

De maíz, langostas y *rice and beans*

Etnóloga Renée Petrich
CENTRO INAH - QUINTANA ROO
repetrich@yahoo.com

Si realizamos un imaginario recorrido por el estado de Quintana Roo, por esta parte geográfica donde predominan los colores verde y azul del llamado sureste mexicano, inevitablemente nos encontraremos con uno de sus rasgos culturales más significativos: su riqueza culinaria.

En la tarea de preparar el recorrido por esta latitud caribeña es importante acompañar a las expectativas turísticas de paisaje con los elementales sentidos del gusto y del olfato; ellos nos ayudarán a conocer los placeres que alimentan la cultura. Ya así dispuestos, no sólo encontraremos elementos naturales conjugados: sol, mar y arena, ni los sofocantes *aerobics* a que obligan el subir y bajar escalinatas de estructuras arqueológicas cuando olvidamos las guías del INAH o el libro de Linda Schele. Con aquella sugerencia, ya estaremos en condiciones de conocer una de las partes más íntimas, menos asoleadas de Quintana Roo: su cocina.

Generalmente, nuestra primera relación con un platillo consumido fuera de casa es a través de los ojos, la nariz y la boca: poco sabemos de las características de sus ingredientes y mucho menos del contexto cultural de su preparación. El *chef* o la *fondera* no están obligados a agregar mayor información; además, siempre hay que guardar secretos bajo siete cazuelas, de lo contrario el ingrediente etnocéntrico y las presencias exóticas perderán sus ricos sabores. Por eso, las características de los componentes, el contexto de la preparación y las formas de consumo de los alimentos siempre dependerán de las prácticas culturales.

Por ello, en Quintana Roo, como en cualquier otro lugar, el arte culinario está en relación con sus

tradiciones culturales y los grupos que las ponen en práctica. Los alimentos y las preferencias paladales de este estado corresponden a un conjunto de costumbres que integran un sistema. Son un repertorio que es posible reconstruir cuando existen los recetarios e ingredientes o cuando empíricamente un elemento del grupo los elabora.

En este estado del caribe mexicano se pueden distinguir perfectamente tres regiones culturales y, por lo tanto, tres cocinas: la de la región central, que corresponde a los mayas; la del norte, que básicamente está integrada por la cultura del pescador y la que moldea la demanda turística, y la de la región sur, que es la que contiene influencias beliceñas o aportes de los colonos.

Los mayas y el maíz

Los mayas fueron los primeros pobladores de la Península de Yucatán. Desde hace aproximadamente 3,500 años se tienen noticias de su desarrollo cultural. Después de pasar por diferentes periodos históricos, los mayas desarrollaron una cultura que conocemos sólo a través de sus

vestigios materiales. Poco sabemos en específico de su alimentación, salvo por escasas referencias encontradas en códices, en los análisis óseos, en los entierros y por las crónicas de los españoles.

Se sabe que los mayas contaban con suficientes ingredientes animales y vegetales, tanto silvestres como domesticados, que les procuraban de alimento. Al respecto, fray Diego de Landa nos dice:

Hay muchas aves del campo, buenas todas para comer... Hay muchas codornices a maravilla y son algo mayores a las nuestras. Hay muchos faisanes pardillos y pintados y de razonable tamaño... Hay puercos, animales pequeños y muy diferentes a los nuestros, que tienen el ombligo en el lomo y hieden mucho [jabalíes]... Hay muchos venados que es maravilla, y son pequeños y la carne de buen comer.

...Tienen un arbolillo de blandas ramas y que tiene mucha leche, las hojas del cual se comen guisadas, y son como berzas de comer y buenas con mucho tocino gordo.



Capote 15, mina, almacén y oficinas, Cananea, Sonora. ©Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones.

Plántanlo los indios luego do quiera van a morar, y en todo el año tienen hojas que cogerle [la chaya]...

Con la llegada de los españoles, la cocina indígena se enriqueció con los nuevos ingredientes animales y vegetales. De la violenta destrucción que en muchos otros complejos culturales realizaron los hispanos, dos de ellos salieron mejor librados: la lengua y la cocina.

En los largos 300 años que duró la Colonia, de las costumbres coquinarias de los nativos de la Península se integraron gradualmente más ingredientes y nuevas formas de preparación. En la actualidad, y como siempre, los alimentos mayas se preparan y consumen dentro de espacios y momentos cotidianos y extraordinarios, es decir, que hay platillos ordinarios y también sagrados y festivos. En ocasiones son asados o hervidos, horneados o fritos, crudos y hasta podridos (fermentados).

