



Historia y **¡A través de sus platillos!** Sabor de Tabasco



Graciela Rocher Ruiz.

Licenciada en Historia por la UJAT
Asistente de Investigador por el CCyTET

Tabasco es uno de los estados del país más abundantes en cuanto a riquezas naturales, historia y gastronomía. Puedes disfrutar de sus densas selvas, sus hermosos paisajes, sus ríos y lagunas, así como también sus costas y sus hermosas playas paradisíacas.

Tabasco es un Edén; así se conoce a este hermoso estado en el que, a través de su historia, la gastronomía está presente desde sus orígenes con los Mayas y Chontales que nos heredaron una diversidad de platillos que nos hacen disfrutar con sus conjugaciones de sabores.

La base de la dieta de los Tabasqueños antes de la llegada de los españoles era de diversos plantas o hiervas (achiotes, chaya, muste, perejil, epazote, cilantro, maíz, frijol, cacao y hoja de plátano), frutas y animales existentes de la entidad.

Durante la colonia Tabasco fue olvidado por los españoles. Como dependía de Yucatán todo o el poco recurso que se podía recabar de se mandaba a Yucatán. Debido a que Tabasco no tenía oro ni plata nunca fue considerado importante para los españoles, lo único que daba para Nueva España y Europa eran materias primas, así que tanto los españoles, criollos y aborígenes, vivían en una situación precaria y todo aunado a los constantes ataques piratas que saqueaban las ciudades y quemaban las viviendas, obligando a los habitantes a buscar refugio en las zonas altas de la sierra. Los lugareños vivían de sus cosechas y algunos animales de monte. Aún así, los tabasqueños siempre buscaron darle sabor a sus platillos.

Antes de antojarlos y darles unas ricas recetas de dos platillos les mencionare el acervo culinario de tabasco.

Comenzamos con el ingrediente principal de la gastronomía regional, ya que no podemos dudar que este platillo lo podemos ver en fotografías, videos o documentales de la región. Estamos hablando del delicioso Pejelagarto preparado o acompañado de diferentes maneras, continuando con la Tortuga en sangre, Pochitoque en verde.

Sin embargo al ser estos platillos deliciosos y por su caza indiscriminada debido al exceso de consumo y por la falta de criaderos para proteger las especies, hoy se encuentran en peligro de extinción: Posta de Pescado, Chirmol de Pejelagarto, Robalo a la tabasqueña, Puchero de res, el Mondongo en verde, Frijoles de Tabasco, Pollo o Pato en Chirmol, Tamales de Chipilín, Tamales de Pejelagarto, Maneas, Pan de Plátano, Torta de Yuca, Tortilla de Coco, Dulce de Papaya, Zapote y Oreja de Mico.

Así que, si ustedes no han probado los típicos platillos tabasqueños es momento de ir a probarlos en los restaurantes y lugares que los están esperando en este maravilloso Edén y así disfrutar de ese pedacito de cielo que tiene Tabasco para ustedes.

Pejelagarto en Chirmol

Ingredientes:

- 1 pejelagarto de 2 kilos
- ¼ de semillas de calabaza
- 1 tortilla
- ¼ de masa
- 2 chiles dulces
- 1 cebolla
- 1 rama de epazote
- 2 jitomates rebanados



Procedimiento:

Se asa el Pejelagarto, se quita la piel y se corta en trozos. Se vuelve a asar para que quede bien dorado, se tuestan las semillas de calabaza y la tortilla, los chiles se fríen, la cebolla se asa y todo se muele en conjunto con la masa y 2 tazas de agua, se cuele. Se pone al fuego la mezcla, y una vez que hierve se le agrega la rama de epazote y los trozos de pejelagarto.

Tamales de Chipilín

Ingredientes:

- 2 macitos de chipilín,
- 2 kg. de masa,
- 1 ½ lt. de manteca,
- ¼ de pulpa de cerdo.



Procedimiento:

Se limpia y lava la carne de cerdo, se pone a cocer con sal y luego se deshebra.

Se despica el chipilín de la rama, se lava bien y se pica. La masa se bate con agua y se cuele en un cedazo, luego se pone a cocer en una olla con sal y manteca, cuando comienza a espesar se le agrega la carne deshebrada y el chipilín y se deja que hierva durante cinco minutos.

Se retira del fuego y se revuelven porciones uniformes de la mezcla en hojas de plátano previamente asadas y limpias.

Envueltos los tamales se colocan en una olla vaporera y se cocen con agua y sal, 250 grados por hora y media. Se sirven con una salsa de jitomate, cebolla, chile dulce y chile picante cocido