

CAPITULO IV

Presentación de Resultados

4.1 La Comida Yucateca a Través del Tiempo

4.1.1 Los Comienzos de la Comida Yucateca.

En sus comienzos, la gastronomía yucateca no era lo que hoy conocemos como tal, los indígenas seguían comiendo lo que acostumbraban comer antes de la llegada de los españoles, y los españoles trataban de comer de la forma en que estaban acostumbrados en su tierra, con el paso del tiempo estas culturas se fueron fusionando tanto en las costumbres y usos como en la forma de comer y aderezar los platillos.

De algunos recetarios de distintos años se recopiló información para poder dar resultados basados en los ingredientes utilizados en estas publicaciones, en su método de preparación y en la cantidad de los elementos, si es que se especifica en el libro. Las recetas fueron copiadas fielmente de las publicaciones consultadas, esto se puede observar en algunas palabras como pudieran ser el arroz que en una receta antigua aparece como arros, el epazote que se muestra como apazote, el cilantro que se escribía como culantro, la olla que se conocía como oya y la hierba buena que aparece como yerba-buena. De la misma manera en los anexos aparecen palabras que han caído en desuso como lo es el depiltrafar que se refiere a trozar cierto elemento y la conformación de los enunciados en los que se cambia el orden en que se exponen. Esto es un reflejo de cómo al igual que la gastronomía, las palabras y los enunciados también han cambiado en su forma de escribirse y expresarse conforme han pasado los años.

En el anexo A se incluyen dos recetas del *Recetario maya del estado de Yucatán* (2003), libro que pretende dar a conocer recetas mayas prehispánicas y recetas que se

consumían un poco después de la colonización, esto es muy importante ya que aunque la comida yucateca ha ido cambiando con el paso del tiempo, no hay que olvidar los platillos con los que se alimentaban los mayas antes de la conquista y años posteriores a esta en los que no se había publicado ningún recetario de comida yucateca. Los platillos expuestos son chilmore de frijol y pibil xpéelon y se muestra este recetario en primer lugar según lo que se comía cronológicamente y no por el año del libro.

Según la *Enciclopedia yucatanense* (1977) la primera publicación de cocina yucateca se editó en 1832, este es el primer tratado culinario escrito por Da. María Ignacia Aguirre “bien conocida por lo primorosa del arte” y el nombre del libro es: *Prontuario de Cocina para un Diario Regular* (1832), esta edición muestra muy pocos elementos de la comida indígena, básicamente habla de la comida criolla, y aunque al hablar de la comida yucateca como tal tengamos que incluir los elementos mayas y españoles, en este caso se hará una excepción ya que el recetario refleja un poco como se fue dando la evolución de esta cocina en sus comienzos, en este prontuario aparecen varias recetas, las cuales sin mostrar la cantidad de los ingredientes mencionados, y solo dando a grandes rasgos la forma de preparación, nos muestra como se elaboraban los platillos en aquella época. En el anexo B se muestran dos platillos de este primer libro de cocina yucateca, el puchero, que se dio del cocido español con unos cuantos cambios y el mondongo de carnero que también es un platillo muy criollo. Hay que apreciar como en sus inicios la cocina criolla, básicamente española le fue dando espacio a los elementos indígenas, y como con el paso del tiempo se fue formando una cocina más compleja y evolucionada.

4.1.2 La Evolución de la Gastronomía Yucateca.

Con el paso del tiempo los elementos indígenas fueron aumentando en cantidad en los diferentes recetarios publicados, y esto refleja la fusión entre las culturas que cada vez fue siendo más fuerte. En recetarios posteriores al primer prontuario de comida yucateca se puede observar como algunas recetas fueron adquiriendo los nombres con los que hoy en día se les conoce a los diferentes platillos, tales como los huevos motuleños, el relleno negro, la cochinita pibil, los panuchos y salbutes, etc. Todas estas comidas fueron cambiando poco a poco, de generación en generación, algunas veces aumentando los ingredientes de determinada receta y en otros casos suprimiendo elementos que dejaban de estar en gracia de las personas que los consumían diariamente.

