

# Encuentro culinario.

## La comida en Campeche siglo XIX

● Roger Mario Moo Yah

La principal consecuencia del encuentro de dos culturas fue el mestizaje. Esta mezcla se dio en muy diversos aspectos: desde el más evidente mestizaje racial, hasta muchas variantes del que podríamos llamar mestizaje cultural, de manera particular el que se refiere a las cocinas, pues se adhirieron parte de ambas culturas con ingredientes nuevos, mezclados con todo lo conocido, dando como resultado platillos asombrosos.

Es así que el descubrimiento del Nuevo Mundo fue de gran importancia, asombro e intercambio para la gastronomía de México. Este acontecimiento nos ayuda para analizar el proceso de conquista a través de la comida y cómo ha sufrido modificaciones, fusiones y nuevas formas de degustación.

Alimentos que se cultivan  
en tierras campechanas.  
Archivo INAH, Campeche.

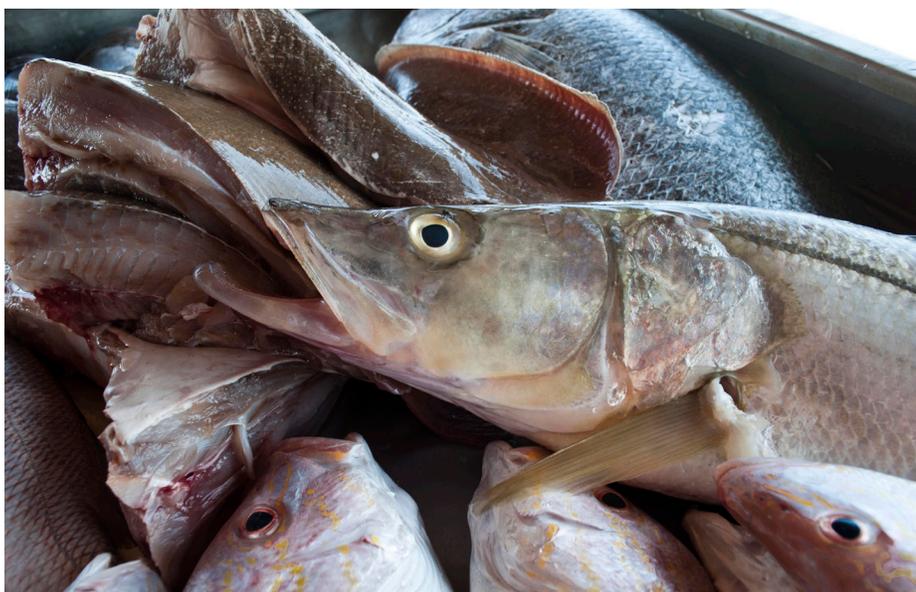






---

Actual Mercado 7 de Agosto.  
San Francisco de Campeche,  
Campeche. Marilyn Dominguez Turriza.



---

El robalo es una especie valorada en  
Campeche.  
Marilyn Dominguez Turriza.

Desde el siglo XVI en la villa de San Francisco de Campeche se estableció una sociedad multiétnica compuesta por españoles, criollos, mestizos e indígenas. Dentro del grupo dominante estaban los peninsulares y criollos, en ellos reinaba un ideal de corte europeo, con lo cual la sociedad reflejaría no solo una diversidad, sino también, una desigualdad en cuanto a la obtención de privilegios, en las condiciones de vida y acceso a recursos alimenticios.

Campeche fue el puerto principal de la región yucateca. Durante la colonia mantenía un comercio dinámico con España, el Caribe y otros puertos Virreinales. La red comercial contribuyó a solventar los efectos negativos por la falta de productos y durante el apogeo comercial llevó a introducir mercancías de distintos lugares. Ya sea por la vía legal o echando mano del contrabando, la importación de mercancías sirvió para satisfacer el abasto de productos que en los campos yucatecos no se cultivaban; poco a poco estos bienes fueron adquiriendo un gusto regional; uno de ellos, la harina, tuvo gran aceptación en el mercado local. El aguardiente, el vino y el vinagre eran los productos con más demanda,

el trigo, cebada, avena, café, aceite de linaza, almagre, lentejas, canela, pasas, higos, pimienta de Castilla, quesos, etc., también arribaron por el puerto campechano.

