

## 11. La *performance* de la cocina tradicional tabasqueña en relatos

FLOR DE LIZ PÉREZ MORALES\*

ANGÉLICA MARÍA FABILA ECHAURI\*\*

DIANA DEL CARMEN MADRIGAL CASTELLANOS\*\*\*

ROSAURA CASTILLO GUZMÁN\*\*\*\*

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.239.11>

### Resumen

El lenguaje de la cocina es una ruta para el encuentro con la cultura; sus prácticas enarbolan discursos articulados desde los alimentos para el entendimiento de las sociedades contemporáneas. El acercamiento a la cocina tabasqueña a la que se alude, toma forma a partir de la recreación de platillos en cocinas familiares donde se producen o colectan los insumos, se prepara y se ingiere la comida como una práctica cotidiana; momentos que recrean las creencias y simbolismos de las estructuras míticas que entretejen la comida con la cultura.

La ruta para hurgar los resquicios y significados de la cocina tabasqueña es la vivencia cotidiana donde tiene lugar esta expresión cultural. El estudio recoge la narrativa de cocineras mientras recrean platos tabasqueños que, cotidianamente, ofrecen a la mesa familiar, y acude a la hermenéutica como una base

\* Doctora en Estudios Transdisciplinarios en Cultura y Comunicación. Profesora investigadora en la División Académica de Educación y Artes de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6478-3727>

\*\* Doctora en Comunicación Educativa. Profesora investigadora en la División Académica de Educación y Artes de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5667-3712>

\*\*\* Doctora en Estudios Transdisciplinarios en Cultura y Comunicación. Profesora investigadora en la División Académica de Educación y Artes de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5701-4065>

\*\*\*\* Doctora en Educación. Profesora investigadora en la División Académica de Educación y Artes de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT), México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0441-5484>

metodológica para reencontrarnos con la cocina de nuestro tiempo, desde una perspectiva semiótica-hermenéutica que toma como fundamento las nociones de mito, signo, símbolo, rito e imaginario.

Desde este abordaje se visibilizan dos ángulos de reflexión de la cultura culinaria como progreso y como proceso. La cocina como progreso encuentra un sentido temporal que modela el aspecto mítico como referencia histórica y cuyo atributo esencial es la memoria que se materializa en la modelación del lenguaje en las narrativas. Entender la cultura culinaria como proceso significa focalizarla como un ritual que resguarda el desarrollo de acciones que se trazan en un ciclo de principio a fin, que encubre y devela los sentidos de las prácticas culinarias.

**Palabras clave:** *práctica culinaria, narrativa, significación.*

## La cocina, un rico marco cultural

Explorar el territorio de la cultura de un pueblo implica descubrir rutas que se adentren a sus simbolismos, imaginarios, configuraciones con las que se vive, particularidades que ciñen su morfología, paradojas que le dan personalidad. Una ruta en el encuentro con la cultura es, sin duda, el lenguaje de la cocina, marco cultural que propone un conocimiento profundo del entorno y la relación que el hombre establece con este.

“La cocina es el paisaje puesto en la cazuela” enuncia Josep Pla, pero tomado como referencia por Pérez-Escotado (2014); esto refiere el vasto contenido encriptado en la cultura culinaria de un pueblo. Es la comida una *performance* dinámica de trascendencia social; es también un referente preciso para explorar el imaginario de un colectivo que no solo es identificable, sino que señala la relación que tiene con el mundo. Los elementos de composición de la comida y sus articulaciones expresan los saberes propios. Los rasgos y tránsito que tienen estos conocimientos hacen concebir al mito como un corpus de información que detenta las lógicas de vida de los pueblos.

Las prácticas culturales se vierten como discursos articulados, vitales para la reflexión y el entendimiento de las sociedades contemporáneas, es decir, con la representación de la comida a través de sus signos y su condi-

ción simbólica, nos acercamos a las tramas gestadas desde los alimentos. En este marco surge el estudio *Significaciones y relatos culinarios: mitos de la cocina tradicional tabasqueña*, que coloca su interés en las prácticas de la comida como expresiones que buscan resignificar, a través del lenguaje narrativo de su cocina, la cultura tabasqueña.

