

La gastronomía de la región del Soconusco del estado de Chiapas

Jorge David Martínez Marcial

Siendo la región del Soconusco de gran importancia económica para el estado de Chiapas y en virtud de que en materia de gastronomía es muy escasa la información que hay al respecto, no así la diversidad de productos gastronómicos; propongo en las siguientes líneas, describirla a partir de las vivencias y experiencias en dicha región.

La región socioeconómica del Soconusco -conforme al marco geoestadístico 2010 que publica el INEGI- tiene una superficie de 4,644 km² y se integra por 15 municipios localizados en el extremo sur de la entidad. Se ubica dentro de las provincias fisiográficas que se reconocen como la llanura costera del Pacífico y la Sierra Madre de Chiapas. Presenta una gastronomía muy variada basada en productos y técnicas culinarias locales propias del área mesoamericana y las llevadas por los conquistadores españoles compartidas también con regiones fronterizas del país de Guatemala.

Algunos de los platillos que pueden degustarse son el tradicional mole chiapaneco, que es un mole negro y con él se preparan otros productos como los tamales chiapanecos, envueltos en hoja de plátano y rellenos de alguna pieza de pollo, huevo duro, chile morrón, aceitunas, almendras y ciruela pasa, combinando sabores dulces y salados; destacan también los tamales de chipilín que es una hierba silvestre muy empleada en la cocina de la región y los tamales de picte hechos a base de elote tierno. Se encuentra también la producción de una variedad de frijol llamado escumite, el cual es un frijol pinto muy pequeño, mismo que se consume de muchas maneras: en caldo con bolitas de masa rellenas de chipilín acompañados con crema y queso de la región, refritos y molidos en diversos guisos.

En muchas de sus zonas rurales rodeadas de afluentes, se consume el casquito que es una pequeña tortuga de pantano preparada de diversas formas como en salsa verde, en su sangre y estofada. Otro de los platillos es el cochito al horno, el cual se trata de un lechón horneado consumido particularmente en las fiestas decembrinas. Entre las hierbas silvestres a parte del chipilín, también se encuentran la hierba mora que principalmente se consume en caldo, las pacayas que son una especie de flores las cuales se comen baldadas (capeadas) y los berros, preparados sobretudo en ensaladas.

Maestro en Dirección de Empresas. Actualmente es docente de la Licenciatura en Administración y Gestión Turística en la Universidad del Valle de Puebla.



Deposit Photos, img8961831

Al ser una zona ganadera se producen una gran variedad de quesos como el fresco, la cuajada, de hebra, cotija, enchilado, doble crema y el más conocido que es el queso chiapaneco, cuyo sabor ácido lo hace acompañar a un sin número de platos, todos ellos consumidos solos, como botanas o acompañando a cualquier antojito de la región; además es común encontrar muchos establecimientos que preparan carne asada de res de gran calidad producida en la misma zona, servidas con frijoles de la olla, tortillas hechas a mano, crema y quesos típicos de la región. Por otra parte -al poseer un extenso litoral-, se consumen diversos productos del mar como el macabil, el cual es un embutido (especie de salchicha) preparado de un pescado del mismo nombre principalmente consumido en las poblaciones de Tonalá y Puerto Arista, también está la lisa horneada, que es un pescado muy consumido en la región del pacífico sur mexicano; la hueva de lisa frita u horneada, las ostras y los mariscos en general.

