

**Nombre del programa:** “MIRADAS DE IBEROAMERICA 2017: CONCURSO INTERNACIONAL DE ENSAYOS DE COCINA Y MIGRACIÓN”

**Nombre del postulante:** Blanca Viridiana Chanona López

**Nombre artístico:** Viridiana Chanona

**Título del proyecto:** *De un mar que fue llegando: saberes y haceres culinarios en el Istmo-Costa de Chiapas.*

## **De un mar que fue llegando: saberes y haceres culinarios en el Istmo-Costa de Chiapas**

La literatura de viajes ha producido un *corpus* que a lo largo de la historia da cuenta de una gama de modos de comprensión del mundo, discursos epistémicos, actitudes humanas, saberes encontrados o reasignados. Conocimiento, asombro, comparación, reconocimiento, peregrinaje, aportación, expansión, dominio, precipitación, hibridación y globalidad son algunos de los muchos conceptos que enuncian la condición humana de lo errante y lo transitorio, y, que, de varias maneras advierten que la Tierra supera por mucho a la realidad humana.

¿Quiénes somos, qué hacemos y qué hemos de hacer con lo que somos? Es una interrogante que calza, continuamente, a los innumerables colectivos humanos y a cada sujeto que encuentra allí su identidad. Una perspectiva filosófica del tiempo y el espacio que se vuelve concreta en ese periplo continuo y circular que es la cocina y los alimentos.

Constancia e instancias de todo ello son los sistemas culinarios. En ellos se revitaliza un conjunto de miradas, sentidos y sensaciones que vuelven cercano lo lejano, sutil lo agreste y traducible lo confuso, sin olvidar su cuota de aventura, de comunicación, acaso de ignominia y de redimensión del otro en el nosotros como resultantes de devenires y migraciones.

Este texto pretende mostrar esas resultantes y sus contenidos actuales en una franja geográfica y cultural del sureste mexicano: la región Istmo-Costa del estado de Chiapas, que comprende geográficamente cuatro municipios: Arriaga, Tonalá, Pijijiapan y Mapastepec. A través de la producción y la crisis de los “grandes relatos” de la historia materializada en sucesivas migraciones que tienen como andén el Océano Pacífico, la región ha construido una personalidad alimentaria de híbrida presencia.

Territorio de una casi desconocida cultura prehispánica: los mokayas, poco habitado por los colonizadores españoles en los siglos XVI y XVII –que hallaron en él un infierno para sus indios– se fue convirtiendo en refugio de esclavos negros “cimarrones” o mancomunados de mulatos –muchos de ellos convertidos en capataces y cocineras de medianas fincas ganaderas–, mínimos escauceos de piratas, maltrechas estancias de trapiches<sup>1</sup> de chicha<sup>2</sup>, de escaso interés para la naciente nación mexicana –que le dio cobijo mediante la federación de la Provincia de las Chiapas en 1824–, migraciones acrecentadas por la llegada de chinos, japoneses, turcos, alemanes, franceses e ingleses a fines del siglo XIX le fueron dando un crisol de lenguas, costumbres y creencias cuyo espacio de materialidad cultural hoy lo constituyen, entre otros aspectos, sus sabores y olores como sistema culinario que permanece y a la vez está en continua transformación, expuesto, como signo de nuestro tiempo a la más reciente instancia de la “globalización terrestre”: el sistema de mundo<sup>3</sup>.

Actualmente el sistema culinario que se rige en la franja del Istmo-Costa chiapaneco fluye en un sistema de continuo devenir migratorio, cuya vida cotidiana observa el paso de una oleada humana centroamericana, caribeña y africana –hacia los Estados Unidos– y de la que quizá surjan nuevas empatías alimentarias.

Este ensayo abre su título con un verso de Joaquín Vásquez Aguilar –*de un mar que fue llegando*<sup>4</sup>–, poeta tonalteco poco conocido en Chiapas y cuya poética también alude a una articulación del valor simbólico del mar, lo que el poeta Gustavo Ruiz Pascacio ha

---

<sup>1</sup> Trapiche: Molino para extraer el jugo de algunos frutos de la tierra, como la aceituna o la caña de azúcar (DRAE, 2001)

<sup>2</sup> Chicha: bebida alcohólica preparada con jugo de caña fermentado (Diccionario Enciclopédico de Chiapas, tomo I, 2000).

<sup>3</sup> Según lo aplica Peter Sloterdijk (*En el mundo interior del capital, para una teoría filosófica de la globalización*, 2010).

