

COCINA YUCATECA



Gobierno
del Estado
de Yucatán

SEDECULTA
SECRETARÍA DE LA CULTURA
Y LAS ARTES



COCINA YUCATECA



CRÓNICAS
DE INFANCIA
Y RECETAS
DE MI MADRE



Carlos Martín Briceño

*F*ICTICIA

MÉXICO
2024

GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATÁN

Lic. Mauricio Vila Dosal
Gobernador del Estado de Yucatán

SECRETARÍA DE LA CULTURA Y LAS ARTES DE YUCATÁN

Loreto Noemí Villanueva Trujillo
Secretaria de la Cultura y las Artes

Ana Isabel Ceballos Novelo
Directora de Desarrollo Artístico y Gestión Cultural

Lourdes Maribel Cabrera Ruiz
Jefa del Departamento de Fomento Literario y Promoción Editorial

SEDECULTA: Calle 18 No. 204 X 23 Y 25, Col. García Ginerés, C.P. 97070, Mérida, Yucatán.

FICTICIA EDITORIAL

Editor: Marcial Fernández
Diseño del libro: Rodrigo Toledo Crow

Magnolia 11, Colonia San Ángel Inn, Alcaldía Álvaro Obregón, C. P. 01060, Ciudad de México
www.ficticia.com

Para la escritura de este libro el autor contó con el generoso apoyo
del Sistema Nacional de Creadores de Arte.

Cocina yucateca. Crónicas de infancia y recetas de mi madre

1a. Edición, 2024

D. R. © Carlos Martín Briceño

D. R. © Secretaría de la Cultura y las Artes de Yucatán

D. R. © Ficticia S. de R. L. de C. V.

Este libro no puede ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización
escrita de los titulares del copyright.

ISBN DE SEDECULTA: 978-607-8515-75-2

ISBN DE FICTICIA EDITORIAL: 978-607-521-147-3

Hecho en México / Printed in Mexico

CONTENIDO

Prólogo	11
Para abrir boca	15
Huevos y antojitos	19
Huevos motuleños	21
Papadzules	29
Brazo de reina	33
Panuchos, salbutes, vaporcitos	37
Del mar	45
Pulpos en su tinta	47
Pan de cazón	53
Los pescados: en albóndigas, a la veracruzana, a la brasileña	57
Bacalao a la mexicana	65
Del diario	69
Sopa de lima y pollo pibil	71
Frijol con puerco	79
<i>Poc chuc</i>	85
Bistec de vuelta y vuelta	89
Alcaparrado	93
Puchero	99

Para celebrar	105
Cochinita pibil.....	107
Chirmole / Relleno negro	111
Chocolomo.....	117
Mucbilpollos.....	127
Queso relleno.....	133
Mondongo ministro	139
Pavo asado.....	145
Filete Nelly.....	151
Postres	155
Dulce de papaya, cremitas de coco, ciricotes en almíbar.....	157
Acompañamientos y salsas	163
Salsa de tomate frito.....	165
Frijol <i>kabax</i>	166
Frijol colado.....	167
Frijol refrito.....	168
Arroz negro.....	169
Arroz amarillo	170
Chiltomate	171
Cebolla asada	172
Cebolla en escabeche.....	173
<i>Xnipek</i>	174
Salsa de chile habanero.....	175