Generalmente es la mujer la que se encarga de cocinar los alimentos, pero es el hombre quien se dedica a los destinados a los ritos, incluso elaborándolos dentro de los espacios sagrados.

La vida del maya se ha desenvuelto en torno al maíz, al cual se le carga de un gran significado religioso, nombrándole *gracia* cuando éste se encuentra en el ámbito sagrado, e *ixim* cuando está dentro del ámbito cotidiano o comercial. Dentro de la cocina, son múltiples sus aplicaciones, desde el sencillo elote asado o cocido, el nixtamal y las tortillas, hasta el pinole, pasando por los atoles, guisados, los dulces y la gran variedad de tamales.

Pero también el refinamiento de las prácticas agrícolas y el detallado conocimiento y manejo de su medio ambiente permiten que el maya obtenga una variedad de alimentos que le ayudan a complementar su dieta. De esta forma el frijol, el chile,

la calabaza, el ñame y el camote, entre otros productos tradicionales cultivados en la ancestral milpa (*kol*), se suman a los que aportan la cacería y la recolección de frutos y vegetales. Así, el venado, el jabalí, el *tepezcuintle*, la tuza, el armadillo, el faisán, el loro, el pavo de monte y las avispas, entre otros, junto con el fruto del ciricote, ciruelas, zapotes, cocoyol y hongos nos ofrecen una serie de posibilidades y combinaciones dentro de la cocina maya.

Los productos de la selva y del patio se preparan de diversas formas, con ingredientes que le agregan sabor y aroma: en pipian, en *k'ol* o salsa espesa de maíz, en *chirmole* o salsa de chile seco, con chaya, con malanga o yuca, con hojas aromáticas como el *xmak'ulan*, acompañados de cebollín, hierbabuena, chile habanero, y ricamente condimentados con las diversas pimientas, el achiote, el anís, el clavo de olor y otras especias llegadas de fuera.

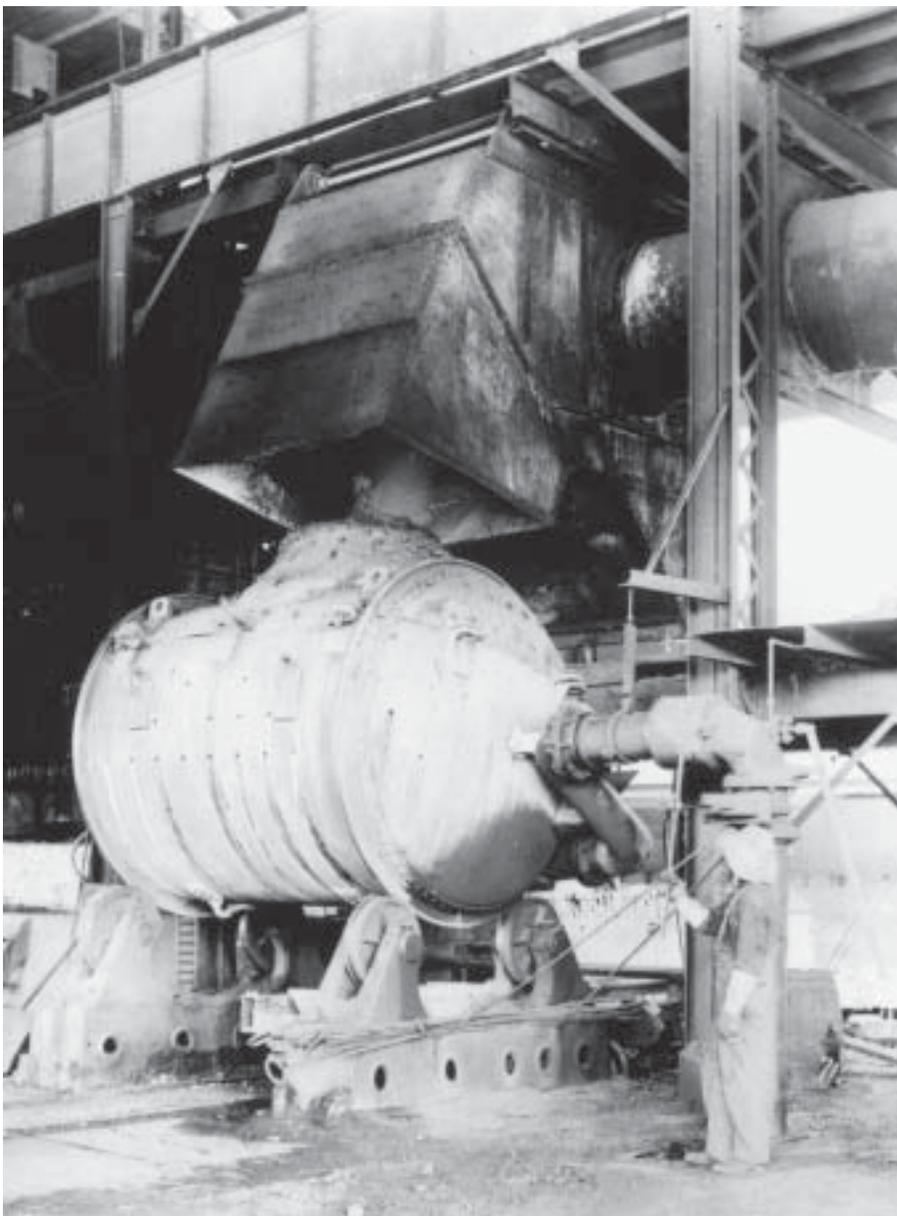
Entre las bebidas podemos anotar las elaboradas con maíz, como el pozole (*k'eyem*), el pinole (*k'ah*) y la gran diversidad de atoles (*saʔ*); también se suman las bebidas rituales, como el *santo uk'ul* o atole sagrado y el *balché*, preparado con la corteza fermentada de un árbol de la selva y endulzado con miel. Y como postre: los diversos dulces, elaborados con frutos cultivados o silvestres, cocidos en almíbar.

