



Registros y orientaciones de la cocina de Campeche, siglos XX y XXI

Records and guidelines of the cuisine of Campeche, 20th and 21st centuries

José Luis Juárez López

Museo Nacional de las Intervenciones, INAH / joseluisjuarezlopez@prodigy.net.mx

RESUMEN

Aquí se muestra, de manera cronológica y por medio de documentos de orientación culinaria, lo que se ha considerado como la cocina de Campeche, que ha variado con el tiempo y para armarlo cooperaron cocineras autoras de recetarios y hasta elementos de la promoción turística e historiadores. Se sostiene que los primeros agentes difusores de la cocina campechana tuvieron en mente fines y no siempre concordantes con difundir o integrar un paquete culinario representativo; al respecto destaca el empleo de los productos del mar y sobre todo la preparación del pan de cazón. Dos capítulos que constituyeron un gran cambio en tal discurso son: el que se implementó por medio del campo turístico, y después, el que plantó las influencias del exterior y que dejó atrás las recetas de una cocina práctica y local para situarla en la esfera gastronómica. La cocina de Campeche, entonces, tendría no sólo influencia maya sino también española, inglesa, estadounidense, italiana y hasta árabe. Este artículo muestra el papel importante que tuvieron las fuentes de cocina como primeros registros, mismos que no deben ser desdeñados para integrar una historia culinaria.

Palabras clave: fuentes culinarias, autoras de recetarios, cocina regional, productos del mar, culinaria del sureste.

ABSTRACT

This collaboration shows what has been considered as the content of the State of Campeche's cuisine, in chronological order and based on documents of a culinary orientation. This cuisine has varied through time, and in order to assemble it, female cooks and recipe book authors, as well as tourism promotion elements and historians have cooperated. It argues that the first disseminators of what constituted this State's cuisine had other purposes in mind, which were not always to diffuse or integrate a representative culinary package. In this regard, the use of sea products and mainly preparing what is known as dogfish bread stand out. Two chapters that meant a great change in this discourse were: first, the one implemented through the tourism sector, and then the one that set up the foreign influences and left behind the practical and local cuisines to place this cuisine in the gastronomic sphere. This State's cuisine, according to this proposal, would not only have Mayan influence, but also Spanish, British, North American, Italian, and even Arabian. This product eventually shows the important role played by cuisine sources as primary records, which must not be disdained in integrating a culinary history.

Keywords: culinary sources, recipe book authors, regional cuisine, seafood, southeastern cuisine.

Fecha de recepción: 20 de marzo de 2023

Fecha de aprobación: 17 de agosto de 2023

Esta colaboración tiene la finalidad de esclarecer la ruta de construcción que se trazó para definir el contenido de la cocina de Campeche. Mediante los documentos que muy a menudo consultan hombres y mujeres interesados en el tema, se pueden seguir las coordenadas de registro que son parte integral de un discurso que se fue delineando de manera lenta.

Las aportaciones regionales como parte de la culinaria nacional se comenzaron a contemplar durante el siglo xx. En la centuria anterior hubo algunas configuraciones que podemos ver registradas en diferentes manuales de cocina. La dote del interior del país estuvo entonces representada mayormente por preparaciones de Puebla y de Veracruz. Sus moles, camotes dulces, pescados y frijoles eran ya emblemáticos. A su lado también se apuntó turrón y mole de Oaxaca, sopa queretana, puchas de Huamantla y mole tapatío, entre otras recetas, pero las poblanas y veracruzanas —que además se solían agrupar— tuvieron un lugar preponderante.¹

Para abordar el movimiento regional es preciso hacer el seguimiento de tres periodos de desarrollo. Durante el primero se ubicó un grupo pequeño de contribuciones. El segundo se dio cuando se editaron en forma masiva recetarios de cocina de diferentes estados; uno de los casos más notorio fue el de Josefina Velázquez de León, quien dedicó un libro completo a algunas entidades del país, y surgieron, además, autoras de Jalisco, de Michoacán y del Estado de México que promovieron intensamente las creaciones de sus localidades.² El tercer periodo mostró que la vertiente ya estaba en plena difusión y surgió la construcción de un discurso sobre las cocinas llamadas *de provincia* como parte importante del nacionalismo culinario.

¹ *El perfecto cocinero. Colección de las mejores recetas al gusto europeo y al mexicano*, (México: Tipografía de Aguilar e Hijos, 1896), 113-120.