## Acercamientos a la cocina en su genealogía

### Comida y significación

Los aportes de autores europeos a la comprensión de la cocina y comida en la cultura han sido significativos, por ejemplo, Roland Barthes en *Mitologías* (1999), desarrolló diversos estudios sobre la comida; en esa publicación edificó un referente claro de lo que significaban algunos alimentos para las culturas. De ahí se desprenden claves precisas para comprender la forma en que la comida se muestra como uno de los sistemas del lenguaje que focaliza los entretijos de los saberes manifiestos en las prácticas de la cultura, marco relevante para adentrarse al estudio de la socialización y la identidad de los pueblos.

El proceso de hominización ha estado marcado en tres condiciones humanas que han colocado a los alimentos en plena concordancia con la evolución social: el salvajismo, la barbarie y la civilización. Claude Lévi-Strauss coloca al mito en el centro del debate de la obra *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido* (2002); el mito es espacio-tiempo del lenguaje, en él se resguarda el pensamiento ideológico y de saberes de una cultura, pero también denomina un sistema estructural en el que se alude también a un sistema social. El lenguaje es el punto de partida del autor, que abona a través de tres categorías (signo, símbolo y mito), el fundamento para su estudio. En esta obra el autor pone al fuego como un punto de distinción entre lo bárbaro y lo civilizatorio.

En ambos autores hay una constante por puntualizar: el estudio del mito como un sistema que habla y que es también portador de sentido. Especialmente el mito gastronómico se constituye en un referente claro para introducirse en la investigación de la cultura en todas sus formas. Los aportes de

ambas obras transitan en las estructuras del pensamiento mítico, y son variables importantes para adentrarse al territorio de los saberes sociales que encuentran su mayor riqueza en las variantes teóricas del lenguaje.

Norbert Elias en la obra *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas* (1987), planea la evolución social que tuvo la cultura occidental; en uno de sus apartados relaciona el tema de la comida con *Los comportamientos en la mesa*.

Qué creéis que hubieran dicho el obispo y su noble compañía (*il Vescovo e la sua nobile brigata*) a estos que vemos ahora comportarse como cerdos, con el hocico metido en la sopa; que no levantan la cara, ni la mirada, ni mucho menos separan las manos de la comida; que inflan las dos mejillas como si fueran a tocar la trompeta o quisieran animar un fuego; que no comen, sino que devoran y que engullen glotonamente los manjares; que se ensucian las manos casi hasta los codos y dejan luego tales servilletas que, a su lado, los trapos de cocina y los de fregar parecen mucho más limpios. Y, con todo, estos cochinos no se avergüenzan de secarse sin descanso con tales servilletas el sudor (que, a causa de su glotonería sin pausa ni medida, les baja desde la cabeza, por la frente y la cara, hasta el cuello) y, además, se suenan en ellas las narices siempre que les viene en gana. (Elias, 1987, p. 136).

## Estudios sobre la comida en México

En México, los trabajos sobre comida son vastos, uno de los mejores es el realizado en el 5.º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en la Puebla (2003), fueron las memorias que se publicaron en la obra *Patrimonio Cultural y Turismo, cuadernos no. 7*, editado por el Conaculta. El documento en extenso resguarda un contenido amplio que va desde las recetas de cocina tradicional, modos de comer, establecimientos tradicionales hasta la cocina y la tradición oral. En la misma obra se describen temas sobre historias de éxito. Es uno de los trabajos que rescata muchos festines, no solo de la cocina mexicana sino de otros lugares de Latinoamérica.