Los pescadores, el turismo y la langosta

La actividad del hombre en las costas de Quintana Roo se remonta hasta los tiempos en que los putunes o mayas chontales trajeron a la región el arte de la navegación, el cual junto a la captura de peces, tortugas y manatíes eran las acciones que el hombre realizaba sobre el campo azul del Caribe.

«...hacen sus muy grandes pesquerías de que comen y venden pescado a toda la tierra. Acostúbranlo salar y asar... y para comerlo túrnalo a guisar, y es sabroso y sano» (Diego de Landa)

Es durante la Guerra de Castas (1847-1901) cuando cambia profundamente la estructura económica de la Península, y con ello se modifica la ocupación espacial de la costa. La isla de Cozumel e Isla Mujeres se repueblan en 1849 y 1859, respectivamente; el miedo a los mayas rebeldes obliga a blancos y mestizos a dejar el continente. Con el tiempo, ello permitió que se desarrollara



Refinadora de la Fundición, Cananea, Sonora. ©Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones.

nuevamente la pesca con la captura de tortuga, tiburón y esponja.

A la llegada del siglo XX, los asentamientos pesqueros y los ranchos copreros se multiplican. Actualmente, sea con blandros ribereños, lanchas con motores fuera de borda, trampas antillanas, tarrayas, chinchorros, *bicho* o arpón y buenos pulmones, los pescadores extraen peces, moluscos y crustáceos que habitan a lo largo del segundo arrecife más grande del planeta.

Pero a partir de los años setenta del mismo siglo, un nuevo agente económico va a convivir y a modificar la costa quintanarroense: el turismo.

El turismo, con sus particulares exigencias gastronómicas, ha puesto sus ojos claros en los ricos frutos del mar Caribe, cambiando y enriqueciendo de esta forma la tradicional cocina del pescador. Entre las variedades de especies marinas que ordena el turista, destacan las langostas, los caracoles y los camarones. Entre las escamas, más consumidas por la población local, están: el mero, la cherna, el pargo, el boquinete, la barracuda, el esmedregal, el coronado, las mojarras y el cazón. Las formas de prepararlos son múltiples, y los ingredientes y complementos varían.

La cocina internacional establecida en Cancún, las islas y a

lo largo de la *Riviera Maya* -corredor turístico que va de Playa del Carmen a Cancún-, ofrece, además de mariscos y pescados, una sofisticada cocina, desde la *créole*, hasta la hoy llamada *tex-mex*, pasando por la italiana, japonesa, francesa, argentina, yucateca..., ello da como resultado un caleidoscopio de gustos y culturas. Es el espacio de importación de sabores internacionales estandarizados que poco tienen que ver con la cultura culinaria local.