² Véase Francisca Valdivia Vda. de Vázquez, *Mi nuevo libro. Recetas de cocina fundadas en la experiencia por la conocida y experta profesora* (Guadalajara: Casa Editorial Carlos Moya, 1929); Paz García de Cortázar, *Libro práctico y económico de cocina. 30 menús* (Toluca, s. e., 1930); Soledad del Moral Vda. de Iturbide, *Haciendo hogar. Manojito de sugerencias, recetas, experiencias y pequeñas instrucciones* (Morelia: Imprenta Londres, 1937).

El concepto *cocina mexicana*, por otra parte, se comenzó a integrar al inicio del siglo xx. Para formarlo fue necesario que se delinea detalladamente qué era lo que la constituía. Estructurar sus componentes con piezas que ahora forman su sólida base fue un movimiento parsimonioso y sólo incluyente con el tiempo. Primero se enfocaron sus guisados, luego los antojitos y finalmente los postres y las bebidas, y mucho tiempo después el pan. En consecuencia, se formó un bloque con preparaciones, básicamente, del centro del país.³

Para explicar cómo y por qué inició la atención a las representaciones regionales tenemos que tomar en cuenta varios puntos: por un lado, se ha señalado que con el movimiento revolucionario se difundió el conocimiento culinario debido al desplazamiento de robustos contingentes a través de gran parte de nuestro territorio;⁴ pero el hecho de que esas cocinas se aborden plenamente hasta la tercera década del siglo xx —no hemos encontrado sus huellas en los años veinte— nos indica que esta estructura sólo adquirió forma al término del movimiento armado de la Revolución mexicana. No podemos dejar fuera de esta ruta las revistas relacionadas con los alimentos y hasta la posterior promoción turística que entonces tuvo la mira de que hombres y mujeres de este país comenzaran a descubrir nuevos espacios y sabores en una especie de viaje de conocimiento y reconocimiento. También está inmersa en este movimiento la idea de implementación de nuevos contenidos. Los temas fijos de los documentos coquinarios del siglo xix, que eran cómo trinchar, poner una mesa para diferentes ocasiones y preparar bebidas fermentadas, fueron sustituidos por menciones a diferentes patrocinadores por medio de anuncios y promociones, las propuestas de lo que era adecuado para la alimentación infantil, el uso de productos alimentarios provenientes de la industria y sobre todo la inclusión de la vertiente culinaria regional.

Aquí quiero dirigir una mirada introspectiva a una de esas cocinas regionales para demostrar que sus

³ José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo xx* (México: Conaculta, 2009), 291-296.

⁴ Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (México: CIESAS / Ediciones de la Reina Roja / Conaculta, 2000), 136-139.

agentes transmisores no siempre son las tradicionales y que el recetario muy comúnmente se centra en ciertas preparaciones y que éste se va conformando con el tiempo hasta dar vida a una versión que es la que se replica una y otra vez. En el terreno de las fuentes, es decir, en los materiales que recogen lo relacionado a la cocina, entre ellos, los recetarios, asumo a éstos como valiosos volúmenes que arrojan información y que por lo tanto no son simples *papeles de cocina*.

La atención a la cocina de Campeche comenzó muchos años después de que el estado se formalizara como tal en 1863. En el resto del siglo XIX, los documentos no muestran un lugar especial para las varias preparaciones procedentes de aquel estado. Por ejemplo, el cazón, que con el tiempo sería emblemático, más bien se señalaba como un pez de carne nutritiva, sabrosa y aun delicada que abundaba en las costas de Veracruz y de Yucatán.⁵ Con esta misma citación apareció en las primeras fuentes de cocina que se editaron al iniciar el siglo XX,⁶ y más bien se ve focalizado en manuales de cocina de Yucatán, ya anotado como cazón en tomate, cazón guisado, empanaditas de cazón, pan de cazón, pero también como pan de cazón campechano, en lo que ya hacía mancuerna con el bacalao a la campechana, concediéndoles un nombre asociado a su ubicación geográfica.⁷