Otro trabajo académico realizado fue el artículo *Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max*,

Quintana Roo, México, (Dzib-Hau et al, 2019), publicado por la revista *Estudios Sociales: Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. En el documento se describe:

La función que tiene actualmente la cocina tradicional como lugar de preparación de alimentos en la reproducción cultural, donde se manifiesta la identidad cultural [...]. La relación que tienen los significados otorgados por hombres y mujeres a la alimentación y la cocina, estos están ligados al valor de estas prácticas, a las personas y al sentido de pertenencia al territorio que otorga identidad. (p. 2)

El texto se plantea entender cuáles han sido las transformaciones que ha tenido la cocina tradicional a partir del origen de los productos para la preparación de los distintos platillos y señalar los cambios en las prácticas culinarias que fueron modificándose en relación a la migración masculina y los programas de asistencia social.

### **Primeros acercamientos de la comida tabasqueña**

Para el caso de Tabasco, aún hay muchos vacíos de investigación. Sin embargo, un texto que, sin ser necesariamente de comida, plantea muchos de los relatos mitificados de los animales que abundan en la entidad tabasqueña y que se relacionan con la cocina, es el texto publicado por la UNAM, en los *Anales de Antropología* (2018) en el que se incluye un artículo escrito por David Lorente Fernández denominado *Pejelagartos, cocodrilos y canoas. De los seres del agua bajo el dominio de Ix Bolon entre los mayas chontales de Tabasco*.

Por otra parte, cinco estudiantes del Instituto Politécnico Nacional realizaron una tesis denominada *El sabor del Edén* (Cornejo et al., s/f), en el que se plantean dos capítulos relevantes, que abordan la evolución de la gastronomía tabasqueña por un lado, y por el otro los insumos y preparación de varios de sus platillos representativos.

En los últimos años el tema ha tocado el interés de algunos investigadores que han abordado algunos de sus elementos. Particularmente la Uni-

versidad Juárez Autónoma de Tabasco, a través de la revista *Hitos* (2018), presentó en uno de sus números algunos artículos contemplados en la temática *marketing* gastronómico, estrategias de negocios, contenidos que dibujan la preocupación académica por la cocina. Ahí publicamos un artículo que inició como una provocación para la comprensión del lenguaje de la cocina. El texto se denomina: *Cocina tabasqueña: atrapa-mitos de su cultura* (2018).

*El mito gastronómico: lenguaje de la cultura contemporánea* (2019), fue una tesis que desarrolló Walk Iria Chi Balan, con nuestra dirección y supervisión; en este documento se rastrean en algunas aristas teóricas y metodológicas que logran ser un empuje para el estudio, como un referente significativo de origen reflexivo.

Otros artículos relacionados con la cocina tradicional fueron publicados en la obra *Marketing e historia del cacao y el chocolate* (2020), donde se presentan contenidos que abordan diversos ángulos de estos recursos alimenticios tradicionales de la cultura mexicana. Ahí se encuentra un capítulo denominado *El cacao en triángulo: agua, pozol y chocolate*, de nuestra autoría.

Sin duda México es un territorio donde la cocina ocupa un lugar importante, sobre todo por la nominación que ha otorgado la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (2010), lo que inscribe a las instituciones educativas-culturales en la necesidad de promover los estudios de la cocina, no solo como un interés cultural, sino también para el turismo.

## Ruta para el encuentro con la cocina tabasqueña

El acercamiento a la cocina tradicional parte de reconocer que su preparación tiene formas peculiares que deben ser comprendidas, ya que los significados que subyacen en los rituales, que hacen posible que un plato llegue a la mesa, no son tan evidentes ante la mirada del comensal. En ese sentido, el acercamiento toma forma a partir de la recreación de platillos en cocinas familiares tradicionales, en las que se prepara y se ingiere la comida como una práctica cotidiana, mientras se reconstruye en voces de los cocineros, el proceso de su

preparación y se recrean las creencias, simbolismos que integran las estructuras míticas que entretienen la comida con la cultura.

La exploración se orienta a partir de una perspectiva semiológica que explora, en ocho platos seleccionados de la gastronomía tabasqueña, las narrativas que se derivan de las prácticas culinarias y los elementos que le constituyen. El estudio acude a la hermenéutica como una base metodológica sobre la que se abren vectores críticos que provocan, orientan y liberan las ideas para reencontrarnos con la cocina de nuestro tiempo.

