



alethéia
revista ieu universidad



DESDE CHAMPOTÓN RECONOCIMIENTOS

Aracelly Castillo Negrín



ARTÍCULO DE OPINIÓN:
DESDE CHAMPOTÓN
RECONOCIMIENTOS

AUTOR:
Aracelly Castillo Negrín

DESDE CHAMPOTÓN RECONOCIMIENTOS

Todo comenzó hace 23 años cuando se editó el recetario *Así se come en Champotón*, que contiene las recetas de las abuelas champotoneras; de doña Anita Narváez que había aprendido en la casa de mi abuela Antonia Osorno Castellanos y de doña Julia Herrera de Carpizo, así como de los cocineros que trabajaron conmigo en mi restaurant de Champotón, Miguelito Rodríguez y don Alfonso Arana.

Para saber del origen de las recetas visité a doña Candelaria Aguilar, doña Zenobia Naal, doña Juanita Delgado y Albertina Aguilar, abuelas de pescadores, auténticas champotoneras, poseedoras del conocimiento necesario de la vida gastronómica de Champotón y de su historia. Fue una revelación enterarme cómo se las arreglaban para alimentar a su familia todos los días con el mismo producto del mar: pargo, box, cherna, cojinúa, sierra, pámpano, corcovado, cazón y tortuga de río; carentes de recursos económicos pero

poseedoras de una gran iniciativa, sancocharon, asaron, frieron y enterraron, cambiando cada día los ingredientes: hojas de plátano, de guayaba, de roble y aguacate, orégano, yerbabuena, epazote, achiote, cebollina, tomate criollo, tomatillo verde, ajo y cebolla, pimienta, comino y laurel.

Así crearon muchos guisos: la cherna en su jugo, sierra frita y guisada con arroz, pámpano en salsa verde, cazón en sus múltiples presentaciones: campechana, frito y relleno de tamales, panuchos, cotzitos, bocoles y el representante de nuestra comida regional el pan de cazón (que fue logrado con un sobrante de cazón frito del día anterior), además del frijol frito con manteca de cerdo de todos los días, tortilla hecha a mano, chiltomate, aguacate y chile habanero del patio. Las mujeres de Champotón han sido grandes exponentes de esa fusión de razas que trajeron sus guisos que se juntaron con los mayas y cuyo resultado es esta comida nuestra que a todos encanta.

En un aprendizaje que duró 20 años, me especialicé en esta herencia cultural gastronómica que fue el resultado de un trabajo colectivo, creativo e inteligente de las mujeres de Champotón, un legado surgido ante la necesidad de conseguir un sabor distinto con que halagar a su familia.

Cuando en mi casa, mi hija Marisol y yo, nos decidimos a hacer el recetario, ella se encargó de la edición y yo de comprobar las recetas con medidas exactas, cucharadas y tazas, dejando a un lado los puñados pizcas y chorritos con que medían las abuelas, lo que ha sostenido el éxito del libro durante más de 20 años, además de sentar las bases de la cocina original de nuestro pueblo.

El primer reconocimiento llegó gracias al Chef Ricardo Muñoz Zurita, quien edita el libro de cocina campechana con recetas de *Así se come en Champotón*. Él me inscribió en una convocatoria de la Academia Culinaria de Francia, que reconoce a

una mujer mexicana que trasciende en la gastronomía de su país. Fue una sorpresa y un gran honor recibir el nombramiento deGuardiana de la Cocina Campechana. En las entrevistas que siguieron a este reconocimiento, TV. AZTECA me nombró “Ciudadana del año” por Campeche y en una noche tropical las autoridades de Champotón, mi Champotón, reconoce mi aportación a la gastronomía del estado.

Yo agradezco a mis hijas Marisol, Lorena y Kenya, que me han seguido en esta gran aventura, editando, promoviendo y conservando el sabor que nos define como exponentes de nuestra gastronomía. De igual modo, agradezco a todas las mujeres y hombres que se encargan de lograr un buen platillo que va a la mesa del turista que nos visita, para que no nos olvide.

Po último, a las instituciones y autoridades que me eligieron para este gran honor, así como al Chef Ricardo Muñoz Zurita, que cree en mí. ■