El primer tramo de presentación de la cocina regional no ocurrió simultáneamente para todos los estados. Sólo se concedió membresía a las de Sonora, Chihuahua, Nuevo León, San Luis Potosí, Veracruz, Oaxaca, Michoacán, Puebla y Campeche. La estrategia fue la recopilación y el listado de recetas que con el tiempo se fue haciendo angosto, hasta presentar sólo uno o dos platillos por estado.⁸ El acercamiento que ofreció María Aguilar de Carbia en 1934 mostró, a propósito de la cocina campechana, seis recetas, que

tenían mayormente como base los productos del mar con que se confeccionaban el pámpano campechano, el escabeche para pescado frito, el pan de cazón, pero también el chile frito, el frijol colado y el queso relleno. Esta autora expresó de manera romántica lo siguiente: “Mar bendito el de Campeche. Tú no sabes de escaseces ni mezquindades, tú reproduces diariamente en tus playas el milagro grandioso de la multiplicación de los peces. Peces hermosos, multicolores, variados, exquisitos, que tu gente simpática prepara ricamente y come con alegría sencilla”.⁹

Al siguiente año José Vasconcelos, en *Ulises criollo*, al hablar del Campeche de finales del siglo XIX, afirmó que la cocina de la entidad gozaba de la fama justa de ser la mejor del país con peces sin rival en el mundo; que el pan de Campeche era una especialidad inimitable; que en toda la República se vendían unas hojaldras azucaradas con el nombre de campechanas, pero que eran una imitación de las legítimas, y que el pan de cazón era una preparación popular. Respecto de este último, recordó el grito con el que se anunciaba, y después el grato olor que se expandía cuando el vendedor indio extraía sus tortillas con la fritura ligeramente picante, que calificó como casi un pecado del gusto. De acuerdo con el exsecretario de Educación Pública, el pan de cazón era hacia 1890 una preparación deliciosa pero callejera.¹⁰

En 1932, Adela Mena de Castro publicó la *Cocina campechana*. En ese libro su posición fue seguir lo que en general solía decirse respecto de la trasmisión del conocimiento culinario: que sus madres o abuelas les habían enseñado a guisar desde temprana edad y que, por tanto, lo que ella ofrecía era el resultado de muchos años de experiencia. Proporcionó una gama de lo que se preparaba en Campeche: esmedregal en su jugo, robalo campechano, pan de cazón, carne asada a la campechana, morcilla campechana, pero también preparaciones comunes a otras regiones del país como son todavía las sopas de fideos y de habas, la

⁵ *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (México: Librería de Ch. Bouret, 1888), 155.

⁶ Irene Paz, *Diccionario del hogar* (México: Imprenta Litográfica y Encuadernación de I. Paz, 1901), 814.

⁷ Manuel Yenro, Manuel Espinosa Espinosa, editores, *Manual de cocina yucateca* (Mérida: Librería “La Enciclopedia” de M. Yenro, 1900), 18-22.

⁸ Armando Vargas de la Maza, *El libro de oro del hogar* (México: Editora Nacional, 1936), 276, 278.

⁹ María A. de Carbia, *El número dos de Marichu. Lo que toda ama de casa debe saber* (México: Imprenta Patricio Sáenz, 1934), 257-260.

¹⁰ José Vasconcelos, *Ulises criollo. Primera parte* (México: SEP / FCE, 1983), 90-110.

ropa vieja, el puchero, los tamales rellenos de pollo, el mole, las chalupas y los huevos rancheros.¹¹

La señora De Castro había asistido hacia 1928 a un curso de economía doméstica durante cuatro años, en una academia en Los Ángeles, California. Esta referencia es relevante para dejar constancia de que uno de los primeros agentes de difusión de la cocina campechana sí tuvo aprendizaje formal. Su capacitación en un centro de enseñanza culinaria moderno donde se ponía énfasis en la higiene nos señala que lo que ella escribió y promovió pasó por cierta estructuración y científicidad. Posteriormente, en 1942, esta autora publicó *El libro de la abuelita*, en el cual abiertamente reveló que había aprendido mucho durante su estancia en Estados Unidos, y ello le dio una posición higiénica y hasta el conocimiento de los nutrientes. Esa publicación tuvo referencias a platos nacionales e internacionales y entre ellos se asoman tímidamente unos tamales campechanos;¹² además, promocionó a Susana Mena de Perera, quien se dedicaba a hacer deliciosos y bien decorados *cakes*, así como pastelillos y sándwiches 21 de marzo, que se hacían con un paté hecho a base de pechuga de pavo o de jamón, un escabeche de cebolla, aceite, vinagre, una emulsión de pimientos morrones, mantequilla, mostaza y un poco de chile. Mena de Perera elaboraba igualmente toda clase de pastas, dulces y conservas, y la misma Adela Mena de Castro dirigía una fábrica de dulces y conservas alimenticias que llevaba como nombre La Rosita, misma que había obtenido un premio en una exposición en Austin, Texas, en 1924.