Por lo anterior, se proyecta una perspectiva semiótica-hermenéutica que toma como fundamento conceptual las nociones de mito, signo, símbolo, rito e imaginario, los cuales se erigen como conceptos transversales que apuntan con fuerza a las explicaciones de la comida de pueblos o comunidades; actos que viajan sobre formas y articulaciones temporales, modelando la relación directa del hombre con su entorno socio-natural.

La ruta para hurgar los resquicios y significados de la cocina tabasqueña es la vivencia cotidiana en la que tiene lugar esta expresión cultural. Para ello, inicialmente se identificaron platillos del inventario culinario tabasqueño que tienen presencia cotidiana en la mesa de familias tabasqueñas: *chirmol de pato*, *topen frito*, *mone*, *menudo de res*, *pejelagarto asado*, *mondongo en verde*, *puchero de res y leche quemada*; platos que cobran vida con la inclusión de insumos propios del terruño tabasqueño y reclaman hechuras específicas de la región.

Massimo Montanari, en el texto *La comida como cultura* (2004) expone dos explicaciones importantes sobre el papel que la comida juega en la cultura; por un lado, como producción de significaciones sociales. “En la experiencia humana, de hecho, los valores esenciales del sistema alimenticio no se definen en términos de naturalidad, sino como resultado y representación de procesos culturales que prevén la domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza” (p. 9). Por otro lado, el mismo autor expone el proceso que relaciona la vida humana con la comida, desde la significación natural, hasta la ingesta.

Esta connotación acompaña a la comida a lo largo de todo el recorrido que la conduce a la boca del hombre. La comida es cultura cuando se *produce*,<sup>1</sup> por-

<sup>1</sup> Las cursivas de la cita son de las autoras.

que el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como hacen todas las demás especies animales), sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se *prepara*, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se *consume*, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizás justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla (p. 10)

Esta referencia de Montanari se constituye en una base que permite definir las explicaciones que orientan la revisión mítica:

- *La producción* significa la relación de lo humano con los elementos de la naturaleza. Es el marco del entorno natural que dota y provee de sus elementos a la vida humana.
- *La preparación* da cuenta de las interacciones de lo humano, con su potencial técnico, para articular los elementos en la construcción de una gramática gastronómica que se teje en el seno de la cultura y da cuenta de su sentido social.
- *El consumo o la ingesta*, referida esta como un marco de erotización de la comida en el cuerpo humano; esta es expuesta como el acto de complacencia, placer o goce de lo humano por hacer algo, lo que se define como la fruición.

Tras la integración de platillos se pactó con las amas de casa, cercanas al cuerpo de investigadores, la elaboración de cada alimento a fin de documentar su elaboración e ingesta. En el marco de la preparación se realizó la entrevista *in situ*, que como técnica posibilita reconstruir y recrear la experiencia de la elaboración del plato guiada a partir de los tres momentos: cultivo/caza, preparación e ingesta que, de acuerdo con Montanari, constituyen el proceso culinario (tabla 11.1).

Tabla 11.1.

