

Estandarización del platillo regional “Cochinita Pibil” a partir del registro etnográfico en el Poniente de Yucatán

Manuel Alejandro Kantún Ramírez, José Concepción Rodríguez Cih, Obed Manuel Reyes May y Wilson Avelino Alonzo Baez

M.Kantún, J. Rodriguez , O. Reyes y W. Alonzo.
alejandro.kantun81@gmail.com

M. Ramos.,O. Rivas.,(eds.). Ciencias Multidisciplinarias, Proceedings-©ECORFAN- Valle de Santiago, Guanajuato, 2015.

Abstract

Standardization of the regional dish “Cochinita Pibil” from the ethnographic record in the west of Yucatan in order to compare the characteristic ingredients involved in each sample and contribute to preserving the culinary heritage of the Yucatan regional cuisine. Considering the principles of the ethnographic record, choose an exploratory design, under a qualitative paradigm and has the following instruments: documentary collection, interview and testing between samples to generate a standardized recipe ingredients to harmonize procedures and most representative in the West Yucatan. From the project, the standardization supported by the proposed methodology, will allow to the faithful reproduction of the plate supported by legacy evidenced by historical and current culinary practices and the starting point for gastronomic innovations that respect cultural essence of the State Yucatan.

4 Introducción

El origen de la “Cochinita Pibil” dentro de la gastronomía yucateca tiene una importancia cultural a partir de su diseño culinario y la tecnología de alimentos tradicional que involucra su preparación. Es importante destacar que desde hace un par de años la jerarquía y colorido de la gastronomía yucateca levantó polémica por su registro histórico y potencial declaratoria como Patrimonio Cultural Intangible del Estado por solicitud de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC); aprobada por unanimidad en el Pleno de diputados del Congreso local. Bajo este marco se realizaría el “Compendio Gastronómico de Yucatán” que incluiría todos los platillos de las siete regiones que componen la entidad y estaría a cargo de historiadores y cronistas coordinados por la Secretaría de Fomento Turístico Estatal para su elaboración, sin embargo existieron percances logísticos que ligaron a la Secretaría de Educación como sustitutos de los primeros. Este fue el primero de los atrasos que ha detenido la publicación del Compendio Gastronómico y con ello la difusión de las recetas representativas de la gastronomía yucateca bajo una óptica histórica representada por el Gobierno del Estado.

Partiendo de esta premisa, la existencia documental que sustente la elaboración del platillo es escasa y apenas es posible rastrear una receta original, pues la misma ha sido heredada de generación en generación (a manera de tradición oral) siendo transformada para adaptarse a diferentes contextos de consumo y por ende, su preparación varía en las zonas del Estado. Es posible, aun así, identificar de manera aislada la importancia ceremonial de la gastronomía yucateca, así como un trazo de la introducción de insumos y recetas españolas que ciertamente pudieron tener una influencia en la generación de nuevos platillos, incluyendo la “Cochinita Pibil”. Por lo tanto, para esta investigación se estableció una metodología que involucró instrumentos de investigación acorde a las ciencias sociales y administrativas para registrar, estandarizar y homologar las técnicas culinarias involucradas en la producción del platillo regional. Las interrogantes imperativas que deben regir esta investigación, se orientan de la siguiente manera:

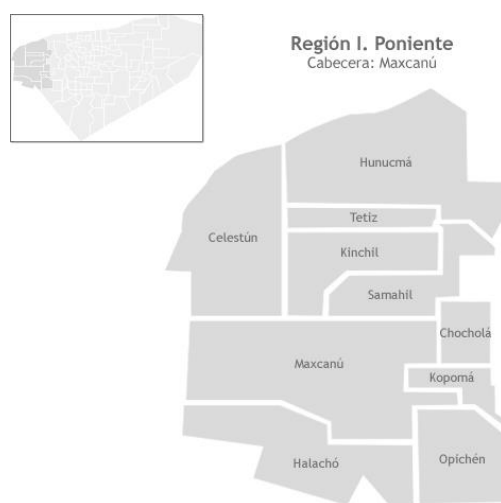
1. ¿Cuál es el origen del platillo regional “Cochinita Pibil”?
2. ¿Cuál es el proceso de elaboración de la “Cochinita Pibil” en el poniente de Yucatán?
3. ¿Cuáles son los ingredientes característicos que permiten identificar la variación de sabores en los diferentes procesos de elaboración del platillo?

