

TABASCO

La cocina regional tabasqueña es variada y extensa gracias a las antiguas recetas Mayas y Chontales, a la gran cantidad de vegetales, frutas y animales existentes en la entidad, y al aislamiento que vivieron durante muchos años los tabasqueños, lo que propicio que la gastronomía de Tabasco tenga un sazón y toque únicos.

En la Época precolombina, los mayas tenían una alimentación basada en el maíz y frijol, cultivados por ellos desde tiempo inmemorial, al que le añadieron los comestibles silvestres como vegetales y animales que encontraban en la naturaleza.

La cocina de Tabasco es exótica y variada, donde podemos encontrar platillos prehispánicos como el pejelagarto asado, tamales de chipilín, tortuga en salsa verde, la barbacoa de pescado, el robalo a la tabasqueña, junto a otros platillos ya en los que se nota la mezcla con la cultura española, como la carne salada, el puchero tabasqueño, los camarones o la carne de res.

Los tamales son un platillo que se tienen en casi todos los estados de México, pero los de tabasco son el Chanchamito, que es un tamal redondo y de pequeño tamaño, parecido al mixiote envuelto y amarrado en hoja de plátano o joloche.

Manea que es un tamal grande elaborado de masa, con cilantro, perejil, tomate, cebolla y con carne de cerdo o pollo deshebrada.

De caminito, elaborado de masa colada, llamado así porque a lo largo del tamal lleva carne guisada formando un caminito.

Potze, es un tamal de carne de cerdo o res con hoja de momo o hierba santa, envuelto en hoja de to, parecida a la del plátano, pero más resistente.

En Tabasco se tiene una bebida, a base de maíz y cacao, el famoso pozol, que servía y sirve para quitar la sed y el hambre.

La grandeza de la gastronomía de México es que cada estado tiene lo suyo y Tabasco no puede ser la excepción.