<sup>4</sup> Joaquín Vásquez Aguilar, “Días del terrible mar”.

denominado “una resaca marítima”. La palabra como guía paralela al sentido del viaje tanto como conocimiento de lo perfecto –según dictaban los sabios antiguos y a lo que sólo valía aplicar el símil– y de lo imperfecto –la abstracción mental es una imperfección humana, reza la racionalidad aristotélica–, es decir, ese entramado semántico entre lo reconocido y lo inaugural, la imagen del mar que me ha llevado a recurrir a dicho poeta, para tratar sobre los haceres o prácticas alimentarias actuales en dicha región, su consumo de alimentos provenientes del mar, sus manglares y esteros junto con la producción ganadera y sus derivados, así como de sus llanuras y montañas, y *se me mueve el mar por dentro*<sup>5</sup>.

De la cocina migratoria hallamos una serie de platillos que, en la actualidad, forman parte de la cultura alimentaria asumida como tradicional en dichos municipios. Así destacan los alimentos secos y salados como una de sus particularidades de identidad istmeña y costeña, siendo estos una de las prácticas de conservación que, probablemente, utilizaron muchos de los viajeros provenientes principalmente de Europa que arribaban y zarpaban en la región del Istmo, como vía de entrada al territorio de la Nueva España. Por ello, hoy la dieta alimentaria de los lugareños está basada en el consumo del camarón y pescados secos y salados, que se preparan de diversas formas, de ahí que se puede encontrar platillos como: caldo de camarón, caldo y ensaladas de mariscos, pescado frito, pescado con huevo, los cuales han construido un sentido del espacio y tiempo marino en los hábitos y prácticas alimentarias, un estilo de vida y una representación del *modus vivendi* ofreciendo dichos sabores como comercio turístico, derivado de ello han surgido espacios denominados “botaneros”<sup>6</sup>, ubicados dentro de la zona urbana, y Palapas, ubicadas en las playas.

He de destacar que estas prácticas alimentarias se fueron implementando a la par de una migración, en su mayoría europeas que se establecieron como finqueros, trayendo consigo toda la práctica y la enseñanza de la producción ganadera; y de la llegada de los afrodescendientes como esclavos. De la esclavitud afrodescendiente se sabe que las mujeres fungieron como servidumbre, por lo que muchos de los sabores culinarios son una fusión cultural, y en otros casos una mezcla de supervivencia para las dos castas de esclavos que llegaron habitar dicha región: la de los negros “cimarrones”, fugitivos y clandestinos para la corona española, y los llamados “mulatos”, quienes estaban al servicio de los patrones en algunas de las fincas ganaderas ya establecidas, *recuerdas el mar y te apresuras*<sup>7</sup>.

De la herencia europea, y de esa combinación de las llanuras y montañas, se puede hallar otro de los haceres alimentarios: el consumo de la carne de res salada, mismo que encontramos en algunos de los platillos tradicionales de los municipios de Pijijiapan y Mapastepec, como: el “tamal de pedazo” y “tamal de sabanita”, elaborados a base de masa de maíz, manteca, sal, hoja blanca —una hoja silvestre propia de la región—, cuyo ingrediente principal a utilizar y consumir es la carne de res salada; de ahí, que el nombre de “pedazo” refiere a la utilización de la carne hecha en trozos, en cambio el nombre del “tamal de sabanita” indica específicamente al uso de una de las partes de la carne de res, y se trata de la llamada “falda de res” que bien simula ser una sábana, por lo que en la zona del Istmo se le conoce como “sabanita de res”.

Otros platillos tradicionales que también se hallan en los municipios de Pijijiapan y Mapastepec son el “caldo de frijol de escumite”<sup>8</sup> con costilla de res salada”, el “caldo de chipil”<sup>9</sup>

---

<sup>5</sup> JVA, Op. Cit.

<sup>6</sup> Una reasignación semántica de las cantinas urbanas.

<sup>7</sup> JVA, Op. Cit.

<sup>8</sup> Frijol de escumite: localismo. Nombre con el que se designa al escomite. Tipo de frijol, cuya producción es local, pero a veces suele llegar del municipio vecino de Mapastepec.

Escumite (*Phaseolus acutifolius*). Planta de la familia de las fabáceas. Es más cercano botánicamente al bóttil, del que se distingue por las bracteíllas de la base de la flor que son muy pequeñas, casi

con *sabanita*". Estos son algunos de los *haceres* o prácticas alimentarias donde se pueden hallar productos propios de la localidad como el frijol de escumite y el chipil, cuyo sabor se fusiona con lo salado de la carne de res, una simbiosis de viaje e hibridación.