Pero si queremos definir y probar los platillos típicos de la región, las especialidades resultantes serían el *tikin xik'*, los ceviches, el caracol y la langosta. Esta última preparada de tantas formas como imaginación: a la *thermidor*, a la mantequilla, en vino blanco, como sopa, en ensaladas... El *tikin xik'*, que todo pescador prepara, es el pescado, preferentemente esmedregal, asado a las brasas, adobado con recado rojo y naranja agria, y coronado con rebanadas de cebolla y jitomate. El ceviche, popular platillo de fácil preparación es localizable tanto en el campamento de pescadores, como en la botana de la cantina, o en el restaurante más refinado; el ingrediente principal –de langosta, caracol, pulpo, pescado o camarón– se «cuece» en jugo de limón y se mezcla con cebolla, jitomate,

cilantro y chile habanero. Se sazona con pimienta molida y sal.

Para sólo antojar están los sugerentes nombres de elaboraciones marinas locales: la raya entomatada, el *chak* de caracol, arroz a la marinera, ensalada isleña de dorado, pulpo bonito, *makkum* de pescado, calamar San Gervasio, caracol en escabeche, camarones camoterros, *path* de langosta, *but* de *tuchitos* de caracol, langosta a la parrilla...

Los sureños y el *rice and beans*

La región sur del estado ya estaba poblada desde los tiempos de los mayas antiguos. Por aquí llegó a residir un náufrago andaluz que vino a poner la simiente de un nuevo grupo étnico y a instalar el paradigma de la identidad mexicana: el mestizaje. Aquí empezó todo. Era Gonzalo Guerrero Aroka, que casó con la hija del cacique maya de Chactemal; corría el año 1511.

Durante la Colonia, la única población importante al oriente de la Península fue el pequeño reducto de Salamanca de Bacalar, fundada primero como Villa Real en 1528. Pero las constantes acechanzas y los esporádicos ataques de los piratas durante el siglo XVII, más tarde los estragos producidos por la Guerra de Castas, sumergen a esta región en el olvido.



En 1898, como parte de una estrategia militar, llega a la Bahía de Chetumal el pontón del mismo nombre, bajo el mando del almirante Othón Blanco Núñez de Cáceres. Tenía como objetivo custodiar la recién acordada frontera con Honduras Británicas (Belice) y controlar el contrabando de maderas preciosas y de armas para los mayas. En mayo de ese mismo año se funda un nuevo asentamiento que originalmente poblaron ingleses, alemanes, griegos -provenientes de Honduras Británicas-, mexicanos y mayas pacíficos: se llamó Payo Obispo, 40 años después cambió su nombre por el de Chetumal.

Iniciada la segunda década del siglo XX, la región experimenta el auge de la explotación del chicle y con ello se consolida una colonización espontánea con gente proveniente de los estados de Veracruz, Tabasco y Yucatán. Son también los años de la llegada de los árabes libaneses para establecer sus negocios que, luego, en los años treinta, se benefician del ventajoso régimen comercial de zona libre. A principios de los setenta se da la colonización dirigida, en especial sobre las tierras colindantes con el Río Hondo: son parte del proyecto federal de impulsar una agricultura moderna; así llegan jaliscienses, michoacanos, duranguenses y de otros lugares.

Con esta historia y con esta composición poblacional, la región sur resulta ser un crisol de culturas, una mezcla de elementos perfectamente identificables que, con tal diversidad, constituye la identidad de esta parte de Quintana Roo. Compartiendo, aceptando, apropiándose de diversos rasgos culturales, la sociedad funciona armónicamente en torno a una mesa.

De la cultura del sur destaca la gastronomía, que con su variadas influencias ha permeado todos los sectores de la población. Desde Xcalac, pasando por Bacalar, Chetumal y toda la ribera del Río Hondo, la mezcla de cocinas es notoria.

Y si de platillos hablamos, el que se lleva las palmas en popularidad es el *rice and beans*, preparado con frijol colorado o negro, mezclado con arroz, leche de coco y condimentos. Este guiso caribeño se acompaña tradicionalmente de carne tipo *roast beef*, de reminiscencia inglesa, la cual se ha ido sustituyendo por pollo frito o asado, con sus rebanadas de plátano macho frito y ensalada de papas, o un aderezo de col, cebolla y chile habanero. Este platillo se consume, por tradición, los domingos en la mesa familiar.