Una vez definidos estos puntos, el objetivo general de la propuesta radica en estandarizar la receta del platillo regional “Cochinita Pibil” en la zona Poniente del Estado de Yucatán a partir de un registro etnográfico que tenga la finalidad de comparar los ingredientes característicos que intervienen en cada muestra y que contribuya a la preservación del patrimonio gastronómico de la cocina regional yucateca. Esto se logrará a través de las siguientes acciones:

1. Identificar evidencia histórica que permita comparar la receta original con las técnicas culinarias actuales.
2. Identificar insumos y procedimientos que intervienen en la receta del platillo “Cochinita Pibil” a través de entrevistas sustentadas en la metodología del registro etnográfico con la finalidad de unificar procedimientos e insumos que tienen en común y que influyen en la variación de sabores.
3. Realizar la experimentación del guiso preparado con la información obtenida por triangulación con la finalidad de seleccionar la receta a estandarizar.

El área de investigación estará delimitada y enfocada al Poniente del estado de Yucatán, abarcará únicamente las comisarias de los siguientes municipios: Maxcanú, Halachó, Hunucmá, Tetz, Celestún, Kopoma, Opichén, Chochola, Kinchil, Samahil.

Gráfico 4 Región I Zona Poniente de Yucatán



En las áreas delimitadas por lo tanto, se conocerán distintas forma de preparación, marinado, variación en ingredientes, tipos de cocción, y de igual forma se analizarán los datos para detectar insumos particulares que se involucran en la elaboración del platillo y que permiten que sabor varíe en función de estos. Asimismo, cabe destacar que la técnica de cocción “pii’b” se realizará acorde a lo establecido en la literatura recopilada para tener un resultado estándar en todas las muestras.

Con este proyecto de investigación se propone respetar el legado cultural y gastronómico de Yucatán, evitando desviaciones ligadas a interpretaciones personales, técnicas culinarias no propias de los guisos regionales. Asimismo, la identificación de ingredientes característicos y particulares de cada receta permitirá crear un punto de partida en la innovación y diseño de nuevos platillos que fortalecerán la oferta en la industria gastronómica regional como menciona André Besson (1989):

A menudo las nuevas recetas encuentran su sustento en recetas antiguas que han sido “purificadas”... Es el renacimiento que hacemos. Tomemos el ejemplo de la papada de salmón, que estaba de moda en Francia en los años setenta ... Ya hemos encontrado la receta en el diccionario de la cocina de Alejandro Dumas , que data de 1873

Bajo este tenor, el registro histórico de las recetas tiene un sustento de preservación pero al mismo tiempo de innovación ya que es tomado como un punto de partida para la generación de nuevas ideas y técnicas culinarias.

En el siguiente documento se encuentra la metodología de la investigación, misma que está diseñada en función a la disciplina culinaria, así como los resultados orientados a la estandarización de las recetas y finalmente las conclusiones sobre los principales hallazgos encontrados.

4.1 Metodología

Toda vez que la información de la receta forma parte de una tradición oral de la cultura maya, es importante elegir un método de investigación acorde a la necesidad y por ende, se optó por una metodología derivada de la etnografía. La investigación etnográfica es definida por Rodríguez et al. (1996) como “el método de investigación por el que se aprende el modo de vida de una unidad social concreta”. Una de las características de la etnografía como forma de investigación según Del Rincón (1997) es que hace referencia a “un carácter fenomenológico o émico que trata de interpretar los fenómenos sociales viendo “desde dentro” la perspectiva del contexto social de los participantes permitiendo al investigador tener un conocimiento interno de la vida social”.

