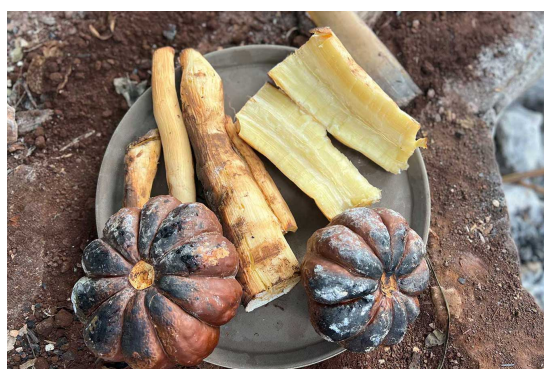


ALDEA XBATUN, COCINA Y COLECTIVIDAD MAYA

Escrito por: Mariana Castillo Hernández
01/12/2022

En este espacio, la familia Cen Canché te enseñará a preparar diferentes alimentos que son parte de su cultura alimentaria.



Aldea Xbatun es un proyecto de la familia Cen Canché que ofrece clases de cocina maya y hospedaje para quienes quieran aprender más sobre su cultura alimentaria, en un ambiente lleno de vegetación local y tranquilidad. Se localiza a dos horas de Mérida, en los ejidos de Zaciabil en Valladolid, Yucatán.

José Cen Canché tuvo la idea de que las tradiciones de sus antepasados se conocieran y conservaran. Él dice que era un sueño guajiro que ahora es una realidad y lo logra en colectividad con el apoyo de Juan Bautista Cen Canché, su padre; Irma Canché Poot, su madre; Rosy, Miguel y otros de sus hermanos, así como Fernanda Mex, su esposa.

Juan Bautista es originario de la comisaría de X´batun, que está a unos 20 minutos de Valladolid, de ahí su decisión de llamarle así al lugar. Es agricultor: siembra maíces -cuyos ciclos son de cuatro meses-, así como frijoles, *ibes*, yucas, calabazas, camotes, jícamas, cañas y más. “Muchos ya usan líquidos, la mayor parte usan químicos, nosotros no, todo es a mano”. A veces venden estos alimentos, pero, sobre todo, son para autoconsumo y ahora para las preparaciones de esta iniciativa.



Familia Cen Canché, Aldea Xbatun

Entre los sonidos de las aves y el viento, un pollo de traspatio que se alimentó de verduras y granos, nada de alimento comprado, ya está cocinándose en el *pib*. Antes se marina con recado blanco. Rosy explica que molieron ajo, canela, cebolla, pimienta, orégano y el jugo de dos naranjas agrias, entre otros ingredientes. Ahí se hornea bajo tierra, acompañado de yuca y calabaza, entre hojas y tierra, por un lapso de dos horas.

Irma tiene sabiduría en la boca y eso que llaman sazón en las manos. Ya está lista para enseñarnos con mucho cariño y paciencia, mientras hacemos el *ha'-siki-p'aak*, una mezcla de pepitas, jitomate, cilantro y sal: "se muele como si fuera masa".

En lo que cada quien tamula -esa palabra que en la región se usa para decir "moler"-, ella explica que el tamal de chaya, *tzotobichay*, "viene de la raíz de sus abuelitos". La hierba debe ir picada para que se pueda sentir su sabor a plenitud.

Esta cocinera muestra su pinole. En su comunidad este polvo se usa para el atole que sirve en la cena o el desayuno: "porque en vez de café, en mi tiempo lo hacían así. Es puro maíz tostado con canela y pimienta gruesa, sin azúcar, aunque puede llevar miel. De su ganado, mi abuelito sacaba la leche directo de la vaca y se la ponían a veces".



Pinole a base de maíz tostado, canela y pimienta gruesa

Camila Poot, su mamá, fue su maestra. "Es un gusto platicárselos para que sepan y conozcan cómo crecí desde chica. Me mandaban a los mandados y me decían: ve a eso, haz esto, súbete aquí, vas a moler, siéntate a tortear comida de los hermanitos... Tuve 11 y, poco a poco, me fui enseñando hasta que hoy en día sigo trabajando". Quiere que Fernanda, su nuera, aprenda cada saber para que las nuevas generaciones no olviden.