Para mi madre María del Carmen Briceño Bernés

Para mi tía Ligia Martín García

PRÓLOGO



Sin duda la mesa a la que nos sentamos como agradecidos comensales —sea redonda, rectangular, cuadrada u ovalada—, es un sistema solar donde gravita nuestra pertenencia. Nos enlaza un anecdotario que se comparte mientras la luz de los sabores nos inunda de placer y bienestar que nos hermana y ablanda toda resistencia a los peligros del mundo. Carlos Martín Briceño ha vivido la experiencia solar no sólo del legado cultural de la gastronomía yucateca sino la sapiencia y modo de habitar una cocina y vestir una mesa que ha prodigado su madre honrando las herencias de sus antecesoras. *Cocina yucateca. Crónicas de infancia y recetas de mi madre* es un platillo literario que se cuece aparte. Escrito con la sabrosa pluma de un narrador exquisito y aderezado con los momentos asociados a la memoria, Martín Briceño nos comparte un catálogo de recetas de la cocina familiar donde el gusto y la dedicación que acompañan cada uno de los guisos, salsas, antojos y postres maceraron una educación sentimental y una forma de registrar el mundo. La comida fue un acto de generosidad y una vinculación con el espacio y el sentido ritual que podemos envidiarle desde nuestras vidas con prisa y sin cocina.

Si he leído los cuentos de Martín Briceño, si he aplaudido las antologías regionales que su interés por recalcar la universalidad y el sello local de la literatura abrazan, si he leído *La muerte del Ruiseñor*, su novela sobre Guty Cárdenas, y lo he escuchado cantar con su hermano las canciones de la trova yucateca, también me he sentado a la mesa con el amigo para que me cuente la historia de los huevos motuleños o que me convide, en complicidad con Ariadna, talentosa mujer de teatro, los mucbilpollos que deleitó mi paladar en el comedor de su casa en Mérida donde la mitigación del calor se lograba a través de un natural paso del viento entre persianas de madera. Recalco la bondad de las formas naturales de refrescar el ambiente porque me parece que este recetario alude a la experiencia prehispánica y los mestizajes, a las características de la tierra y el clima y los secretos de la elaboración que nos permiten una natural intimidad, un pasar a la mesa de la mano de esta gentil recopilación de los saberes maternos y los recuerdos infantiles. Salpicado de anécdotas históricas y familiares, este libro no es sólo un recetario posible de emular en nuestra mesa, sino un paladeo de *memorias de cocina y bodega* —parafraseando a Alfonso Reyes— con los ecos proustianos donde Carlos Martín Briceño nos comparte sus magdalenas. El autor, que con la palabra asienta y comparte, coloca a la gastronomía en ese peldaño de arte efímero, de asidero sentimental, legado de boca en boca, corazón de las reuniones en familia y se suma a los escritores y artistas con una devoción gastronómica cristalizada en publicaciones como lo han hecho Fernando y Socorro del Paso,

Rubén Darío, Elva Macías y Claudia Hernández de Valle Arizpe, Julian Barnes o el propio Monet que cocinaba mientras pintaba sus nenúfares en los jardines de Giverny.

Me declaro, como Rosario Castellanos, una devota de los papadzules. Pero después del recorrido de este libro mis devociones se amplían a la par que el deseo por mirar mi propia mesa familiar y la confluencia de sus herencias y rituales. Halagada estoy de poder añadir este aperitivo de palabras al proyecto que en una sobremesa Carlos me compartió y yo coreé con entusiasmo. La mesa está servida. Buen provecho, lectores.

MÓNICA LAVÍN

Enero 2024

PARA ABRIR BOCA



La buena comida evoca, ataca la región del cerebro que se encarga de almacenar memorias a largo plazo y activa el proyector que reproduce la película de nuestra vida. No es extraño que un sabor o un aroma disparen los recuerdos y nos remonten, aunque sea brevemente, a algún pasaje feliz de la infancia.

Cada vez que saboreo un plato tradicional preparado como Dios manda —un buen puchero, unos tacos de cochinita o un sabroso queso relleno— vuelvo instintivamente a mi niñez, a los domingos en la cocina de mi vieja casa del barrio de Santiago y me encuentro de nuevo con mi madre, quien, con la ayuda de mi tía Ligia Martín García, se afana en preparar los platillos que habrán de servirse a la hora del almuerzo.

La idea de escribir este libro, que reúne crónicas y recetas de algunos de los más emblemáticos guisos y postres yucatecos, surgió como una manera de homenajear a esas manos femeninas que han preservado las tradiciones a lo largo de los años y que han hecho de la comida un goce, no solo para el paladar, sino también para el espíritu.