En todas las culturas podemos apreciar el cambio que se fue dando conforme fue avanzando la historia, en gran medida uno de los factores más importante de este continuo cambio, renovación y evolución fue el de los viajes hechos por los primeros comerciantes a diferentes partes del mundo, esta globalización acercó productos lejanos a la comida cotidiana y con esto un enriquecimiento en los sabores como nunca antes se había dado. No es extraño el observar como la gastronomía yucateca ha cambiado y seguirá cambiando conforme la población del lugar vaya pidiendo nuevos sabores. En el anexo C se exponen dos platillos del *Antiguo Manual de Comida Yucateca* (1898), uno de las recetas es la cochinita horneada o “pibil” y la otra es el relleno negro de Valladolid. En estos platillos se puede observar como los ingredientes se han fusionado casi totalmente y aunque el recetario no es muy explícito en la cantidad de los ingredientes y no detalla todos los pasos correctamente, se puede decir que el resultado es muy parecido a lo que hoy en día conocemos con los nombres antes mencionados. También se mostrarán en el anexo D dos recetas del *Almanaque de Espinosa* (1950) en el cual, en la parte dedicada a la cocina yucateca explica la preparación del pescado a la

Holbox y bacalao en crema a la Yaxactún, con estas recetas se va entendiendo como cada comunidad de Yucatán va reclamando los diferentes platillos poniéndole al final el nombre de la comunidad en donde se originó, este tipo de nomenclatura se sigue utilizando actualmente en algunos de los platillos regionales con afán de que no se olvide el lugar del que provienen. Por último se incluyen en el anexo E dos recetas del libro llamado *Cocina Yucateca* (1976), pipián de venado y queso relleno, en este recetario ya se muestran la cantidad de los ingredientes a utilizar y en estas dos recetas en especial se puede apreciar la evolución en la preparación de la gastronomía yucateca ya que son mas complejas de preparar y los sabores que reúnen son mas completos. Con esto podemos observar que esta cocina se va pareciendo mucho a lo que hoy se conoce como tal y esto no se dio sino solo con el paso del tiempo.

4.1.3 La cocina Yucateca en la Actualidad.

En la actualidad existen muchísimos recetarios en los cuales te indican las porciones que resultan de la receta, la cantidad específica de cada ingrediente y su método de preparación. Es muy razonable pensar que hoy en día es más fácil preparar los platillos, ya que anteriormente no se especificaba la cantidad de cada elemento y esto propiciaba que muchas personas preparan platillos muy parecidos aunque no iguales.

Yucatán cuenta con diversos restaurantes de comida regional en todo lo ancho de su territorio, algunos muy decorados y para personas de altos recursos en la ciudad de Mérida, otros en pueblos cercanos a ruinas mayas y otros en haciendas henequeneras las cuales se modificaron para mostrar la comida típica de estos parajes a los extranjeros. Se muestran en el anexo F dos recetas del libro *Cocina Yucateca de la*

Hacienda Teya (2005), famosa por la preparación de alimentos, las recetas son: Brazo de reina y frijol con puerco, platillos muy reconocidos en la región.

La cocina yucateca siempre será conocida por el sabor que representa a cada uno de sus habitantes, por la complejidad de su elaboración y la sencillez de algunos de sus platillos, en los que aunque no se muestren muchos ingredientes, el resultado de la suma de estos provee al paladar un éxtasis que no muchas veces se puede alcanzar.

Por último se agrega una matriz en la que se puede ver como se fueron fusionando los ingredientes mayas y los que trajeron los ibéricos a su llegada conforme a su cronología ascendente, tomando en cuenta el año en que se consumía la comida y no el año de la publicación del recetario. También es necesario aclarar que solo se cuenta con algunas recetas del antiguo manual de cocina yucateca y del almanaque de espinosa solo aparecen 15 recetas, por lo que no hay que pensar que en esos años se dejó de consumir esos ingredientes sino mas bien los recetarios son mas pequeños.

	A	B	C	D	E	F
	2003	1832	1898	1950	1976	2005
Aceite		X	X	X	X	X
Aceituna				X	X	X
Achiote	X	X	X	X	X	X
Agua	X	X	X	X	X	X
Ajo	X	X	X	X	X	X
Ajonjolí			X		X	
Alcaparras					X	X
Almendras		X	X	X	X	X
Armadillo	X					
Arroz		X	X	X	X	X
Azafrán		X	X	X	X	X
Bacalao		X	X	X	X	
Berenjena		X				
Calabacita	X	X	X		X	
Calamar					X	
Camarón		X	X		X	
Camote	X		X			
Canela		X	X	X		X
Cangrejo		X	X		X	
Carne de puerco molida	X	X	X	X	X	X
Carnero		X	X		X	
Cazón		X	X		X	X