La naturaleza está presente a cada momento en sus narraciones y su cocina. Dice que comen frijol *kaabax* en el tiempo de siembra; que usan el *lek´* y la joma (*Lagenaria siceraria*) para guardar su masa y tortillas para no comprar plástico; que le dicen *kaa´k* al fogón, y que las manos sirven como colador. "Al achiote, como tradición de mis abuelitas, no lo muelen. Antes de ocuparlo -unos cinco o 10 minutos y con una pizquita de sal- lo *mastrojo* dentro del agua, hacemos la abertura de los dedos así y lo colamos".

Mientras platicamos y hacemos tortillas con la técnica que muestra Irma, en la que se van haciendo círculos y aplastando la masa con los dedos y manos, ella nos cocina un huevo encamisado que va tierno dentro de una tortilla al comal.

Ésta puede ser comida cotidiana, acompañada con unos frijolitos blancos o negritos: "buscamos un pollo o pavito del gallinero, y si tenemos cochino se mata para que salga la manteca y no comprar carne. Estos también se crían con

tortilla y maíz que tenemos en el campo”. Luego, devoramos más tortillas calentitas con manteca, sal y salsa. En su jardín hay chile habanero y *xkatik*, al chile verde lo conocen como *yak ick*.

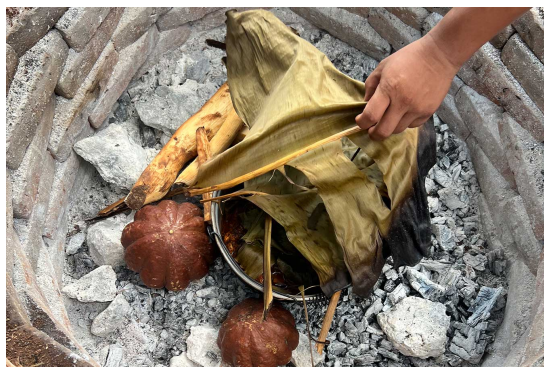


Tortilla en comal para huevo encamisado

Continuamos charlando e Irma comparte que el mucipollo o pibipollo para *Hanal pixán*, las fiestas a los difuntos, en su cultura se llama *nojochway*. Hace falta que más personas escuchen a las comunidades para evitar generalizar: “no sé leer. Lo que sí sé es lo que me enseñaron mis ancestros y que le pusieron ese nombre en maya y no el otro”.

Llega el momento de sacar el pollo del *pib*: todo es aromas y jugosidad, hay sabrosura anunciada después del esfuerzo. Los hombres de la familia van haciendo emerger el esperado manjar de las profundidades de la tierra, las mujeres lo sirven, disponen la mesa y los platos. Cada bocado humeante y aromático es un deleite. El pedazo de yuca se puede remojar, se elige la pieza predilecta del ave.

En la sobremesa, y después de comer un postre de chocolate de metate acompañado con un poco de xtabentún, un licor que es posible gracias a la miel de las abejas alimentadas con esta flor, Rosy añade que muchas mujeres en el pueblo se dedican a vender alimentos, de ahí se sostienen económicamente. Al fondo, hay hamacas y una alberca para refrescarse y relajarse después de la comilona.



Sacando el pollo del horno pib

Aldea Xbatun les da a los Cen Canché libertad, y a la vez la posibilidad de seguir hablando de lo que les entraña y da identidad, mientras ganan dinero, sin intermediarios. Tienen varios paquetes: la clase de cocina (\$1,650 pesos por persona); el hospedaje en cabañas con cena y desayuno incluidos (\$1,950 por persona), y la cena temática con dos bebidas con alcohol o sin alcohol (\$1,550 por persona, desde diciembre). Las reservas pueden hacerse desde dos personas hasta 10, a fin de que todo se mantenga íntimo, cuidado y controlado.

Búscalos en su página web y redes sociales. Ojalá que en tu próximo viaje a Yucatán te des una vuelta para conocerles y vivir momentos muy a gusto en un ambiente real, cercano, respetuoso y cuidadoso con el entorno biocultural. Te dejamos sus redes: <https://aldeaxbatun.com/>, <https://www.facebook.com/aldeaxbatun> y <https://www.instagram.com/aldeaxbatun/>



Fernanda Mex, esposa de José Cen Canché

Fotografía: Mariana Castillo