

JOSÉ MANUEL ALCOCER BERNÉS
 Director del Archivo General del Estado de Campeche

46 Sabores, colores y olores de la cocina campechana



La gastronomía campechana ha sido celebrada como una de las más sabrosas y variadas de México. Muchos han elogiado sus sabores, olores y colores, así como la presentación de los platillos. Uno de ellos fue José Vasconcelos, quien en el libro *Ulises criollo* la describe de la siguiente manera:

La cocina campechana goza fama justa de ser la mejor del país. A los arroces azafrañados, las aves y los lechones, añade peces sin rival en el mundo, como el cazón y el róbalo. Además de una variedad de ostras, cangrejos, langostas que se traen de la playa rocallosa. La preparación de guisos de pescado se realiza según las recetas locales, resulta estupenda, gracias a cierto empleo del comino. Los escabeches campechanos a base de ajos son también inconmensurables. Y en cuanto a dulces nada iguala al marañón o las pastas de coco y de guanábana, auténticas maravillas del trópico.

i Pan de cazón. Fotografía de José Manuel Alcocer Bernés, 2019.

Los tiempos han cambiado y las posibilidades de dedicarle tiempo y esfuerzo al arte de cocinar son menores en los hogares; sin embargo, las tradiciones no se pierden. La comida de Campeche tiene una exquisitez imprescindible de conocer, la cual, al momento de enumerarla, parece infinita.

La escritora Silvia Molina nos cuenta acerca de la importancia de las comidas en las familias campechanas, las cuales son un punto de reunión, una fiesta donde lo que importa es la preparación de los ricos manjares por las manos expertas de las cocineras locales. La autora marca la diferencia con la comida defeña, fría, similar en sabores y sin gusto.

En mi casa se servía regularmente una suerte de comida neutral, mexicana de ninguna parte o quizá muy defeña: sopa de pasta, arroz y guisado, si era comida sonorense, caldo de queso, gallina pinta o la leche planchada. En cambio, cuando íbamos de visita a casa de la otra hermana de mi papá, la tía Lilia en la colonia Narvarte, podía apreciar lo diferente, lo campechano. Cuando llegaba por fin la hora de la comida, nos sentábamos a la mesa a esperar el milagro de los tamales colados, de los panuchos, de los tacos rellenos de camarón, del papadzul, del queso relleno, del pulpo entomatado, de los cangrejos, de las jaibas en chilpachole, del cazón frito, del pámpano empapelado, del pargo en makum, de la cochinita pibil, del kol de pavo de monte, del tzanchac, del chocolomo. En la mesa siempre y antes que nada la salsa de chile habanero y las verduras en escabeche, el agua de horchata o de guanábana. Podíamos empezar por donde quisiéramos, en el banquete no había protocolo, mi tía era feliz viéndonos devorar sus platillos y al final nos daba de premio: dulce de ciricote, de nance, de marañón, pasta de chicozapote o helado de mamey.

De la cocina de mi tía Nuca, recuerdo los olores emanados de las ollas donde se cocinaban diversos guisos, como tortuga en estofado, puchero, carne en kabik, frijol con puerco, mientras ella cortaba el pollo o la gallina, limpiaba los pescados o la tortuga, o lavaba la carne de venado, cerdo, res, me iba platicando sobre la preparación de los platos que cocinaba a la par de los recuerdos de las vivencias a su paso por un internado en Estados Unidos, las experiencias de los viajes a Europa o de los libros que leía. Con manos ágiles, movía los caldos, checaba el fuego y la cocina envuelta en los olores de las cazuelas.

Igualmente, viene a mi memoria la celebración de muertos, cuando mi abuela, mi mamá y mis tías preparaban los pibipollos. Desde la madrugada se oía el trajinar de las mujeres de la casa, el ruido de las ollas, así como las órdenes de mi abuela: “mueve esto”, “corta esto”, “prueba esto”. Alrededor revoloteábamos como moscas mis hermanos, primos y yo. Era un ir y venir constante a la espera del premio: sentarnos a comer los pedazos de pibipollo o

de xpelón –no sé cuándo se le empezó a llamar merienda–, acompañados de vasos de Coca-Cola, para degustar más tarde dulces tradicionales, como los de papaya, calabaza, pan, buñuelos y yuca. Sin olvidar decir que, antes de todo esto, ya se había puesto el altar y habíamos rezado.