Mientras escribo estas líneas, recuerdo que fue en uno de los congresos de UC-Mexicanistas, agrupación que preside la

doctora Sara Poot Herrera, donde leí por primera vez algunas de las crónicas incluidas en este libro. Imposible olvidar la reacción de los participantes procedentes de todos los continentes. Sus comentarios me hicieron pensar que valía la pena escoger otros guisos yucatecos y contar su historia desde una mirada personal que permitiera a los lectores rememorar el pasado y conocer las raíces de las comidas que han marcado la vida culinaria en el sureste de México.

Por supuesto que ninguna de las crónicas de mi infancia iba a estar completa si no era acompañada de la receta del platillo correspondiente. La generosidad de mi madre, María del Carmen Briceño Bernés, quien no dudó nunca en compartir conmigo sus secretos culinarios, fue decisiva. Valoro entrañablemente su paciencia para transcribir los ingredientes, el modo de preparar y la forma de servir cada uno de estos guisos. Gracias a su complicidad y a la participación de mi hermano Enrique Martín Briceño, quien se encargó de organizar y revisar a conciencia los textos, cualquiera que se anime a preparar alguno de los platos incluidos, por sofisticado que parezca, podrá hacerlo sin temor a cometer errores.

Agradezco también la participación del Grupo La Anita, empresa yucateca que elabora condimentos y salsas, en esta publicación.

Finalmente debo confesar que, de no ser por el desinteresado apoyo de Mónica Lavín, este libro nunca hubiera existido. Ella me animó a escribirlo durante un desayuno de huevos motuleños en el restaurante Siqueff en diciembre de 2021.

Con la gastronomía yucateca, que es tan vasta, cuesta trabajo elegir un guiso detonador que sobresalga entre los demás, pero en mi caso, si me pidieran elegir una treintena, escogería, sin dudarlo, los que se encuentran reunidos en este recetario.



HUEVOS
Y
ANTOJITOS

HUEVOS MOTULEÑOS



La escena posible.

Motul, sábado 3 de diciembre de 1921

—¡Estos son los auténticos huevos motuleños! —se adelantó a responder el gobernador electo de Yucatán, Felipe Carrillo Puerto, cuando sus invitados, entusiasmados por los sabores del desayuno, preguntaron al cocinero por el nombre de la exquisitez que estaban degustando: huevos estrellados que mezclaban la crujiente textura de las tostadas de maíz y el deleite de los frijoles refritos con el regusto salobre del jamón ahumado, el dulzor de una aromática salsa de tomate enriquecida con cebolla y manteca de cerdo y el sutil acento de los chícharos.

El recién nombrado secretario de Educación Pública del país, José Vasconcelos, quien llevaba la voz cantante en aquella comitiva de intelectuales, celebró entre carcajadas, junto con Jaime Torres Bodet, Pedro Henríquez Ureña y Adolfo Best Maugard, la pícara ocurrencia de Carrillo Puerto. Mientras tanto, Roberto Montenegro y Diego Rivera, que como siempre se habían quedado con el apetito a medio satisfacer, pidieron al joven creador de aquella primicia culinaria que les sirviera de inmediato sendas nuevas raciones.

—Son una verdadera delicia —comentó Diego Rivera, al tiempo que se llevaba a los labios la segunda taza de chocolate con leche.

Carlos Pellicer se mantuvo indiferente a la plática, cautivado por el místico paisaje que los rodeaba: las entrañas de Sambulá, famoso cenote subterráneo de Motul. Habían descendido varios peldaños hasta llegar a la mesa de granito donde Carrillo Puerto solía realizar banquetes privados para agasajar a visitantes y amigos. Para el poeta tabasqueño, este viaje, además de servirle para constatar las bondades de la educación racionalista con sentido social que impulsaba el político yucateco, era una oportunidad para llenarse de inspiración. Acababa de publicar *Colores en el mar y otros poemas* y necesitaba empaparse de horizontes ajenos a los matices del mar del golfo de México. El tenue verdor de la selva yucateca le parecía tan subyugante como la vivacidad de la vegetación que rodeaba los anchos ríos de su tierra.