Doña Adela habló con entusiasmo de los sándwiches, entre ellos, de los llamados *nupciales*, que se comían mucho en Estados Unidos el día de San Valentín. La presencia de tales bocadillos, el empleo de productos enlatados de las marcas Clemente Jacques, Del Monte y Pomodoro, además del uso de salsa cátsup, *pickles* (pepinillos) en vinagre, y de pan de caja Ideal en sus recetas son los asomos de una influencia

extranjera que abrazaba ya no sólo el estado de Campeche sino al país entero.

Faustina Lavalle de Hernández M. hizo también difusión a través de *La exquisita cocina de Campeche*, publicado en 1939. La obra tuvo como fin dar a conocer gustos y cultura de su estado, al que describió como poético y legendario. A su trabajo lo calificó como una recopilación de recetas de su familia a la que ella añadía las que supuestamente había inventado. Reveló igualmente que vivía en la colonia Roma de la Ciudad de México. Recalcó que no era maestra del arte culinario y que no había sido discípula de nadie, escribía por afición y para ofrecer a las mujeres que tenían maridos campechanos las recetas para satisfacer sus gustos.¹³ Ella estaba casada con el abogado Santiago Hernández Maldonado, precisamente originario de Campeche.

Pero lo que Mena de Castro y Lavalle de Hernández ofrecieron en realidad fueron productos muy acordes con lo que estaba en boga en lo que respecta a la publicación de recetarios de cocina. Sus documentos tienen consejos para las amas de casa, el uso correcto de los utensilios de cocina, el despliegue de menús y además temas de antaño y hogaño, como cocina de enfermos y comidas económicas. Quizás por ello el de Mena de Castro llevó como segundo título *Un libro para el hogar*. Ambos son también misceláneas de preparaciones en las cuales no faltan las especialidades de todo el país, arroz, sopa juliana y tamales. Desde ese punto de vista, sus obras no son estrictamente de cocina de Campeche y, más bien, la orientación regional sobresale cuando apuntan las fórmulas que tienen como base central los productos del mar.

En *El arte de cocinar*, de 1943, se publicaron las recetas de otra promotora, la profesora Carmen Moscoso de Loyo, que impartía la materia de Conservación, Productos Alimenticios y Repostería en la Escuela Prevocacional de Campeche. Las fórmulas que proporcionó fueron cazón fresco, esmedregal a

¹¹ Adela Mena de Castro, *Cocina campechana: un libro para el hogar* (México: s. e., 1932), 199-202.

¹² Adela Mena de Castro, *El libro de la abuelita* (Mérida: Impresora Popular, 1942), 283-286.

¹³ Faustina Lavalle de Hernández M., *La exquisita cocina de Campeche. 400 recetas escogidas y experimentadas* (México: Imprenta Londres, 1939), 7-11.

la cazuela, pulpo en su tinta y dulce de camote con leche de coco.¹⁴

Fue finalmente Velázquez de León quien en 1946 reunió la mayoría de las representaciones culinarias de la provincia en un solo libro. Para el caso que nos atañe desplegó cazón a la campechana, esmedregal a la cazuela, pámpano empapelado, tamales de pámpano, cocotazo de huevo y panatela campechana.¹⁵ Velázquez de León publicó más tarde *Viajando por las cocinas de la república mexicana*, libro en el que promovió sopa de arroz negro estilo Campeche, esmedregal a la cazuela, cazón a la campechana, pulpo en su tinta, pan de cazón y tamales de gallina colados que llamó estilo Campeche.¹⁶ Otras recopilaciones de la misma década describieron el territorio de Campeche como celoso de su tradición hogareña, misma que las lindas campechanas resguardaban, y un ejemplo al respecto era la receta de cazón.¹⁷

En la siguiente década Manuel B. Trens declaró que las cocinas que disfrutaban de fama, sello propio y característico eran las de Puebla, Veracruz, Yucatán, Oaxaca y Jalisco, y que las demás entidades sólo tenían algunos platillos sobresalientes, sin que ello quisiera decir que hubiera un arte coquinario típico y por ende propio.¹⁸