| <i>Estructura del mito culinario</i> | <i>Descripción</i>                                                                                                                                                                                                     | <i>Formas de evocar el significado</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Cultivo/Caza</i>                  | <p>Selección de la presa<br/>Compras<br/>Corro tras la presa</p>                                                                                                                                                       | <p>Al momento de seleccionar la presa ¿Qué considera para elegir qué o cuál presa o producto es el ideal para ese platillo o comida pensada?<br/>¿Existe algún momento preciso para seleccionar lo que debe ir a la mesa?<br/>¿Cuándo decide tener en sus manos ese producto o presa?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <i>Preparación</i>                   | <p>Antes<br/>Durante<br/>Va al fuego<br/>Ambientación</p> <p>Son las formas para transformar los productos en una comida-platillo, los procesos propios de la acción y ambientación tanto material como simbólica.</p> | <p>¿Una vez obtenido el producto o presa, qué pasa?<br/>¿Los lugares de preparación pueden ser cualquier espacio, o tiene que tener alguna forma?<br/>¿Qué decisiones toma respecto al lugar donde se cocerá? Estufa o fogón.<br/>Al tener en sus manos la presa o lo que va a guisar ¿Cómo prepara previamente a la preparación del platillo?<br/>¿Cómo se prepara para comenzar a preparar el platillo o comida, en qué piensa?<br/>¿Alguna recomendación al momento de estar con todos los ingredientes que llevará el platillo o comida?<br/>¿El platillo o la comida a preparar, tiene alguna forma particular, altera el proceso?<br/>¿Podría explicar cómo elabora el platillo o la comida, desde la forma como organiza los ingredientes, y se los incorpora al producto, ese guisar?<br/>¿Cuándo o como sabe que el platillo está listo?<br/>En el momento cuando usted dice: terminé de preparar; ¿Qué siente? ¿Qué piensa?</p> |
| <i>Consumo/Ingesta</i>               | <p>Comensales<br/>Lugar-ambiente<br/>Mesa<br/>Formas de servir<br/>A comer</p> <p>El momento de servir y presentarlo al comensal.</p>                                                                                  | <p>Cuando está lista la comida para comer ¿Qué hace? (acciones antes de servir)<br/>¿El lugar tiene que tener alguna característica o preparación?<br/>¿Qué acompaña el plato?<br/>¿Qué evoca cuando ingiere el platillo?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

Fuente: Elaboración propia.

Esto significa que el proceso metodológico se define en dos momentos esenciales: la recuperación de la información y la elaboración y análisis de las narrativas.

- Para el primer momento se recurre a una matriz de orientación analítica, que tiene como base reconstruir el proceso, a través de la entrevista y observación; registros que quedan indizados en los videos y fotografías.
- En el segundo momento se elaboran los relatos, mismo que se someten a la revisión categorial.

La intención de recuperar las narrativas del plato a partir de imágenes y relatos de quien lo elabora es recrear los significados que tiene para quien cocina la selección de insumos, los procesos y condiciones de elaboración, así como la presentación a la mesa para su ingesta. Con las narrativas integradas se posibilita develar los significados que una tarea cotidiana, como el cocinar, integra para dar vida a la cultura de los pueblos.

## **Paisajes tabasqueños en el plato**

El desarrollo de la investigación mantiene un avance significativo en el levantamiento de información en campo. Se han recuperado los procesos de elaboración de siete platillos tabasqueños; paralelamente se elaboran las escrituras de los relatos. Tomando como base la matriz categorial fijada para el análisis se ofrecen las exégesis de los relatos del *Topen frito* y *Chirmol de pato*.

## **Agua y fuego**

El topén es un pez asociado a la fauna tabasqueña, cuya tradición ha sido parte identitaria de sus comunidades. Como comida cada día se consume menos, pues su caza es solo de temporadas de lluvia en Tabasco y, frecuentemente, por la noche (septiembre-octubre). Antaño su

ingesta se asociaba como afrodisiaco. En días de lluvias copiosas Pablo Almeida pescó el topén en los conocidos humedales de Jalpa; lo cazado es portado en una cubeta que lleva cerca de tres kilos de pequeños peccecitos aún vivos. En el hogar, Adelina Morales, su esposa, los espera para escamarlos con una cuchara, quitarles las vísceras y ponerles un poco de sal en la piel del animal. Una sartén con aceite bien caliente en el fogón les dará un toque dorado, casi crujiente. Adelina comenta que fue su suegra quien le enseñó a cocinar la comida tabasqueña, pues ella es chiapaneca. El ambiente se llena de un olor penetrante que incita a comer. En la pequeña cocina abierta al traspatio y cerca del corral de gallinas y conejos corren Juan y Guadalupe, dos hijos pequeños que ayudan a la mamá de alguna manera. Los niños colocan en el centro de la mesa, un refresco grande, las tortillas gruesas de maíz hechas a mano y la ensalada pico de gallo (tomates, cebollas, cilantro criollo y chile finamente picados se sazonan con chile amashito y sal) que la mujer preparó previamente. Cuando los pescados están fritos en su punto, los colocan en una charola para que la familia y los visitantes empiecen la ingesta. En la mesa se toma un pedazo de tortilla anteriormente rebanada en triángulos, se coloca el pequeño pescado frito en ella, y encima se cubre con la ensalada; lo consumen con delicadeza, para evitar que las pequeñas espinas le hagan daño a la garganta de los comensales; al preguntarles por su sabor, la mayoría de ellos lo asocian a los recuerdos de la infancia y a los días lluviosos de Tabasco.