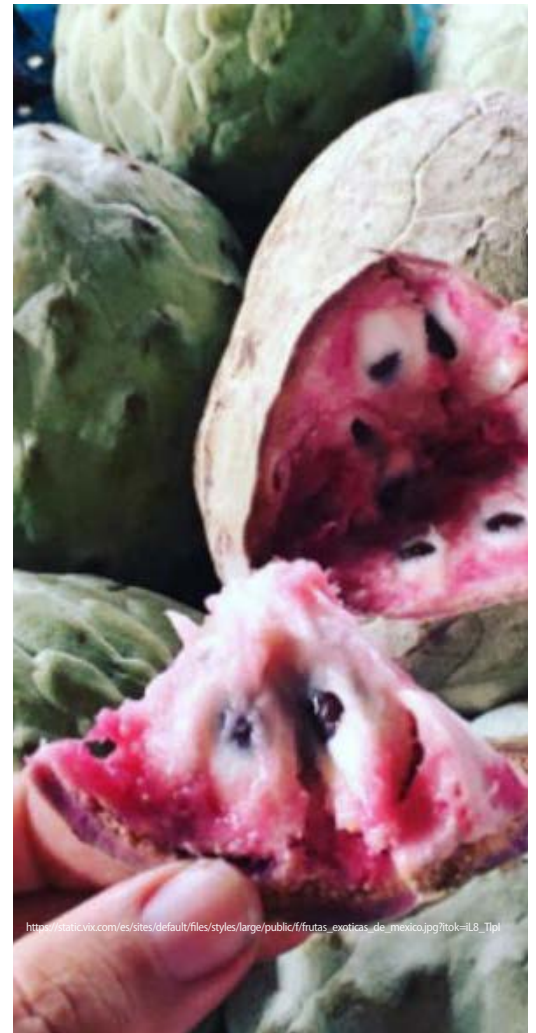


http://www2.tap-ecosur.edu.mx/mip/fotos/Caida_de_agua_MontePerla.jpg

También ha formado parte de su cultura gastronómica el consumo de los huevos de parlama, que es una tortuga nativa de los mares del pacífico sur mexicano, concretamente del Golfo de Tehuantepec, aunque en la actualidad se encuentran vedados por provenir de una especie en peligro de extinción, la cual era consumida en épocas pasadas en caldo, asada o estofada.

Existen muchos establecimientos de alimentos llamados cenadurías en donde se expenden diversidad de antojitos como las empanadas, garnachas, plátanos fritos rellenos de frijol, acompañados con crema y queso y las tradicionales cenas, consistentes en pollo frito bañado en salsa de tomates acompañado de garnachas y repollo como guarnición.

Algunas frutas características son el papause o papausa que es una especie de guanábana cuya pulpa es de color rosa, diversas variedades de mango como el ataulfo cuyo principal mercado es el de exportación; el mango piña, nombrado así por su sabor muy parecido al de esta fruta; el mango coche, denominado de esta manera debido a que en muchos de los solares y patios de las casas se produce en gran cantidad y se los dan de comer a los “coches” (nombre con el que se designa comúnmente al cerdo en la región); otras frutas son los jobos, que son una variedad de ciruela con los que se preparan paletas, aguas frescas y dulces; los nances o nanches, las guayas, el marañón y la paterna también conocida como vaina o jinicuil y el delicioso cacao. También se produce una variedad de aguacate llamado “aguacate Chiapas”, el cual puede tener unos 10 centímetros de diámetro con un peso cercano al kilogramo, de cáscara delgada con pulpa de color amarilla y de consistencia cremosa.



http://static.vvx.com/es/sites/default/files/styles/large/public/f/ frutas_exoticas_de_mexico.jpg?tok=-l8_Tlq

En esta zona se asentaron colonias chinas e italianas entre finales del siglo XIX y principios del XX dejando una influencia marcada en su gastronomía; así se puede identificar también como comida típica de la región la comida china, destacando platillos como la sopa de hongos con fideos cristalinos, el chop suey, el chao mein, el wong tong o ravioles chinos, el chow fan y el pollo cantonés. Por su parte, provenientes de Italia, llegaron las primeras plantaciones de café, cultivándose en distintos lugares, sobre todo en las faldas del volcán Tacaná, siendo reconocido como uno de los cafés de mayor calidad en México. Entre las bebidas que se pueden degustar encontramos al pozol, hecho a base de cacao y maíz, el cual amargo o endulza-

do se bebe frío; el taxcalate que es cacao tostado, molido con achiote y azúcar, mismo que se puede tomar frío o caliente; el agua de chocolate, diversidad de atoles, agua de semillas de chía y de frutas de temporada.

Por lo que respecta a los postres y dulces tenemos el manjar que es una especie de natilla, vendido tradicionalmente los domingos en los mercados; los dulces de papayita, de calabaza, de nance, de mango, los muéganos y mazapanes, entre otros. También encontramos el tradicional pan de Tuxtla Chico que es un pan de dulce de dimensiones pequeñas cuya elaboración data desde el siglo XIX.



Deposit Photos img 66361973