Cebolla	X	X	X	X	X	X
Cebollina	X				X	X
Chachalaca	X					
Chaya	X				X	X
Chayote	X				X	X
Cherna			X			
Chicharos		X			X	
Chicharrón		X				
Chile ancho			X		X	
Chile dulce			X	X	X	X
Chile habanero	X				X	X
Chile maax	X		X		X	X
Chile seco	X					X
Chile verde	X					
Chile Xkaat	X		X		X	X
Cilantro	X	X		X	X	X
Ciruelas	X				X	
Clavo	X	X	X		X	X
Codillo de puerco	X	X				
Comino	X	X	X	X	X	X
Conejo		X	X			
Escabeche		X	X	X	X	X
Esmedregal					X	
Espelón	X				X	X
Fideos		X	X		X	X
Flor de calabaza	X					
Frijol	X	X	X		X	X
Frijol verde	X					
Gallina		X	X		X	
Guanábana					X	
Harina		X	X		X	X
Hicotea		X				
hígado de pavo		X			X	
Higado de res		X			X	
Hojas de elote	X					
Hojas de epazote	X		X		X	X
Hojas de plátano	X		X		X	X
Hojas de xcacaltún	X					
Hongos ok-non	X					
Huachinango				X		
Huevo	X	X			X	X
Ibes verdes	X					X
Jamón		X	X		X	
Jerez		X	X	X	X	
Langosta			X		X	
Leche		X		X	X	
Lengua de res		X	X		X	
Lima	X				X	X
Limón	X	X	X		X	X
Liza					X	
Lomo de res		X			X	
Longaniza		X	X		X	X

Manteca	X	X	X		X	X
Mantequilla		X		X	X	
Manzana					X	
Masa	X				X	X
Menudillos de ave		X			X	
Mero				X	X	
Mollejas de pavo					X	
Mostaza		X	X	X		
Nanche	X				X	
Naranja Agria	X		X	X	X	X
Nixtamal	X					
Orégano	X	X	X	X	X	X
Ostiones		X	X		X	
Paloma		X		X	X	
Pámpano		X			X	
Panal de avispas	x					
Papa		X	X	X	X	X
Papaya	X		X		X	X
Pargo			X		X	
Pasta para papadzul						X
Pato					X	
Pepita de calabaza	X				X	X
Perejil	X	X	X	X	X	X
Pezuñas de cerdo		X				
Pichones		X				
Pimienta de Castilla	X	X	X	X	X	X
Pimienta de Tabasco	X	X	X	X	X	X
Plátano			X		X	X
Pollo		X		X	X	X
Polvo de pan		X		X		
Pulpo			X		X	
Queso Edam					X	X
Rábano	X		X		X	X
Recado negro	X				X	X
Recado rojo	X			X	X	X
Repollo	X					X
Res		X	X	X	X	X
Riñones		X	X	X	X	
Robalo		X	X	X	X	
Rubia			X		X	
Sal	X	X	X	X	X	X
Salchicha			X			
Salsa inglesa					X	
Semillas de achiote	X				X	
Semilla de cilantro		X				
Seso		X	X			
Sierra		X			X	
Tasajo		X			X	
Ternera		X			X	
Tocineta		X	X	X	X	X
Tomate	X	X	X	X	X	X
Tortilla	X	X			X	X

Tortuga		X	X	X		
Tuza	X					
Venado	X		X		X	X
Vinagre		X	X	X	X	X
Vino		X		X	X	
Yerbabuena	X		X		X	X
Zanahoria	X	X	X		X	X

De esta tabla podemos sacar varias conclusiones, dentro de estas se encuentra el que a pesar de la cantidad de años que han pasado algunos elementos son persistentes desde el primer recetario hasta el último consultado, entre estos se encuentran: la sal, aceite, achiote, ajo, cebolla, azafrán, canela, clavo, comino, orégano, bacalao, almendras, pimienta de castilla, pimienta de tabasco, perejil, tomate, zanahoria, hojas de plátano, hojas de epazote, naranja agria, limón y la manteca. Estos elementos perduraron a través del tiempo ya que el sabor que estos aportan siempre fue y será importante para la comida yucateca.