Sí, la gastronomía campechana, rica en sabores, colores y olores, es también una fiesta que nos une y llena de gozo a las mujeres que la elaboran, pues resulta satisfactorio ver el gran deleite con que la comida desaparece de las mesas. Además, han sido expertas en reciclar los sobrantes. Si quedaba cazón, se convertía en unas ricas empanadas, si sobraba pollo o gallina se deshebraba y empleaba para los panuchos o sincronizadas. Los sobrantes de carne de res se revolvían con huevo y se servían con frijol. De este modo, no se desperdiciaba nada. Como decía mi abuelo, “en casa de un pobre, mejor que la comida te haga mal a que se tire”.

RECETARIOS

Esta riqueza culinaria ha sido recogida en recetarios que circulan de mano en mano. La referencia más antigua sobre un texto de cocina en la península es uno que lleva por nombre *Prontuario de cocina para un diario regular de doña María Ignacia Aguirre, bien conocida por lo primorosa en el arte*, publicado en Mérida en 1832. Otro es *La cocina regional*, de Manuela Navarrete, impreso en Valladolid, Yucatán, en 1910. En él, la autora señala: “El libro que tengo hoy el gusto de presentar al público, es fruto de varios años de paciente y minuciosa labor de recopilación, investigación y estudio en lo que al arte culinario y a los consejos útiles de economía y medicina domésticas se refiere.” Más adelante anota: “La mujer yucateca que es un modelo de laboriosidad, que es en verdad *la mujer de su casa*, encontrará seguramente en este libro, no un tesoro, que está muy lejos de serlo, pero sí, cuando menos, un aliciente más para ejercitar sus virtudes domésticas que son muchas.”

Respecto a Campeche, entre los recetarios más antiguos que se conocen está el de Adela Mena de Castro, *Cocina campechana*, que vio la luz en Campeche en 1932, un libro muy exitoso quizá por ser el primero de su género en el estado y que para 1935 contaba con dos ediciones. En el prefacio, la autora anotaba:



Esta segunda edición, corregida y aumentada en unas 165 recetas, la he retardado un poco, debido a que he querido experimentar varias veces las recetas incluidas para que cada una de ellas sea un éxito, corrigiéndolas hasta alcanzar la perfección [...] este libro mío, no es solamente para las personas que ya saben cocinar y sólo desean tener repertorio, es también para aquellas que nunca han hecho nada de cocina, porque las recetas están hechas en una forma que hasta las personas menos expertas, basta con que sepan leer, puedan hacerlas.

El texto incluye una sección titulada “Apuntes útiles”, la cual contiene consejos para cocinar; sobre cómo limpiar las carnes, pollos, pavos, gallinas, pescados, mariscos, tripas para hacer embutidos; cómo lavar los trastes, las ollas; cómo hervir caldos o la leche. El uso del mandil, la limpieza de la cocina y el pulido de los trastes, también están visualizados. Se incluye desde hacer un buen arroz, guisar pescado, huevos, vegetales, carnes y aves y hasta preparar pasteles y confitería. Al final, la autora anota su dirección “para compra de su libro o quien desee hacer una consulta sobre el particular”.

ii

Faustina Lavalle de Hernández, *La exquisita comida de Campeche. 400 recetas escogidas y experimentadas*, México, “Londres”, 1939. Colección de José Manuel Alcocer Bernés.

49

Como decía mi abuelo, “en casa de un pobre, mejor que la comida te haga mal a que se tire”.

En 1939 se publica un nuevo recetario de cocina campechana: el de la señora Faustina Lavalle de Hernández quien, por motivos familiares, emigró a la ciudad de México y ahí empezó a recopilar recetas “escogidas y experimentadas”. El resultado fue la edición de un libro que llamó *Exquisita cocina de Campeche*.