Campeche en aquel momento también participó de una construcción mítica por medio de las bebidas. Como parte del momento en que la atención a los cocteles tomó fuerza,¹⁹ se dijo que Campeche era la cuna del cóctel. Este planteamiento lo reprodujo Amando Farga,²⁰ quien señaló al cóctel como

una invención mexicana a pesar de que también se decía que la coctelería estaba adoptada en todos los países del mundo civilizado y que había llegado a México procedente de Estados Unidos. El portentoso invento, sin embargo, se había dado en Campeche y había adquirido su nombre de las ramitas de cola de gallo, que se usaban como agitadores. Así lo repitió el campechano Fernando Sánchez Mayans en 1983, quien afirmó que fue en siglo XVIII cuando llegaban a Campeche naves inglesas y que sus marinos apagaban la sed con una bebida llamada *dracs*, preparada con ron y jugos de frutas, y que para revolverlo se usaban unas cucharas de madera o palillos, pero en una taberna el mozo que servía los tragos empleaba para revolver los ingredientes unas raíces delgadas, finas, de una planta que llamaban, por su curiosa forma, cola de gallo. Los marinos ingleses preguntaron qué eran y el mozo les respondió: “colas de gallo”, que en inglés es *cock's tail*, y así poco a poco derivó la costumbre de pedir cocktails. Los marinos ingleses, continúa este escritor, popularizaron este nombre en las tabernas de las Islas Británicas, desde donde pasó a Estados Unidos y más tarde al mundo entero. La palabra cóctel nació, según este relaro, en el legendario puerto de México. Así, Sánchez Mayans siguió el decreto dado por sus antecesores, pero colaboró con el hecho de publicar esa idea en España, con lo que el *invento* se potencializó fuera de nuestras fronteras.²¹

Cuando Josefina Velázquez de León dedicó un libro entero a varios estados del país se comenzó a construir un escalón más de la difusión para la cocina regional en general y en particular para Campeche. La dinámica de esta experta en cocina práctica consistió en pedir recetas a amigas y a alumnas, y así estructuró en 1953 la *Cocina de Campeche*. Su contenido fue amplio y quedó como huella de una cocina de aquel estado antes de que se comenzara a tejer un discurso de influencias externas y de identidad medio siglo más tarde. Velázquez de León dijo que Campeche era uno de los tres lugares famosos por sus productos del mar.

¹⁴ “Cocina regional. Campeche”, *El Arte de Cocinar*, núm. 2 (septiembre de 1943), 20.

¹⁵ Josefina Velázquez de León, *Platillos regionales de la república mexicana* (México: Ediciones Josefina Velázquez de León, 1946), 8-12, 35-48.

¹⁶ Josefina Velázquez de León, *Viajando por las cocinas de la república mexicana* (México: Ediciones Josefina Velázquez de León, s.f.), 30-39.

¹⁷ *México pintoresco y delicioso* (México: Distribuidora Delher, 1949), 15.

¹⁸ Manuel B. Trens, “Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas”, *Boletín del Archivo General de la Nación*, núm. 1 (1953), 49-53.

¹⁹ José Luis Juárez López, “Brebajes de permisión: cocteles y cambios en el papel de la mujer”, *Regiones*, núm. 38 (julio-agosto de 2009), 10-12.

²⁰ Amando Farga, *Historia de la comida en México* (México: Cos-ta-Amic-Editor, 1968), 185-186.

²¹ Fernando Sánchez Mayans, *Cultura gastronómica de México* (Salamanca: Publicaciones del Colegio de España, 1983), 19-20.

El Mediterráneo lo era por su sardina; Noruega, por el bacalao, y la entidad federativa, por su diversidad de peces. Una vez más en el rubro de pescados y mariscos es donde sale a relucir el sabor campechano con el pan de cazón.²² Unos años más tarde, en 1955, en una recopilación de platillos mexicanos se promovió nuevamente una sola receta: cazón a la campechana, que es la carne de pescado en una salsa de cebolla, tomate, jugo de naranja, hoja de epazote, chile desvenado en tiras, sal y pimienta.²³ Pero el libro editado en la capital de ese estado en 1959 *Cocina práctica. Selección de comidas, pan y dulces*, de Genoveva Pérez de Rubio, no insistió en la cocina de orientación campechana. Los platos de esmedregal, de cherna, y sobre todo, de robalo, están en la sección de pescado, pero sin ninguna acentuación regional, mientras que el famoso pan de cazón está ausente.²⁴