En ese instante, el primer gobernante socialista emanado de las urnas en Hispanoamérica, al darse cuenta de que sus invitados estaban satisfechos y dispuestos, decidió aprovechar la sobremesa y ordenó una jarra de jugo de naranja, con hielo, para sofocar el calor que ya comenzaba a filtrarse por la entrada del cenote. Acto seguido confió a Vasconcelos los planes educativos que pondría en marcha, nada más tomar posesión como máxima autoridad en el estado.

—Me propongo —dijo, con la voz un tanto impostada— implantar la enseñanza bilingüe maya-español y hacer realidad

la Universidad Nacional del Sureste, proyecto que mis adversarios detuvieron en el Congreso.

El más joven de la comitiva, el poeta Torres Bodet, quien aún no cumplía los veinte años, socarrón, comentó la urgencia de alimentar a los legisladores con suficientes huevos motuleños para garantizar la aprobación de las leyes socialistas. Las risas no se hicieron esperar.

Antes de levantarse de la mesa para continuar con la gira y partir al sitio arqueológico de Ucí, Carrillo Puerto felicitó calorosamente a su paisano, el cocinero Jorge Siqueff Febles, quien, tímido, agradeció el cumplido sin imaginar la trascendencia que su receta tendría en el repertorio de la gastronomía yucateca.

En el lugar de los hechos.
Motul, jueves 26 de octubre de 2021

Ahora a Motul se llega desde Mérida en menos de media hora, por una autopista de cuatro carriles circundada por modernos desarrollos inmobiliarios. Pero treinta años atrás, cuando la compañía para la cual trabajaba me ofreció ocupar la gerencia de ventas de la ciudad donde nació Felipe Carrillo Puerto, el Dragón de los Ojos Verdes, el viaje duraba más de una hora. Había que atravesar varios poblados, aminorar la velocidad por causa de los innumerales topes y sortear los múltiples hoyancos que salpicaban la vieja carretera. En esto pensaba cuando estacioné mi automóvil frente al Bar Buenfil, propiedad del cronista oficial de la ciudad,

Valerio Buenfil, a quien he venido a entrevistar para que me aclare, de viva voz, la leyenda que gira en torno a aquel desayuno donde fue bautizado el emblemático platillo motuleño.

Valerio me recibe a las puertas del negocio familiar, una cantina tradicional heredada de Celestino, su padre, y fundada por su abuelo, el primer Valerio, ubicada a media cuadra de la plaza principal. Viste una impecable guayabera, gruesos anteojos y una amplia sonrisa. Aún no es mediodía, pero varias mesas están ya ocupadas por los primeros parroquianos. Echo un vistazo a mi alrededor. De las paredes penden variadas fotografías relacionadas con el béisbol, deporte de gran tradición en el sureste de México. Al fondo, muy cerca de la barra, un hombre rasguea la guitarra y entona lánguidamente una canción. Me bastan unos segundos para reconocer los versos de *Novia envidiada*. El cronista y yo tomamos asiento en la misma mesa que el músico. Enseguida un mesero nos trae dos cervezas. Hace calor, pero la penumbra del lugar y la frialdad de la Bohemia ayudan a disiparlo.

