

# CAMPECHE: ENTRADA AL MUNDO GASTRONÓMICO MAYA

Araceli Castillo Negrín\*

**C**ampeche es un puerto pesquero y camarero ubicado en el golfo de México, en la península de Yucatán.

Los pescadores de Campeche, legendarios en su oficio, aprendieron en el mar la bravura de sus olas; con las manos duras, de piel curtida por el sol, tejían primero con bejucos los cestos para atrapar los peces en la orilla, y luego en troncos de madera escarbaron sus cayucos y salieron a la mar; oteando el horizonte sabían cuándo era tiempo bueno para la pesca y cuándo había vientos del norte para regresar a tierra.

En el año de 1900 se hizo costumbre salir a pregonar el pescado fresco por las tardes para la cena. El pámpano era la mejor y más delicada propuesta de una comida que gustaba a todos. Al principio los pescadores, que eran muy pobres, cambiaban el pescado en las tiendas por sal, azúcar, manteca o galletas.

Para la gente del mar la comida básica consistía casi siempre en pescado. En el patio de sus casas tenían un huerto con limón, cilantro, orégano, plátano, chile habanero, naranja agria y algunas frutas tropicales; de estos pocos recursos se valían para alimentar a toda la familia, que siempre era numerosa, esposa, hijos y abuelos, todos en un mismo jacal de techo de guano y piso de tierra.

Era común para la esposa preparar el pámpano con limón y sal envuelto en hoja de plátano y asado a la brasa de la leña, un platillo digno de un rey.

Y si lo preferían en caldo, ponían a hervir agua en una cacerola, le agregaban el pargo o robalo en postas o rebanadas, sal, manteca, orégano y cilantro.



Foto: Xaviera Verónica García Durán

Así disponían de un apetitoso y nutritivo alimento, al que se le acompañaba con limón, chile habanero y tortillas de maíz hechas a mano en el comal.

Luego comenzaron a aumentar los ingredientes, achiote, pimienta, comino, ajo, aceite de olivo, tomate, cebolla, chile dulce, y así conseguían un caldo más espeso y más succulento.

Una gran variedad de recetas creadas por las esposas de los pescadores, en su afán de hacer diferente el sabor del pescado, que era la vianda de todos los días, hizo de la cocina campechana la riqueza del sabor de sus pescados y mariscos.

El camarón es delicioso cocido; únicamente se le quita la cáscara y se rocía con limón y chile habane-

\* Reconocida cocinera de la ciudad de Champotón. Autora del libro *Así se come en Champotón*, editado por el PACMYC.



ro, así como el cangrejo moro es un verdadero regalo para el paladar: asado, frito, salcochado. De cualquier manera el pescado cambió en sabor, pero no su contenido.

Las recetas llegaron a lugares muy remotos; el sabor de la comida campechana cruzó fronteras y nuestros camarones se hicieron famosos en coctel, en ensalada, en escabeche. Los vocablos mayas de pargo en *tikinichik*, pámpano en *poc chuc*, sierra frita con salsa *ixnipeck*, son signos de la tradición maya.



Iturbide, Campeche. Foto: Javier Hinojosa



Foto: Xaviera Verónica García Durán

Ahora, el turismo que nos visita disfruta de nuestra comida con ávido placer y se pierde en un mar de sabor que recordará cuando regrese a su lugar de origen, con la nostalgia del sol, el mar, una ciudad con casas de colores y viejos fuertes que evocan piratas, mujeres bellas y música criolla.

En Campeche se utilizan todos los sentidos, pero el placer del sabor es algo que hace pensar a los turistas en regresar. En Campeche, en cualquier palapa o restaurante se come buen pescado. ●