Dice Ernest Cassirer que los mitos culturales cruzan las mitologías de todos los tiempos y todos los pueblos (2014). En ellos se encubre la evolución de los relatos que le dan sentido a la cultura. En la caza del topén figura una cosmogonía de relación del hombre con el agua, condición que pone en juego la interacción de lo humano con el mundo natural, es la naturaleza la que impone condiciones, aun cuando el hombre busca su dominio. El pez busca su escape del canasto que lo intenta abstraer del caos al mundo organizado del hombre. El ritual comienza entonces en la lucha. La caza es por temporada, lo que implica la renovación constante del ciclo; el agua tiene esa función renovadora y fertilizadora de la vida.

La preparación implica el dominio de lo humano. En el caso de la coci-

na tabasqueña, el espacio privado se oculta en el traspatio, donde se guarda la secrecía del ritual de los alimentos. La cocina en el traspatio es una interfaz que propicia un territorio simbólico entre el mundo animal y humano. Tierra y fuego se juntan en un pequeño universo donde Adelina Morales domará al pez cuando lo escama y lo fríe en el fuego. El pequeño pez se echa en el aceite para despertar los olores que cubren el espacio de la cocina al aire libre. El ritual es simple: vida y muerte del animal domesticado en el fogón queda dibujado en la sartén.

Del fogón a la mesa ocurre la ingesta. Ahí se dota con los olores al cuerpo para su erotización. Colores, olores y sabores entrarán al cuerpo para cumplir el ritual. La familia e invitados quedan convocados al ritual que se mantiene sobre la mesa en los tiempos actuales. El pez frito (agua) se coloca en un pedazo de tortilla (maíz-tierra) y se cubre con una salsa mexicana (hierbas y vegetales). No se trata solo del color, sino de los olores y colores. Con los sabores vienen las evocaciones de infancia y lluvia que regala el paisaje tabasqueño.

## **Aire, agua, tierra y fuego**

El patio de la casa familiar colinda con un pequeño arroyuelo donde nada el pato. El animal después del fortalecimiento de su cría se selecciona para la preparación especial. Se caza y se sacrifica en el mismo traspatio.

En la cocina de Deysi, los olores se esparcen corridos por el aire. En el fogón que se encuentra colocado a un costado de un corredor-cocina, tuesta las tortillas y las semillas de calabaza, tamiza la cebolla, tomate y ajo; posteriormente el pato ya aliñado se pone a las brasas para asarlo y que su guiso tenga ese sabor levemente a quemado en leña; todas las verduras, vegetales, hierbas locales y especias quedarán listos para que se licuen en una salsa que dará sentido al pato en chirmol, un platillo tradicional tabasqueño que Deysi guisará al día siguiente. Al fondo se escucha un teléfono celular que suena con la música que a ella le gusta. En su narrativa se oye decir: “No puedo cocinar si no escucho música”. Al día siguiente Deysi hará la preparación pausadamente, caminando

entre el fogón y el corredor-cocina, tonificando cada paso del procedimiento, hasta llevarlo a la mesa al atardecer, casi la noche, para ingerirlo con su familia e invitados.