Entre trago y trago, conversamos. Mi anfitrión domina el tema, no necesito animarlo para que hable largamente de la visita a Motul de aquellos intelectuales. Lo noto emocionado, alegre por el interés que manifiesto por su relato. Cuando termina de hablar, me obsequia un libro de su autoría titulado *La vida oculta de Felipe Carrillo en Motul*, donde rescata algunas fotografías de aquella gira. Abro el volumen allí mismo y en las primeras páginas me topo con una imagen en blanco y negro en la que se ve a un grupo de hombres de flux y sombrero fedora oteando el horizonte desde la cima de un pequeño cerro. Imposible distin-

guir sus rostros. Solo porque al pie de la foto hay un texto con los nombres de los integrantes del grupo entiendo que se trata de Carrillo Puerto, Vasconcelos y compañía posando para la lente de Pedro Guerra. ¿El sitio? Ucí, una comisaría cercana a Motul con vestigios mayas donde la vegetación domina el paisaje. ¿La fecha? Sábado 3 de diciembre de 1921.

Como si adivinara mis pensamientos, Buenfil se adelanta: —Efectivamente, estuvieron en Motul aquel día, de eso no cabe la menor duda. Pero si Carrillo Puerto dijo lo que cuentan, ese es otro cantar.

Sonrío. Es evidente que no hay certeza, pero la anécdota ha ido creciendo hasta volverse parte de la memoria colectiva de los yucatecos. Quedo en silencio. Mejor sumergirse en la magia de esta cantina donde el barullo de los parroquianos y los boleeros no cesan. Llegan más cervezas. Y esta vez acompañadas de un humeante plato de huevos motuleños. El aroma que emanan despierta mi apetito. La boca se me hace agua. Antes del primer bocado, levanto la botella y brindo con Valerio. La tarde apenas comienza.



En voz de sus autores.
Mérida, miércoles 3 de noviembre de 2021

—¿De verdad importa tanto?

María José Siqueff me lanza la pregunta a bocajarro. Estamos sentados frente a frente en una mesa del restaurante de su fa-

milia, el cual ahora dirige. Es mediodía y de cuando en cuando cruzan frente a nosotros los meseros con bandejas repletas de manjares: alambres de carnero, filetes a la mantequilla, papadzules, tacos de cochinita pibil y, por supuesto, huevos motuleños. Llevamos media hora botaneando kibi frito con labne y conversando sobre el platillo inventado por su abuelo.

Quizá debería responderle que no, que es irrelevante cómo surgió el nombre del guiso, pero eso significaría aceptar que he venido a quitarle el tiempo. Y por eso, mientras le doy un sorbo a mi cerveza, elijo la amabilidad.

—No es crucial, concuerdo contigo, pero cuando la leyenda incluye a un personaje de la talla de Carrillo Puerto, no está de más indagar.

María José sonrío. Nos conocemos desde pequeños. Nuestros padres eran amigos y pertenecían al mismo club filantrópico, el Sertoma, que ya no existe. “El que no vive para servir no sirve para vivir” era su divisa. De niños nos obligaban a asistir a las aburridas reuniones sociales que frecuentemente organizaban allá los adultos. Esta cercanía se acrecentó porque, en sus últimos años de vida, mi papá solía celebrar su cumpleaños con un almuerzo familiar en este prestigioso restaurante.

—Hay que reconocer que toda esa fabulación en torno a los huevos motuleños es pintoresca, ¿no te parece? —insisto, al notar cierto resquemor en su mirada. Y recuerdo que, cuando le avisé por teléfono que deseaba entrevistarla, me dijo que antes tendría que leer una información que ofreció enviarme. Era un documento que explicaba las peripecias que tuvo que pasar la

familia Siqueff antes de que su apellido llegara a convertirse en una referencia gastronómica: desde abrir una panadería junto con un restaurante en Motul hasta emigrar en los años sesenta a la ciudad de Mérida para inaugurar el segundo restaurante, pasando por la renuncia a la propiedad de la hoy famosísima panificadora Montejo para evitar una quiebra.

—Una leyenda demasiado seductora como para no repetirla, ¿verdad? —sus pupilas azules parecen escudriñar mi pensamiento. Bebe un largo trago de cerveza y agrega—: ¿sabes? Lo que más me llama la atención es cómo se ha ido propagando en los últimos años.