En palabras de la autora, lo escribió para sus amigas “defeñas” casadas con campechanos, a fin de que “aprendan a guisar al estilo de nuestro Campeche y no tengan a sus esposos suspirando por la provincia azul, donde azul es el cielo, donde azul es el mar”. En el libro anota que se trata de “una recopilación de recetas familiares, que han sido experimentadas muchas veces, son las que se hacen en mi casa todos los días y han sido probadas por mis numerosas amigas de la Capital y de los Estados”. Y aclara: “no soy profesora de cocina, ni he sido discípula de nadie, lo que hago es únicamente por afición”.

También enumera los “útiles necesarios en toda cocina ordenada”, los cuales van desde cazuelas, ollas y coladores, hasta tenazas y pinzas, y señala para qué se emplean. Dicta una serie de instrucciones “para las amas de casa”, como tener un batidor para chocolate, pero de madera y fabricado en Campeche. Hace hincapié en que los ingredientes deben ser naturales del estado e indica en qué lugar de la ciudad de México podían obtenerse. Así, el achiote, fundamental en los adobos, se vendía en una tienda llamada El Incendio, en la calle de Monterrey número 252; las hojas de plátano, necesarias para los tamales y el pibipollo, en Guatemala número 20; los chiles

habaneros tenían que venir de Campeche, pero si no se conseguían podían emplearse verdes o cuaresmeños asados. La semilla de calabaza para el papadzul se encontraba en el mercado Melchor Ocampo o, si no, podía sustituirse por una similar que se vendía en Cuernavaca. Para reconocer si el pescado o el cazón estaba fresco debía tener los ojos transparentes, la sangre roja y oler a playa. La naranja agria podía envasarse, refrigerarse y utilizarla cuando se la necesitara. Y concluía: “Si alguna persona desea explicaciones acerca de las recetas, puede venir a verme. Vivo en la calle de Tepic no. 59. Col. Roma Sur, México D. F.”

Estas damas campechanas, siempre generosas, supieron desprenderse de pequeños secretos para cocinar y los compartieron, con tal de lograr los verdaderos sabores de Campeche. Cada receta es un pedacito de su corazón y de su experiencia frente a las ollas y los fogones.

EL CAZÓN

De la gran variedad de platillos en que se basa la gastronomía campechana, con sus pescados (pargos, sierras, corvina, boquinetes, chachis, chernas, esmedregal, pámpanos) y mariscos (camarones, cangrejos, pulpos, cochinitas), sobresale el rey de todos, el cazón, de la familia de los tiburones. En Campeche son jaquetón, canguay, tzutzun y la pech o pecha –el menos sabroso–, y que se diferencian por el color de la piel, los ojos y el sabor.

50



iii
Empanada de cazón. Fotografía de José Manuel Alcocer Bernés, 2019.

iv
Panuchos. Fotografía de Ernesto Andrade, 2015. Flickr Commons.

51

El cazón se come de diversas maneras: entomatado, frito, en panuchos, codzitos, taquitos, tortitas en caldo o filete, pero lo más representativo, que gusta a propios y extraños, es el pan de cazón.

En el siglo XIX muchos viajeros visitaron la ciudad, y lo que más les llamaba la atención era el consumo y el aspecto del cazón. Uno de ellos fue Désiré Charnay, quien dejó su constancia en 1886:

Llegamos a la entrada del muelle, que presenta en las mañanas uno de los espectáculos más animados. Allí es donde se reúnen los pescadores a vender su pesca, entre la cual se ven peces de todas formas y colores, rayas rayadas, blancas y negras, ojos grandes y saltones, que son deliciosos según las amas; anguilas, sierras, cangrejos y el cazón, nombre bajo el cual se oculta la joven descendencia del tiburón vulgar; la mayor parte de las familias pobres vive de cazón, es decir, de tiburones y no se contentan con sólo los pequeños, pues he visto vender algunos que tenían más de dos metros de largo y que perfectamente hubieran devorado a su dueño.

Cuatro años después, otro viajero francés, Ludovic Chambon, probó un guisado de cazón y comentó: “Es aquí donde degusto por primera vez el cazón. Esta carne no tiene sabor y es tan filamentosa, que uno se imagina tener un paquete de hilo en la boca.”

