de abastecimiento de aves, especies y frutas para distintos platillos.

Por lo general, las recetas mezclan elementos de distintos espacios, pero algunas, como la "salsa de limón mandarina", requieren de productos cultivados para el mercado externo (chile jalapeño en este caso); o como la exclusiva receta de don Victorino, un veracruzano que aprovecha los cocos de su solar y los ostiones ahumados que compra en "la zona libre de Chetumal", para deleitar a sus visitantes con un buen "pipiripao".



VERA FLORES MEDINA



Este recetario –como otros– nos invita al descubrimiento de un entramado de relaciones, sabores y contextos que se pueden apreciar con cada bocado que degustemos. Ojalá puedas darte una vuelta por las bibliotecas de ECOSUR para apreciar este documento y copiar alguna receta para preparar en casa... Y mientras la saboreas, date la oportunidad de reflexionar acerca del esfuerzo que implica obtener, transformar y llevar cada ingrediente hasta nuestras mesas, así como la situación geográfica de donde provienen. ¡Buen provecho! 🍴

Dolores Molina-Rosales (dmolina@ecosur.mx) y Francisco Gurri García (fgurri@ecosur.mx) son investigadores del Departamento de Ciencias de la Sustentabilidad, ECOSUR Campeche.