Es en ese ambiente que los hijos de Deysi alimentan a las aves, mientras el marido corta las hierbas y enciende el fogón. Los otros confían en las manos maternas para desarrollar la práctica culinaria que terminará en la ingesta. Deysi cuenta que fue su madre quien le enseñó a hacer el *chirmol de pato*, sobre un hacer repetido en el tiempo que va a marcar un tejido de relaciones con la familia. En la cocina de Deysi se visibiliza el rol de la familia en la acción cotidiana, cuyas prácticas se sostienen en el aprendizaje que la hija tuvo de la madre. El ritual comienza en la selección, compra o corta de los ingredientes que serán utilizados. Las hojas de perejil se cortan en el traspatio. La cebolla, tomate, tortillas, ajos y semillas de calabaza y otros ingredientes se cargan en el morral desde el mercado. El pato, como elemento fundamental, se caza en el traspatio como una acción cotidiana de la cocina. Los ingredientes se congregan en la mesa de madera después de ser tamizados previamente, en tanto que el marido prepara la leña y el fogón para el fuego, mide la temperatura del fuego atizándolo con los mismos palos de leña. Al día siguiente, el otro paso de la preparación será la suma gradual de los ingredientes en la olla, paralelamente algunos tentempiés que se realizan mientras se hace el cocimiento; se trata de una tortilla hecha a mano gruesa que se espolvorea con las semillas molidas de la calabaza que se hurta del platillo principal. El guiso se cocina procesalmente, se va graduando es su espesor la textura del pato hasta que esté en el punto correcto para ser servido.

Por la tarde, casi al anochecer, el guisado está listo para ser ingerido por la familia. Los alimentos se colocan en cada plato, se sirve el agua del día, se colocan las tortillas gruesas cortadas en cuarto, y la ingesta cierra el ritual con los olores y sabores que desprende el platillo frente al cuerpo.

La caza corresponde a una relación de acción humana con el animal. El territorio responde a la cosmogonía de agua y tierra, espacio de lucha por la vida. El pato (ave) contiene una naturaleza que simboliza el cosmos na-

tural de vida: aire, agua y tierra. Su caza implica atrapar esa naturaleza que tiene la capacidad de sobrevivir en tres territorios.

La preparación tiene una fruición de distintas naturalezas, las hierbas y semillas son la sazón vital de este platillo. El territorio de lo silvestre se congrega en el caldo que le da sabor al guisado. El guisado se somete al fuego para controlar el tostado, donde el maíz (tortilla), la carne y la semilla de calabaza, ejercen fuerza en el sabor levemente a quemado.

La ingesta es familiar. El proceso culmina con el consumo de un caldo y carne oscura, con el que se le rinde tributo al color de la tarde-noche. Ahí se erotiza el cuerpo con el sabor que la leña le brinda a los comensales. La evocación es al singular sabor de la tierra domesticada por el fuego.

## Conclusión

La práctica de la cocina refiere, no solo a la memoria o recuerdos que transitan en el tiempo, en forma de representaciones icónicas que se desnudan en imágenes de un mundo personal y social. La práctica primaria de la caza pone en contacto el mundo natural que alude a la lucha humana contra la naturaleza. La vastedad del universo natural se ve reducida en un plato que se colorea con los aditamentos que ofrece el fuego en su preparación como técnica clave que civiliza lo humano. Sin embargo, en cada plato queda la huella de ese mundo natural, ya sea en los colores o en los olores. Es esto lo que llega al cuerpo, su fruición provocará la memoria para instalarse como evocaciones de tiempos de lluvia o de infancia. El tránsito ritualístico del proceso se sintetiza en algo muy sencillo: lo natural transformado en cultura.

Desde este abordaje se visibilizan dos ángulos de reflexión. Una cultura culinaria como *progreso* en el que transita el mito y otra como *proceso* donde se desnuda el ritual. Es decir, en el devenir de la cocina como *progreso* se encuentra un sentido temporal que modela el sentido mítico como referencia histórica, cuyo atributo esencial es la memoria que le hace arribar a nuestra temporalidad sobre la modelación de un lenguaje que se va encriptando e intentado resguardar algunos atributos del rito original. Por otro lado, entender la cultura culinaria como *proceso* significa focalizarla como

un ritual que se resguarda en el desarrollo de acciones que se tranzan en un ciclo de principio a fin, sobre el que se encubre y se devela una *poiesis* que da sentido social a las prácticas culinarias.