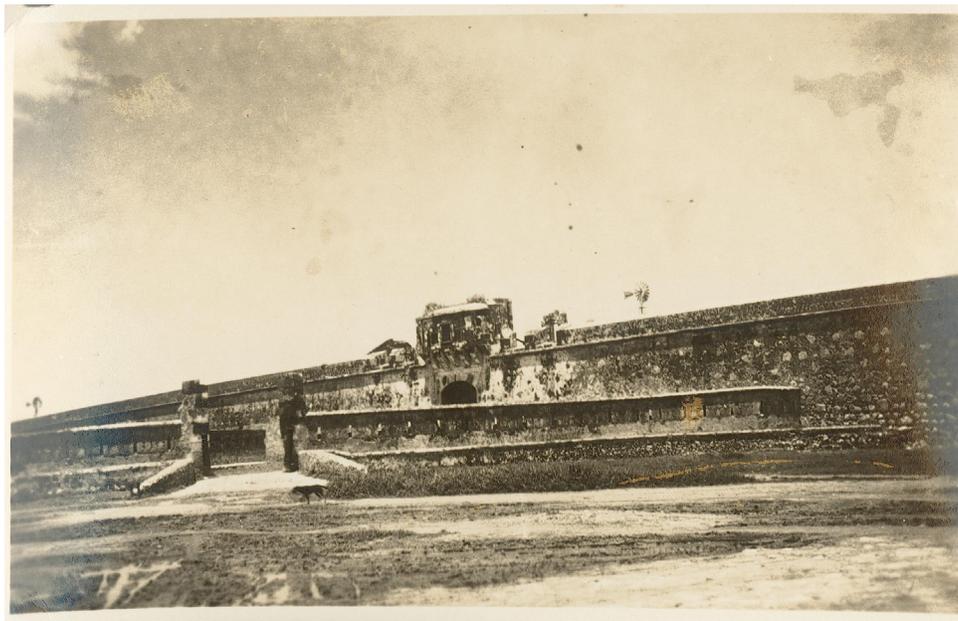
A pesar de la variedad de mercancías importadas, no todas tuvieron aceptación por parte de la población yucateca. Algunas no pudieron aclimatarse fácilmente y otras no fueron del agrado de los sutiles y discriminatorios paladares locales. Sin embargo, fueron el cerdo y la gallina los animales europeos que mejor cumplieron ambos requisitos; así mismo, es de consideración la acogida dispensada a los naranjos, lima y limón agrio, y el interés para cultivarlos y mezclarlos con condimentos útiles al cotidiano aderezamiento de los platillos.

## La construcción de una Identidad Culinaria

Durante el siglo XIX, las viejas estructuras culinarias también permanecieron inertes a los cambios políticos y sociales que azotaban al país. La alimentación de la gente que vivía en el recinto amurallado consistía, según Alcalá (2010), particularmente de peces, mariscos, carne de res, ave y cerdo, acom-

Cazón. Sabancuy, Ciudad del Carmen, Campeche.  
Marilyn Dominguez Turriza.





Entrada a intramuros.  
Puerta de Tierra.  
San Francisco de Campeche,  
Campeche. Ca. 1930

pañada de salsas o aderezos, mientras que la dieta de los nativos se centraba en el maíz, base de cualquier alimento indígena. (p. 230)

Durante esta etapa la comida criolla, básicamente la española, fue dando espacio a los ingredientes indígenas, lo cual conformaría una comida más compleja y evolucionada.

La situación geográfica de la ciudad influyó en la utilización de alimentos. Los productos del mar son primordiales en la gastronomía local, incluso los espacios públicos se configuraron de tal manera que el mercado quedaba a la orilla del mar.

La pescadería se encontraba al principio del muelle y se caracterizaba por la venta de una gran cantidad de frutas, vegetales y pescado. La costa de Campeche es rica en variedad y especies, el pescado era abundante y por consiguiente se abarataba.