La especialista en gastronomía mexicana, Diana Kennedy, quien ha recorrido todo el país en busca de cocineras tradicionales y recetas, platica en un artículo titulado “El cazón de Campeche”:

La variedad de pescados y mariscos en Campeche es enorme. La cocina campechana parece más rica de lo que es gracias a sus diferentes métodos de preparar las carnes de pescados y a la variedad de combinaciones de especies y verduras. Sin duda uno de los ingredientes más importantes de Campeche es el cazón del que existen cuando menos cuatro especies. Las pasiones se dividen entre el cazón fresco y el asado, el cual se coloca en una parrilla para que la carne y la piel queden ligeramente chamuscadas.

El cazón se come de diversas maneras: entomatado, frito, en panuchos, codzitos, taquitos, tortitas en caldo o filete, pero lo más representativo, que gusta a propios y extraños, es el pan de cazón, una combinación de tortillas, torteadas a mano, a las que se le coloca una capa de frijol colado y de cazón, luego otra capa de lo mismo (estas pueden ser de tres a cuatro). Luego se le baña con una salsa de tomate y se le corona con un chile habanero asado, y a un cos-

tado, como guarnición, se coloca un pedazo de aguacate. La combinación resulta muy sabrosa. Es el platillo más representativo de Campeche.

QUESO RELLENO

52 Otra de las aportaciones de la gastronomía campechana es el llamado queso relleno. Este platillo tiene su historia, una leyenda urbana. Como sabemos, en el siglo XIX, Campeche era un puerto de importancia, a él llegaban barcos de diversas partes de Europa, Estados Unidos y el Caribe, además de los provenientes de otros puertos mexicanos. Existía un comercio muy activo, siendo el principal producto de exportación el palo de tinte o de Campeche. Era muy apreciado y exportado a Europa. Como lastre, los barcos traían tejas de Marsella, mármol de Carrara, muebles, libros, vinos, jamones, chorizos, aceitunas y quesos holandeses.

Éstos últimos iban directamente a las mesas de la gente pudiente de Campeche. Se dice que los ricos sólo comían el interior y los residuos que quedaban en la cera se la daban a los sirvientes para tirarlos. Pero ellos lo aprovecharon. Le quitaron la cera roja que cubría el queso y lo rellenaron con un guisado de carne de puerco con almendras, pasas, cebolla y tomate picado, luego lo cubrieron con un kol –salsa– de harina y chile frito –chile dulce y tomate–. Todo iba cocido a baño María. Así nació el famoso queso relleno, el cual es otra delicia de la cocina regional campechana.

Lamentablemente, quedan pocas cocineras tradicionales, ya no se percibe en las cocinas esos olores que despedían las ollas y que en muchas ocasiones podíamos identificar. La vida moderna ha cambiado los hábitos alimenticios, y muchas mujeres que en épocas pasadas se ocupaban de cocinar, hoy trabajan. Se les dificulta pasar horas en la cocina preparando los diferentes guisos tradicionales, y les resulta más fácil comprar en una cocina económica o pedir a domicilio pizza, hamburguesas o tacos al pastor.

A pesar de esta invasión culinaria diferente a la nuestra, aún quedan las abuelas quienes siguen cocinando sus recetas tradicionales, y algunas cocinas económicas han desarrollado menús con recetas que fueron habituales en las mesas de los campechanos. Los platillos se acompañan con ricas aguas de ciruela, nance, mandarina, gua-

nábana y zapote. Para terminar, se paladean los dulces tradicionales.

Las reuniones familiares son de tal manera, una verdadera fiesta gastronómica.



v Dulce de ciricote. Fotografía de Marysol, 2015. Flickr Commons.

vi Venta de chiles en un mercado de Campeche. Fotografía de Gideon, 2006. Flickr Commons.

53



vii Cocina típica de Campeche. Fotografía de José Manuel Alcocer Bernés, 2019.

PARA SABER MÁS

BOTELLA, OFELIA, *Recetario popular de Campeche*, México, CONACULTA, 2000.

Comida campechana, guía gastronómica. México Desconocido, México, Jilguero, 1995.

LAVALLE DE HERNÁNDEZ, FAUSTINA, *Exquisita cocina de Campeche*, México, 1986.

MENA DE CASTRO, ADELA, *Cocina campechana*, Campeche, 1932.