En términos de Barthes, en el *proceso* entran en juego las reglas de inclusión y exclusión, de asociación y oposición; mientras que los protocolos de la cocina son articulados en retóricas particulares de los rituales culinarios.

Lo anterior coloca a la práctica culinaria tabasqueña como una diversidad de sistemas culturales que se dejan ver como narrativas contemporáneas que se hacen y rehacen en el tiempo.

La cocina tradicional tabasqueña abre su comprensión a un lenguaje cuyo carácter comprensivo alude a un sistema socio-natural que relaciona lo humano con la naturaleza, cuyo carácter sustancial se da en la memoria y en la repetición del acto.

El acercamiento hasta ahora bosqueja algunos trazos que posibilitan reinterpretar la cocina tabasqueña en función de tres horizontes:

- Las narrativas develan cómo está siendo actualmente la relación vital del hombre con la naturaleza, a partir de la producción, es decir la colecta de insumos que hacen posible el hecho culinario. Sin embargo, la acción primaria de la caza/producción tiende a un proceso de sincretismo que omite la relación directa con los productos cuando estos se adquieren en los mercados o tiendas.
- En la preparación se dibuja la relación que mantienen los sujetos con espacios donde se interactúa en el hacer culinario, así como los roles que se ocupan en esos espacios. La singularidad de la preparación es que en muchos de los hogares se mantiene la caza del animal en los traspatios que se ocultan de la mirada ajena a la familia. La cocina tiene esa singularidad de mantenerse oculta de las miradas ajenas, pero muchas de ellas se extienden a palapas donde la familia transita y cocina libremente sin muros que cerquen su espacio. El sentido es una zona de interacción continua.
- En la ingesta una alteración en la erotización del acto de comer, provocada entre otras cosas por la premura y el cambio de ritmos que

exige la cultura de hoy; quizá el apuro amenaza el placer de la degustación o quizá lo ubica ante nuevos esquemas de significación.

## Referencias

- Barthes, R. (1999). *Mitologías*. Siglo XXI.
- Cassirer, E. (2014). *Las ciencias de la cultura*. Fondo de Cultura Económica.
- Chi, W. (2019). *El mito gastronómico: lenguaje de la cultura contemporánea* [Tesis de Licenciatura no publicada]. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2003) *5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, Puebla 2003: memorias*. Patrimonio cultural y turismo Cuadernos, 7, Conaculta.
- Cornejo, A., Domínguez, L., Morales, F., Velazco, A. y Viveros, G. (s.f.). *Los sabores del Edén*. [Tesis]. Instituto Politécnico Nacional.
- Dzib-Hau, R., Gracia, M., García-Bustamante, R., Estrada-Lugo E. y Horbath-Corredor, J. (2019). Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* 29(53).
- Lévi-Strauss, C. (2002). *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica.
- Lorente, D. (2018) Pejelagartos, cocodrilos y canoas. De los seres del agua bajo el dominio de Ix Bolon entre los mayas chontales de Tabasco. *Anales de Antropología* 52-1: 179-195 UNAM. Instituto Nacional de Antropología e Historia México.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Trema.
- Pérez-Escohotado, J. (2014). *El mono gastronómico. Ensayos de arte y gastronomía*. Trema.
- Pérez-Morales, F., Fabila-Echauri, A. y Castillo- Guzmán, R. (2018) Cocina tabasqueña: atrapa-mitos de su cultura. *Revista Hitos*. 24, (68). 204-213.
- Pérez-Morales, F., Fabila, A. y Chi, W. (2020), El cacao en triangulo: agua, pozo y chocolate. En *Marketing e historia del cacao y el chocolate*. Incubala.