Describir cada manjar de esta cocina llegada y asentada en la frontera sur de nuestro país nos dejaría sin más espacio para hablar de las otras especialidades «importadas». Pero es necesario intentar un registro, aunque sea sólo a manera de un menú. Comenzamos con las *colitas* en salmuera (*pig-tails*), que nostálgicamente se importaban en barriles de madera desde la Gran Bretaña; aún se consiguen en los mercados de la capital, pero embaladas en grandes latas de aluminio. Como segundo platillo está el *baillop* o *salcocho*, un cocido a manera de potaje de yuca, plátano verde y colitas de puerco, tradicional almuerzo de los días lunes. Continúa el popular *cerec* de pescado y leche de coco, acompañado de arroz blanco y plátano macho frito.

Y como postre, la variada repostería de influencia británica, con su agregado local: los budines (*puddings*) de camote y plátano; las tartaletas o «tats» (*tarts*) rellenas de coco; los *pays* (*pies*) de carne o de caracol; los populares panes de levadura, a manera de «conchitas»; los «kekes» (*cakes*), dulces o salados, para el desayuno; las empanadas de coco rallado; el *trifel*, un delicioso pastel también de coco; el *fruit cake* o «pastel negro» navideño y el pan *bun*, de pasas y anís, imprescindible en la merienda, que se expende en todas las panaderías de Chetumal. Y sumemos a estos postres la aportación netamente chetumaleña: el «volteado» de piña, las cremitas y los dulces de coco, y las tradicionales nieves de Don Nacho, preparadas de fruta fresca de la estación: guanábana, coco, mamey, nance, chicozapote, guayaba, naranja y limón.

El Caribe y el Río Hondo aportan dos distintivos platillos a la mesa chetumaleña: el *makabi*, un pez que se captura, se asa y ahuma en la playa con vástagos de coco y que, a pesar de sus abundantes espinas, su carne se aprovecha para preparar unas ricas tortitas entomatadas. Y las baratas y abundantes *chihuas*, que, ensartadas en varas de bambú y asadas o cocidas en un consistente caldo, resultan un preparado muy popular y económico.

De la cocina libanesa, más íntima, más familiar, ha trascendido el *kebbe*, especie de albondiguillas de carne de res molida con trigo y hierbabuena, fritas, horneadas o crudas, algunas rellenas de carne de carnero, cebolla

y piñón. Es tan tradicional este platillo en las poblaciones del sur, que es frecuente ver a los «*quiiberos*», que recorren las calles y cantinas, al mediodía caluroso, con sus pequeñas vitrinas y el aderezo local: cebollas curtidas y chile habanero; sin dejar de mencionar la creación local: *kebbes* de caracol marino, molido con trigo.

El menú libanés incluye el pescado con *tjine* (salsa de ajonjolí), el *tabbule*, una rica ensalada verde finamente picada y aderezada; los rollitos de hoja de parra o de col, el *raubi*, ingrediente que se utiliza para la preparación del jocoque, y el infaltable pan árabe, que acompaña toda comida de este grupo étnico. Y no podemos dejar de mencionar el imprescindible café árabe, que servido en tacitas de porcelana, acompaña a toda hora a los comerciantes libaneses en sus momentos de trabajo, al frente de sus tiendas, y que generosamente comparten con las visitas y los compradores.

Y de la comida yucateca, afortunado mestizaje de lo maya y lo español, que tiene gran preferencia en la amplia mesa de la población regional, anotamos, entre la gran variedad de platillos, el escabeche oriental, el brazo de reina, el «relleno negro», la cochinita *pibil*, el frijol con puerco, el queso relleno (queso «holandés» o *gouda* embutido de picadillo de carne), el pan de cazón (tan campechano y a la vez tan peninsular), el puchero de tres carnes, los *kotzitos*, los *papadzules*, el *mukbipollo* para los Santos Difuntos...

Y por las tardes, cuando el calor desciende, hay que asistir a los siempre concurridos merenderos para degustar los *panuchos*, los *salbutes* y los tamales colados o torteados, acompañados de los tradicionales y frescos «machacados» de pitahaya, chicozapote, mango, piña...

Bibliografía:

- Careaga. Lorena (comp.), *Quintana Roo: textos de su historia*, Instituto de Investigaciones Dr. José Ma. Luis Mora, México, 1990.
- Landa, Diego de, *Relación de las cosas de Yucatán*, (escrito en 1574-75), Ed. Biblioteca Porrúa, México, 1982.
- Schele. Linda and David Freidel, *A forest of kings. The untold story of de ancient mayas*, Quill William Morrow, New York, 1990.
- Villa Rojas, Alfonso, *Los Elegidos de Dios. Etnografía de los mayas de Quintana Roo*, (escrito en 1945), Instituto Nacional Indigenista, México, 1987.