La diversidad de especies marinas dejaba un menú bastante amplio para degustar: el esmerdregal, el pámpano, la corvina, el abundante cazón, el mero, la raya, el pulpo, el peje pluma, el bulcaíto, el jorobado y otras especies, tan variadas y gustosas al paladar, eran expuestas a la vista del tranquilo mar.



El pámpano es uno de los pescados más preciados en Campeche.  
Patricia Tamez

Entre toda la multiplicidad de peces predomina el cazón, que era el plato por excelencia de todas las clases; su precio y variedad lo hacían accesible. Desire Charnay (1939) menciona que “la mayor parte de las familias pobres viven del cazón, es decir de tiburones y no se contentan con solo los pequeños, pues he visto vender a algunos que tenían más de dos metros de largo y que perfectamente hubieran devorado a su dueño”. (p. 5)

A finales del siglo XIX el cazón se había convertido en pilar de la gastronomía campechana; José Vasconcelos (1939), que vivió en la ciudad en los últimos años del siglo, alude a la singularidad de la cocina campechana conformada por variedad de especies y que “además añaden peces sin rival en el mundo como el cazón y el roba-

lo. Ricos y pobres se regalaban con arroces moriscos teñidos de azafrán y cazones nativos entomatados sobre el pan de maíz y por las tardes con pozole fresco para ahuyentar el calor”. (p. 10)

La carne ha formado siempre parte de la dieta campechana, la ingesta de puerco es primordial en toda comida. La forma de cocinar la carne tiene gran influencia del Caribe. Se emplean especias en grandes cantidades, sobre todo pimienta, y sal durante la cocción. La tradición caribeña tendría buenos adeptos en los platillos locales. El jamón claveteado proviene de la época colonial y para el siglo XIX se había arraigado en la gastronomía local, figurando según comenta el visitante Waldeck en el artículo de Alcalá (2010) que “El jamón en vino es el mejor plato de la cocina yucateca”. (p. 231)

Hasta nuestros días, el maíz sigue siendo la base de la alimentación maya y de gran importancia ritual. Han Licol.  
Verónica García Durán.



El cerdo en la cocina fue típico, aprovechándolo casi en su totalidad, la manteca fue el aceite preferido para sazonar las comidas. Su carne se consume bajo innumerables formas, el cuero se convierte en chicharrón y para los caldos se consumían muchas menudencias, como son el hígado, mollejas de pavo, riñones, pezuñas, seso y menudillos de ave.

En el estudio que realizó “Las Mejoras Materiales” (1859), alude que para los indígenas de la ciudad costera, ellos mantenían una dieta más balanceada con el consumo de pescado, carne, vegetales, flores, granos, en comparación de los indígenas que vivían en los interiores de la península, el consumo de carne se limitaba individualmente a 1.75 kg por año. (p. 299)



---

Antiguo manual de cocina yucateca. 1898. Mérida de Yucatán, 5a Edición.

Prontuario de cocina para un diario regular por doña María Ignacia Aguirre bien conocida por lo práctica en el arte. 1932. Mérida, Imp. De L. Seguí calle del puente.

"Campeche por José Vasconcelos". 1937. REVISTA AH-KIM-PECH. Año 1, Núm. 6. Campeche, 1 de agosto.

"M. Desiré Charnay en Campeche". 1939. Revista AH-KIM-PECH. Tomo I. Año 3, Núm. 26. Abril 1. Campeche.

Alcalá, C. 2010. La Ciudad de Campeche a través de viajeros extranjeros. 1834-1849, Estudios de Historia y Sociedad, 122, 201-

244.

Alonso, O. A. 2007. Gastronomía Yucateca: Fusión de Culturas. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas. Puebla, México.

Juárez, J. L. 2012. Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX; México, D.F.: CONACULTA.

Stephens, J. 1848. Viaje a Yucatán, a fines de 1841 y principios de 1842. Consideraciones sobre los usos, costumbres y vida social de este pueblo, y examen y descripción de las vastas ruinas de ciudades americanas que en él existen. Campeche: Imp. Joaquín Castillo Peraza.