Uno de los platillos que conserva esa tradición del mestizaje culinario entre la herencia europea y afrodescendiente es el consumo de las vísceras de res; es así que en toda la región del Istmo dicha práctica alimentaria es muy apreciada y común, de ahí que en el municipio de Pijijiapan una de sus tradiciones alimenticias sea "la panza de res con pinol". Un platillo cuya importancia culinaria es emblemática porque en él existe una carga histórica de la construcción de una identidad cultural para la descendencia afroestiza que hizo del desprecio social una herencia en el consumo de los desperdicios o desechos—por un lado, el de los órganos de los animales y, por otro, el de las semillas secas y trituradas de algunos frutos, en este caso el de la calabaza—, profunda huella en la identidad istmeña y costeña de Chiapas.

Si, bien, para los historiadores de la época colonial se sabe que el consumo de las vísceras era comida de desechos y por lo tanto consumida por un grupo marginal aquejado por el hambre, como sucedió con los afrodescendientes en el caso de Chiapas, y muy particularmente en la región Istmo-Costa, actualmente se han arraigado tradiciones culinarias elaboradas a base de los desperdicios de carne de res, como: el "caldo de panza y pata", "chanfaina" y "panza guisada", por mencionar algunos.

De los saberes alimentarios derivados de los desperdicios, como parte de ese legado que nos dejaron los afrodescendientes esclavizados, marginados y que quizás les haya servido como medio de supervivencia, se hallan otros platillos: el "buche de robalo"<sup>10</sup> o "pargo"<sup>11</sup> frito", el "cerebro de pescado frito" y el "buche de berrogata"<sup>12</sup> a la mexicana". Platillos que son poco comestibles y revalorados tanto para la propia comunidad istmeña como para el resto de los pobladores chiapanecos, *pero luego el mar en tu pupila*<sup>13</sup>.

Los platillos cuya base alimentaria refieren al consumo de órganos son una manifestación colateral sobre el consumo de los órganos en la producción ganadera, trasladado al sentido pesquero, una especie de préstamo cultural culinario, migrancia local de saberes. Y cabe la posibilidad que el consumo del mismo seguramente no esté alejada históricamente de una realidad marginal hacia la población afroestiza, por lo que actualmente dichos platillos forman parte de la marginalidad y exclusión de una clase social. Sólo así es comprensible que la ingesta del buche y cerebro de pescado son *haceres* alimentarios particularmente muy propios entre los lugareños de la región, difícil de ser compartidos para el turismo, casi impronunciable entre los mismos, al menos que se tenga conocimiento de ello y, que, en términos de una reasignación de praxis poscolonial ante "el punto cero"<sup>14</sup> merece la mirada hacia adentro de la comunidad.

---

invisibles. Las semillas son semejantes a las del frijol común, pero a veces algo comprimidas como del patashete. Se cultiva en pequeña escala, para consumo local, en la vertiente sur de la Sierra Madre, de Mapastepec a Tapachula. (Diccionario Enciclopédico de Chiapas, tomo I, 2000).

<sup>9</sup> Chípil: localismo como se le conoce a la hierba de la familia de las asteráceas, denominada *chipilín* en el resto del estado.

<sup>10</sup> Robalo: tipo de pescado de esta ribera.

<sup>11</sup> Pargo: tipo de pescado de esta ribera.

<sup>12</sup> Berrogata: tipo de pescado que sale por temporada

<sup>13</sup> JVA, Op. Cit.

<sup>14</sup> Santiago Castro-Gómez llama "punto cero", el imaginario según el cual "un observador del mundo social puede colocarse en una plataforma neutra de observación que, a su vez, no puede ser observada desde ningún punto" (*La hybris del punto cero: Ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada (1750-1816)*).

Dentro de esas herencias culinarias, existe otro platillo que resultó de esa práctica alimentaria sutil de herencia europea: la “salchicha de macabil<sup>15</sup>”, particular platillo que muestra una representación de esa hibridación cultural donde se concierta un producto del mar con la práctica de los embutidos, una práctica, desde luego, de herencia alemana –tal vez llegada en el siglo XIX con las plantaciones cafetaleras a la región vecina del Soconusco y el ferrocarril a ambas regiones– poco ofrecido al turismo local, nacional o extranjero.

De la herencia francesa y su aportación al Istmo-Costa como una región azucarera que forzó a los esclavos negros o afrodescendientes –y que incluso llegó a importar esclavos polinesios canakos, a fines del siglo XIX, acaso como ironía histórica de las posibles remotas migraciones polinesias al Pacífico chiapaneco– al cultivo de la caña y al manejo de lo trapiches se heredó el consumo del aguardiente extraído de la caña de azúcar, bebida que hoy se le conoce en esta región como “chicha”, la cual se obtiene de la fermentación del líquido extraído de la caña de azúcar, y que históricamente fue una variante de aguardiente exclusivamente consumida para “los mulatos” o “negros cimarrones”, esclavos de las fincas con lo que amenizaban sus fiestas y brebajes. Y actualmente puede hallarse una ruta de “chicha” en dicha región, algunos de los cuales ya han sido cerrados, otros continúan en pequeñas producciones a pesar del paso del tiempo, pero se han sostenido como una bebida tradicionalmente refrescante, por lo que su consumo es apto para todas las edades, baluarte, también, de un hábito desacreditado por el dominio ilustrado, *ni esa calle de azúcar instantánea / donde querían huir nuestros labios*<sup>16</sup>.