Durante los sesentas se continuó con las listas de platos de las provincias. En un trabajo sobre cocina típica de México, Manuel Carrera Stampa volvió sobre Campeche y señaló los cangrejos moros, el cazón, el esmedregal y el sabrosísimo pámpano campechano preparado con achiote.²⁵ A esa relación se sumó un trío de publicaciones exitosas. *Las senadoras suelen guisar*, de 1964, que contó con un prólogo de Salvador Novo y que, al tratar el caso campechano, registró cazón fresco a la campechana, pan de cazón, pámpano empapelado y cherna empanizada.²⁶ Después vendría *Historia de la comida en México* (1968), de Amando Farga, quien dijo que tal cocina estaba compuesta por más de trescientas clases de sopas y de platillos marineros.²⁷ Por último, en *La cocina mexicana* de la revista *Artes de México* se insertó el artículo “Una cena

campechana”, compuesta con tres recetas: cangrejos horneados, venado en pipián y gelatina de guanábana, que estaban fuera del tipo de platos que se estaba gestando como característicos de esa región.²⁸

Las listas siguieron su camino. En 1960, al recopilar fórmulas para una publicación de la Compañía Exportadora e Importadora de México, CEIMSA, Velázquez de León anotó los panuchos como representativos de Campeche, y en 1971, cuando la misma obra salió bajo el sello de la Comisión Nacional de Subsistencias Populares, Conasupo, los panuchos seguían en pie y sólo serían reemplazados dos años después con el cazón a la campechana. A esa receta podemos agregar las que se propusieron en otras obras, publicadas entre 1978 y 1980, como *típicas de Campeche*: el esmedregal en cazuela y el pan de cazón.²⁹

Al avanzar la década de los ochentas, el camino de un solo sendero para registrar las preparaciones de Campeche finalmente se ensanchó. Esa reorientación incluyó información sobre la tierra que las albergaba, la difusión del turismo y, sobre todo, el señalamiento de que las cocinas de la provincia eran elementos que correspondían a regiones que abarcaban varios estados. En 1982 se habló de los postres de esta entidad, pero centrándose en el pan de cazón hecho con tortilla, manteca, jitomate, chiles verdes, epazote, cebolla, cazón y frijol negro.³⁰

La vertiente turística también expone una nueva mezcla de aspectos diversos sobre la cocina de Campeche, que promovió el filete de esmedregal a la Nueva Orleans, crepas de cangrejo, camarones al coco, empanadas de cazón, pámpano empapelado, aguacates rellenos de camarón y otras que eran parte, se dijo,

²² Josefina Velázquez de León, *Cocina de Campeche* (México: Ediciones Josefina Velázquez de León, 1953), 18-38.

²³ José Farga Font, *Cocina popular mexicana* (México: Albatros, 1955), 40.

²⁴ Genoveva Pérez de Rubio, *Cocina práctica. Selección de principales recetas de comidas, panes y dulces* (Campeche: s. e., 1959), 65-73.

²⁵ Manuel Carrera Stampa, “Comida típica de México”, *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia*, t. XX (enero-mayo del 1961), 21-22.

²⁶ Carmen Toscano de Moreno Sánchez et al., *Las senadoras suelen guisar* (México: Instituto Nacional de Protección a la Infancia, 1964), 15-22.

²⁷ Farga, *Historia de la comida...*, 96-97.

²⁸ Josefina Velázquez de León, “Una cena campechana”, *Artes de México*, núm. 108 (1968), 9-11.

²⁹ *30 recetas de platillos populares mexicanos* (México: CEIMSA, 1960), 3; *30 recetas de platillos populares mexicanos* (México: Compañía Nacional de Subsistencias Populares, 1971), 3; *30 recetas de platillos populares mexicanos* (México: Compañía Nacional de Subsistencias Populares, 1973), 3; Aurora S. de Dubois, *Recetario Carnation. La buena cocina mexicana* (México: Carnation de México, 1978), 80; Blanca Nieto García, *Cocina regional mexicana* (México: Editorial Universo México, 1980), 61, 87-88.

³⁰ Alfonso Romero Reyes y Eder Mendoza Gallegos, *La comida mexicana* (México: Fonart / Fonapas, 1982), 37-42.

de la gastronomía de Campeche.³¹ La serie *Cocina familiar* también mostró nuevos senderos: compartió con las lectoras un recetario hecho por el Instituto de Protección a la Infancia de Campeche y el *Arte de buen comer*, de 1978, de la Asociación Alegría y Bienestar Campechano. Presentó igualmente un acercamiento geográfico e histórico y la afirmación de que, entre las cocinas de Yucatán, Quintana Roo y Campeche había diferencias sustanciales. Luego, se publicaron las recetas donde sobresale el pan de cazón en calidad de antojito.³² En el *Atlas cultural de México. Gastronomía*, en cambio, se insistió en las regiones culinarias del país para confirmar que todas las cocinas estaban emparentadas y que la de Campeche tenía características históricas que la unían a los otros dos estados que formaban la península de Yucatán.³³ Esa tendencia de bloque se desplazó a otras publicaciones en las que se habló de lo que era la culinaria peninsular, con las recetas correspondientes.³⁴ En años posteriores se reafirmó que la cocina del sureste estaba formada por Campeche, Yucatán y Quintana Roo, y que su relativo aislamiento le imprimió un sello distintivo, pero al hablar de Campeche vuelve sobre el pan de cazón.³⁵