Elementos que perduraron				
Sal	Clavo	Hojas de epazote	Pimienta de castilla	Carne de puerco
Achiote	Comino	Naranja agria	Pimienta de tabasco	Cazón
Ajo	Aceite	Limón	Perejil	Chile dulce
Cebolla	Orégano	Manteca	Tomate	Chile maax
Azafrán	Bacalao	Arroz	Zanahoria	Cilantro
Canela	Almendras	Calabacita	Hojas de plátano	Epazote
Escabeche	Papa	Papaya	Rábano	Res

Dentro de los elementos que conforman cada comida en cada parte del mundo existen algunos que representan la gastronomía de cada lugar, en el caso de la comida yucateca se podría escoger en base a los recetarios antes consultados que los quince elementos más importantes de esta comida son:

1	Achiote
2	Ajo
3	Calabaza
4	Carne de puerco
5	Chaya
6	Chile habanero
7	Chile xkaat

8	Comino
9	Orégano
10	Hojas de plátano
11	Manteca
12	Naranja agria
13	Perejil
14	Pimienta de castilla
15	Tomate

De la misma manera cada lugar tiene formas propias de preparar sus alimentos, en el caso de Yucatán existen métodos que son muy específicos de esta región. Este es el caso de enterrar la comida en la tierra, a esto se le llama pib y consiste en hacer un hoyo en el suelo, aproximadamente de 1 metro de profundidad, calentar piedras hasta alcanzar una temperatura adecuada, colocar leña ardiendo y poner la leña y las piedras adentro del hoyo, y después de esto insertar lo que se quiera cocinar. Mayormente se envuelve la comida con hojas de plátano hasta tapar por completo los alimentos estos después son tapados con hojas de huano y a continuación se procede a llenar este agujero con tierra, los alimentos se cocinan muy lentamente y esto les confiere un sabor que es transferido por los ingredientes en los que consiste el platillo. También se puede observar que muchos platillos yucatecos se formaron incluyendo muchos elementos que se encontraban al alcance de las personas en ese tiempo, este es el caso del puchero de tres carnes el cual utiliza machismos ingredientes como la papa, zanahoria, plátano, carne de res, de cerdo, de pollo, fideos, garbanzos, arroz y otras tantas especies que en su totalidad integran un alimento delicioso y complejo, al igual que este platillo muchas otras recetas de la comida yucateca incluyen mescolanzas variadas y extensas de todos los ingredientes que se tenían al alcance.

Es importante observar otros elementos como son: El armadillo, berenjena, calamar, camote, chachalaca, cherna, chicharrón, chile verde, conejo, esmedregal, flor de calabaza, frijol verde, Pezuñas de cerdo, hojas de elote, hongos ok-nom, hojas de

xcacaltún, huachinango, liza, manzana, nixtamal, panal de avispas, pato, pichones y la tuza. Estos elementos se siguen consumiendo en el estado de Yucatán pero a diferencia de los mencionados en un principio estos no se arraigaron como parte fundamental de la gastronomía yucateca, aparecieron en varias épocas y por influencia mayormente de los españoles o criollos acostumbrados a cierta forma de comer y que con el paso del tiempo desapareció ya por que no se seguían consumiendo los ingredientes mayas o por que su obtención se tornó más complicada.

Elementos que se dejaron de utilizar			
Armadillo	Chicharrón	Pezuñas de cerdo	Manzana
Berenjena	Chile verde	Hojas de elote	Nixtamal
Calamar	Conejo	Hongos ok-nom	Panal de avispas
Camote	Esmedregal	Hojas de xcacaltún	Pato
Chachalaca	Flor de calabaza	Huachinango	Pichones
Cherna	Frijol verde	Liza	Tuza

Por otra parte se puede apreciar que en los primeros recetarios, el de 1832 y 1898 se consumían muchas menudencias como son el hígado, mollejas de pavo y pollo, riñones, seso, pezuñas de cerdo y menudillos de ave. Cosa que cambio en el siglo 20 ya que estos elementos dejaron de ser recurrentes en la comida diaria y típica regional.

Menudencias que se dejaron de consumir			
Hígado	Mollejas de pollo	Menudillos de ave	Sesos
Riñón	Mollejas de pavo	Pezuñas de cerdo	

Algunos ingredientes mayas prehispánicos y de los mayas recién conquistados como el venado, tortuga, ibes, espelón, pepita de calabaza, cebollina, chaya y chayote se retomaron después de un largo tiempo de desuso, con esto se observa un interés por volver a las raíces. Se puede observar que el gusto de las personas va cambiando y que mientras algunos elementos permanecen otros se desvanecen en el tiempo y otros cuantos regresan desde las sombras para condimentar lo que hoy en día se degusta como alimento netamente yucateco.

Elementos mayas que se retomaron			
Venado	Ibes	Pepita de calabaza	Chayote
Tortuga	Espelón	Chaya	