Si en parte la herencia culinaria que se halla en el Istmo-Costa de Chiapas sólo puede ser comprensible mediante su contexto histórico del mestizaje que surgió a través de la práctica culinaria europea fusionada con la mano de obra de los afrodescendientes. Existen otras labores culinarios que tienen su impronta con la llegada de los chinos y la construcción de vías ferrocarrileras a lo largo del Istmo-Costa y el Soconusco a finales del siglo XIX.

Del mestizaje hereditario entre lo oriental, europeo y afrodescendiente se encuentran otros platillos como: el “chorizo chino”, la producción del aguardiente, la “comida de batea”, además de los platillos chinos que ya han formado una ruta de sabores que va desde el municipio de Cintalapa, pasando por Arriaga, Tonalá, Pijijiapan y Mapastepec.

Si a la llegada de los chinos y con ello la construcción de la vía ferrocarrilera se creó una ruta de comercio terrestre, así también se implementó una variante del comercio y consumo de la comida rápida o transitoria, de fácil acceso y comercialización entre los viajeros. Así nació la llamada “comida de batea”. Se le llama “comida de batea” porque la comida que se ofrecía y se sigue ofreciendo al comensal es presentada en un recipiente de batea hecha a base de madera, esto debido a la facilidad de su transportación. Sin embargo, la comida que en ella se ofrecía eran alimentos capeados y fritos como: ejotes capeados, pescado seco y capeados, patitas y manitas de puerco capeados. Dichos platillos fueron creados para su comercialización entre los viajeros que transitaban en los ferrocarriles. Aunque actualmente dicha práctica alimentaria sigue formando parte de una tradición alimentaria, presentada en recipientes de bateas, ofrecidas al tránsito turístico y servidas en papel estraza, cuya sobrevivencia es significativa ante la extinción del ferrocarril de pasajeros hoy devenido en “la bestia” –un tren de carga signo de angustia, violencia y muerte para todo migrante en su ruta a los Estados Unidos– *uno camina a veces sobre arenas en llamas*<sup>17</sup>.

Hemos intentado por medio de la evocación alimentaria de los saberes y los labores trazar un mapa cultural del otro en nosotros, no necesariamente plácido sino en distintas pulsiones que seres del mundo han depositado en una región humana de Chiapas. Sea la herencia del asombro, de la locución poética, de las pretensiones viles, del aprendizaje de la

---

<sup>15</sup> Macabil: regionalismo, tipo de pescado muy común en estas riberas del Istmo chiapaneco.

<sup>16</sup> JVA, Op. Cit.

<sup>17</sup> JVA, “Poema con Isolda triste”.

naturaleza, del mercado ilustrado o de la expansión del capital, lo cierto es que en esta franja geográfica se abigarran símbolos y elementos cuya presencia inobjetable nos indica costumbre y tradición y, a la vez, lecturas reelaboradas del mundo en conjunción, aunque *el viento / no siempre está dispuesto a llevar jinetes al mar*<sup>18</sup>.

---

<sup>18</sup> JVA, "Poema con Isolda triste".

## Referencias bibliográficas

2001. *Diccionario de la Lengua Española, Real Academia Española*, vigésima segunda edición, Madrid, España: Editorial Espasa Calpe.

2000. *Diccionario enciclopédico de Chiapas*. Tomo I, México: CONECULTA / UNICACH.

2000. *Diccionario enciclopédico de Chiapas*. Tomo II, México: CONECULTA / UNICACH.

Castro-Gómez, Santiago. 2005. *La hybris del punto cero: Ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada (1750-1816)*, Bogotá, Colombia: Pontificia Universidad Javeriana.

García de León, Antonio. 1985. *Resistencia y utopía: Memorial de agravios y crónica de revueltas y profecías acaecidas en la provincia de Chiapas durante los últimos quinientos años de su historia*, tomos I y II, Chiapas, México: Era.

Ruiz Pascacio, Gustavo. 2000. *Los fantasmas de la carne: las vanguardias poéticas del siglo XX en Chiapas*. Chiapas, México: UNICACH.

Sloterdijk, Peter. 2010. *En el mundo interior del capital, para una teoría filosófica de la globalización*. Madrid, España: Siruela.

Vásquez Aguilar, Joaquín. 1978. *Cuerpo adentro*. Chiapas, México: UNACH.