En unas pequeñas guías turísticas de 1990, el número dedicado a Campeche se centró en los productos del estado, cuyas tierras húmedas —se afirmó— eran propicias para el cultivo del arroz y los árboles frutales. La pesca se apuntó como actividad importantísima y se puso atención ahora en las bebidas: el licor de naranja, el holcatzin a base de capulín, el mosco y la campechana, esta última considerada el punto de origen del cóctel al mezclar varias bebidas.³⁶ El espec-

tro culinario de ese estado pesquero por excelencia se ensanchó y fue apoyado totalmente por el discurso turístico que celebró sus más de trescientos platillos.³⁷

Es solamente al acercarse el fin del siglo pasado cuando se detecta un intento de comprender la cocina de Campeche a la luz de una fusión de tradiciones locales y de influencias del exterior.³⁸ Una propuesta presentó toda una dote de pescados y de la implementación de tortillas para dar vida a preparaciones heredadas de un pasado maya y mestizo que estaba aún presente.³⁹ Esta apreciación se fue deslizando con el nuevo siglo para complementar la idea de una cocina en la que los productos alimenticios que fueron llegando a la región en diferentes etapas dieron lugar a un largo proceso de transculturación de tradiciones: maya, hispánica, afrocaribeña y americana.⁴⁰ En Campeche se detectaban platillos de diario, de fiesta, de ritos y de ofrenda, entre ellos se contaban el queso de puerco, el atole y los tamales y por supuesto el cazón en empanadas.⁴¹ El libro *Las recetas de mi amiga*, de 2003, en cambio, acentuó otras influencias. Señaló las tradiciones maya, española, inglesa, estadounidense y hasta la italiana, pero en la que puso especial acento fue en la árabe, con recetas de jocoque, requesón, tabule, cupe, cafta, costrada de berenjena y ahuaymet.⁴² Había también, se declaró, una gran variedad de recetas creadas por las esposas de los pescadores, que 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. “Las recetas llegaron a lugares muy remotos [...] y [...] ahora, el

³¹ “La aromática y delicada gastronomía de Campeche”, *Gastrotur de México*, núm. 32 (octubre de 1984), 74-90.

³² Voluntariado Nacional Banrural, *Cocina familiar en el Estado de Campeche* (México: Banrural, 1988), 8, 134.

³³ Dolores Ávila Hernández et al., *Atlas cultural de México. Gastronomía* (México: SEP / INAH / Planeta, 1988), 162-167.

³⁴ Mariano Dueñas F., *Platillos regionales* (México: Alfabeto Compañía Editorial, 1990), 13; Martha Eugenia Sánchez et al., *Cocina mexicana* (México: Grupo Pirámide, 1992), 122-135.

³⁵ Ana Benítez Muro, *Tradiciones regionales* (México: Clío / Fundación Herdez, 1997), 53-61; *Recorrido por las cocinas de México* (México: Nestlé México, 1999), 76-87.

³⁶ Pedro Pablo Pérez Girón (ed.), *Mini-guía de México* (México: Secretaría de Turismo, 1990), 57-60.

³⁷ *Gastronomía. México es tuyo. ¡Disfrútalo!* (México: Secretaría de Turismo, 1998), 3.

³⁸ Jorge Mejía Prieto, *Gastronomía de las fronteras* (México: Conaculta, 1990), 87-106; Patricia González, *La gran riqueza de la cocina mexicana* (México: Editorial Pax México, 1999), 28, 33, 43.

³⁹ José Enrique Ortiz Lanz, “Los placeres olvidados de la cocina del mundo maya”, *Artes de México*, núm. 46 (julio-octubre de 1999), 62-75.

⁴⁰ Claudio Vadillo, “La comida campechana: historia de un proceso de transculturación”, *Diario de Campo*, núm. 9 (junio de 2000), 24-26.