—Estamos en la era de la tecnología —respondo—. Wikipedia, incluso, da por un hecho consumado la anécdota del desayuno en el cenote. La atribuyen a la memoria oral del pueblo. Aunque lo más importante —le guiño— es que confirman a tu abuelo como el único creador del plato.

—Menos mal —contesta, sonriendo.

En ese momento recibo una llamada. Me levanto de la mesa para responder. La voz de mi hijo me recuerda que debo pasar por él para llevarlo a su clase de karate. Cuelgo y me excuso con María José, despidiéndome de ella con un beso en la mejilla. De salida, mi vista recae en una pareja de turistas que comparte una orden de huevos motuleños. Disfrutan del almuerzo en silencio, fascinados con cada bocado. Tal vez, pienso, dejando de lado esta confusa historia, el deleite que ocasiona este singular platillo es lo que en verdad importa a los paladares.

HUEVOS MOTULEÑOS

INGREDIENTES

10 huevos
5 tostadas de maíz fritas
1/4 kg de frijol refrito *
1 l de salsa de tomate frita *
100 g de jamón ahumado picado
100 g de queso amarillo picado
100 g de chícharos cocidos
1 plátano macho
Aceite para freír



MODO DE PREPARACIÓN

Coloque en el centro de cada plato un poco del frijol refrito, ponga encima una tostada de maíz frita y úntela con frijol. Fría los huevos (estrellados), procurando que no se rompan las yemas. Coloque dos sobre cada tostada. Báñelos enseguida con la salsa de tomate caliente y ponga encima un poco del jamón, el queso y los chícharos. Se acompañan con rodajas de plátano macho fritas.

* Ver acompañamientos y salsas.

PAPADZULES



Apetitosos y seductores, los papadzules —platillo favorito de Rosario Castellanos, quien solía pedirlos con regularidad en el restaurante capitalino El Círculo del Sureste— aparecían en el menú familiar al acercarse la Cuaresma. Los días previos a la Semana Santa, mi madre acostumbraba servirlos como plato principal en el almuerzo. No se ocupaba en tostar y moler las pepitas de calabaza como dictan los recetarios añejos; los preparaba con una pasta ya lista que compraba en el mercado del barrio de Santiago, en el tradicional puesto de Condimentos Enrique, un negocio familiar especializado en especias y condimentos para la gastronomía yucateca donde, hasta la fecha, las amas de casa meridanas pueden conseguir un sinfín de recados: rojo para adobar cochinita y pollo pibil, negro para preparar pavo en relleno negro y chirmole, atabacado para darle sabor al picadillo y al bistec de cazuela, blanco para guisar el mechado de pavo.

—¿Papadzules? ¿No es así como nombran aquí a unos tacos de huevo duro? —me preguntó alguna vez un amigo oriundo de la capital que estudiaba conmigo el sexto año de primaria.

Traté de explicarle que no eran unos simples tacos de huevo, pero no encontré los términos adecuados para rebatirle que, más allá de sus ingredientes básicos, la fama de los papadzules estaba cimentada en el delicado sabor de la pasta de pepita de calabaza, el regusto del apazote y la sazón de la salsa de tomate con que se cubrían.

Para que se diera cuenta de su error, decidí invitarlo a comer el Miércoles de Ceniza. Por muy fuereño que sea, pensé, no va a poder menospreciar el sabor de esta comida que, ahora lo sé, se preparaba desde tiempos prehispánicos.

Recuerdo su cara de asombro al tener el plato enfrente. La policromía de los papadzules lo dejó boquiabierto. Ni que decir del sabor. Comió con tanto entusiasmo que casi no hizo caso a la explicación que le dio mi hermano mayor acerca del origen del nombre del guiso.

—Hay quien dice que significa “comida de caballeros” porque *dzul* en maya equivale a ‘caballero’ en español, pero *papa*, en realidad, no es palabra maya. La verdad es que el nombre viene de *papak’*, que quiere decir ‘untar’, y de *suul*, que significa ‘remojar’.