⁴¹ Ofelia Botello, *Recetario popular de Campeche* (México: Conaculta / Culturas Populares, 2000), 24-34.

⁴² Elvia María Pérez de González et al., *Las recetas de mi amiga* (Campeche: Grupo de Promotoras Voluntarias en el Estado de Campeche, 2003), 5, 195-210.

turismo que nos visita disfruta de nuestra comida con ávido placer y se pierde en un mar de sabor”.⁴³

Se escarbó, de igual manera, en la historia para establecer que la cocina de Campeche estaba emparentada con las de las islas del Caribe, por lo que piratas y contrabandistas serían también responsables de la llegada de nuevos productos y, por lo tanto, agentes importantes de la conformación alimentaria y culinaria de la entidad costera. El queso relleno sería una de esas piezas compartidas, aunque se señaló que no está muy registrada antes del siglo XX.⁴⁴ Es aquí precisamente donde los recetarios, en su calidad de memorias, nos ayudan a definir las preparaciones. El queso relleno sí está consignado en las primeras huellas de la cocina campechana arriba mencionadas y su modelo va compuesto de picadillo o de carne de puerco, huevos duros y bañado todo con una salsa a base de harina. Pero al mismo tiempo se encuentra un desdén a los materiales culinarios, al grado de sostener que los recetarios, fuentes de primera mano y únicas huellas del registro culinario regional por largo tiempo, carecen de análisis reflexivo, como si la historia sólo se tejiera a la luz de complejas teorías y como si esos legajos fueran ajenos a los sistemas identitarios y simbólicos.⁴⁵

Para resumir lo aquí planteado, puedo decir que hubo diferentes propuestas de lo que era la cocina de Campeche y de su contenido; que sus agentes promotores, en este caso mujeres, tuvieron preparación culinaria formal y, cuando no, sus metas eran nada más alimentar a sus hijos y a sus maridos, no precisamente difundir los modelos de la cocina campechana

con un sentido de promoción, ya fuera turística o de proyección nacional. Por eso lo que se promocionó fue cambiando a lo largo del tiempo. La cocina de Campeche, como otras, tiene un discurso construido, mismo que se puede ver a través de las fuentes.

El estudio de la alimentación y de la cocina tradicional, sin duda, nos dará en el futuro más elementos para comprender de manera concisa la formación culinaria de esa entidad. Tales reflexiones quizás nos explicarán por qué Campeche no tiene un plato inmerso en la miscelánea mexicana del centro del país, mismo que ha abrazado machaca con huevo, sopa de lima, huevos motuleños, enchiladas potosinas y pozole estilo Jalisco. El discurso para Campeche, considero, ha insistido en el pescado y en una serie de preparaciones para formar un paquete culinario casi totalmente local.

Para abordar el tema de Campeche desde la óptica alimentaria y las influencias del exterior se necesitará de propuestas sólidas y bien documentadas, y a al respecto queda trabajo por hacer. Pero quizás las nuevas visiones que quieren rescatar la alimentación se encuentren ignorando cierta información relativa a las mujeres pioneras en dar a conocer la cocina de Campeche y un recetario desbordante y de atribución, como el que se hace para el queso relleno.⁴⁶ Hacer a un lado las visiones producto de la extensa documentación de orientación culinaria equivale a descartar que la historia y la antropología también tienen necesidad de éstas para realizar un ejercicio de reconocimiento del pasado culinario de este país en un ejemplo específico, como ha quedado aquí demostrado.

⁴³ Araceli Castillo Negrín, “Campeche: entrada del mundo gastronómico maya”, *Revista de la Universidad de México*, núm. 623 (mayo de 2003), 44-45.

⁴⁴ José Enrique Ortiz Lanz, “Cocina caribeña y campechana, cosa de piratas y contrabandistas”, en Jorge Alberto Lozoya y Gloria López Morales, *El saber de la sazón. Ingenio de la gastronomía mexicana* (Barcelona: Lunewerg, 2004), 77-92.

⁴⁵ Claudio Vadillo López, “Antropología e historia de la diversidad cultural de la alimentación en Campeche”, en Laura Huicochea Gómez, Martha Beatriz Cahuich Campos, *Patrimonio biocultural de Campeche* (San Cristóbal de Las Casas / Campeche: Ecosur, 2010), 71-82.

⁴⁶ José Manuel Alcocer Bernés, “Sabores, colores y olores de la cocina campechana”, *Bicentenario. El Ayer y Hoy de México*, núm. 52 (abril-junio de 2021), 46-53.