El otro parecía no escuchar; levantó brevemente la vista del plato y, sin dejar de masticar, agradeció con una media sonrisa el comentario: estaba demasiado ocupado en llevarse a la boca hasta el último resto de los papadzules.

De postre hubo flan napolitano, uno de mis dulces favoritos. Su sabor dulce y cremoso me fascinaba. Mi madre lo hacía a baño María utilizando un recipiente cilíndrico de metal que

muchas veces mi hermano y yo utilizamos como casco cuando jugábamos a las luchas medievales.

Ya a punto de levantarse de la mesa, mi amigo agradeció el almuerzo. No dijo mucho, pero por su semblante de satisfacción estoy seguro que esa tarde, al igual que la autora de *Balún Canán*, colocó a los gloriosos papadzules en la lista de sus guisos preferidos.

PAPADZULES

INGREDIENTES

250 g de pasta de pepita para papadzul
3/4 l de agua
2 ramas de apazote
8 huevos cocidos y pelados
20 tortillas de maíz
3/4 l de salsa de tomate frita*
Chile habanero
Sal



MODO DE PREPARACIÓN

Ponga a hervir 3/4 l de agua con 2 ramas de apazote. Deje enfriar. En esta agua licue la pasta de pepita hasta formar una salsa ligeramente espesa. Rectifique el punto de sal.

Despedace los huevos cocidos con un tenedor. Para preparar los papadzules, remoje las tortillas en la salsa de pepita que acaba de hacer, rellénelas con huevo, enróllelas como un taco y acomódelas en un plato plano.

Cubra los papadzules con más salsa de pepita y abundante salsa de tomate frita caliente. Sírvalos de inmediato, adornándolos con un chile habanero asado.

* Ver acompañamientos y salsas.

BRAZO DE REINA



Para no comer únicamente pescados y mariscos durante la Cuaresma, en casa preparaban también algunas recetas yucatecas hechas a base de masa y verduras que nos permitían cumplir a cabalidad con la abstinencia de carne en los días dictados por la Iglesia católica. De entre estas delicias, destacaba el brazo de reina, una suerte de tamal gigante hecho a base de chaya y huevo duro, que se bañaba con salsa de tomate y pepita de calabaza molida.

Mi madre lo preparaba con la masa que papá le traía del molino La Piedra Azul, de doña Flora Koyoc Chi, ubicado en la calle 47 entre 66 y 64. Aunque estaba un poco lejos de la casa, era de este establecimiento de donde mamá exigía que le trajeran el ingrediente principal para el brazo de reina, pues según ella “no había masa más bonita en toda la ciudad que la que vendía doña Flora”.

En realidad, el brazo de reina no es un guiso complicado. Si nos atenemos a su nombre en maya (*ts'otobilchay*), que viene de *ts'oot*, ‘meter forzosamente’, y *chaay*, ‘chaya’, el brazo de reina es tal vez una más de las comidas hechas a base de maíz que se consumían durante la época prehispánica.

Pero, volviendo al inicio, el brazo de reina, gracias a su delicioso sabor y a su fácil elaboración, ha perdurado y se ha mantenido en el gusto de los habitantes de la península, que, año con año, continúan preparándolo como una alternativa económica y sabrosa que los ayuda a cumplir cabalmente con la vigilia prescrita en Cuaresma.

«COCINA YUCATECA. CRÓNICAS DE INFANCIA Y RECETAS DE MI MADRE»

DE CARLOS MARTÍN BRICEÑO

SE TERMINÓ DE IMPRIMIR EL 15 DE FEBRERO DE 2024
EN LOS TALLERES DE OCÉANO AZUL CREATIVO S.A. DE C.V.

PRIVADA EMILIANO ZAPATA NÚM. 5947,

COL. SAN BATLAZAR CAMPECHE, PUEBLA, PUEBLA,

CP. 72550, MÉXICO.

SE TIRARON 1000 EJEMPLARES