Considerando los principios del registro etnográfico, se elige un diseño exploratorio, bajo un paradigma cualitativo y que tiene los siguientes instrumentos: recopilación documental, entrevista y experimentación entre las muestras para generar una receta unificada que permita armonizar los ingredientes y procedimientos más representativos en el Poniente de Yucatán. El análisis de datos se compone de dos fases: 1) Triangulación de datos y 2) Agrupación de recetas con insumos y procedimientos en común, a estas se les deomonirá “Recetas Trianguladas”.

Recopilación Documental.

Diseño del platillo

El origen de la “Cochinita Pibil” dentro de la gastronomía yucateca tiene un punto de partida peculiar que debe ser trazado desde la introducción del cerdo a América y donde Moreno (1996) destaca:

En la conquista y colonización de América tuvo un papel básico en la nutrición, siendo su adaptación al medio la principal garantía de supervivencia para soldados y colonos. Con el avance de la colonización, la crianza se vinculó al tributo indio, prosperando con tal prodigalidad que no tardó en perder protagonismo frente a otros ramos pecuarios con mayores expectativas comerciales, si bien los diferentes productos porcinos tuvieron siempre una gran aceptación en los mercados locales, especialmente en los indígenas. (pág. 13)

Partiendo de la introducción de este insumo, las técnicas culinarias que sustentan la creación de la “Cochinita Pibil” tienen raíces a partir del resultado de una integración de la cocina española y la gastronomía maya, como lo estipula Barros, C. (2008):

En su confección, se encuentran proporcionalmente elementos mayas y españoles aunque la manera de aderezarlo y cocerlo es genuina aportación maya; cuenta entre sus antecesores como el huech-luum-pibil, o sea, el arcaico armadillo que previamente envuelto en hojas y condimentado con kuxub (achiote) disuelto en agua, se enterraba entre una base de hojas, leña y piedras caliente; procedimiento llamado pibil mediante el cual quedaba perfectamente cocido y listo para ingresar a la variada dieta del pueblo maya.

En conjunto, la cocción del guiso se involucran técnicas de producción y tecnología de alimentos conjuntadas en el uso de hornos subterráneos, siendo la “Cochinita Pibil” (píibi’k’éek’ en lengua maya), un parte-aguas de la gastronomía regional.

Gráfica 4.1 Píib- Horno Enterrado

El peculiar nombre de esta tecnología tradicional tiene su origen en la palabra “píib”, que en palabras de Vazquez, D. “en maya yucateco, es un sustantivo que se refiere a un horno elaborado en la tierra de forma rústica pero acompañado de conocimientos especializados en procedimientos culinarios”. Asimismo, esta técnica de cocción y preparación es una tradición fundamentada entre las que destaca el siguiente registro de Grötz (2013):

Los hornos subterráneos se construyen para la ocasión en los solares mayas, excavando un hueco en el suelo que se llena con piedras. Sobre estas piedras se enciende un fuego con abundante leña y al consumirse las llamas se colocan los guisos, envueltos en hojas y/o dentro de un recipiente, tapándolos completamente junto con las piedras, ramas y hojas de ramón (*Brosimum alicastrum*) y tierra. El cocimiento de la carne se logra en los hornos subterráneos, ya que la temperatura puede alcanzar entre 200 y 300 °C. En experimentos realizados en torno a un proyecto de investigación en curso pudo observarse que los huesos cocidos mediante esta técnica presentan una estructura de hervido, ya que se cuecen en conjunto con los líquidos que exudan los guisos en la envoltura bajo la tierra (381-416).

Documentación histórica de la receta

En el centro del país los registros gastronómicos son existentes y detallados enfatizando a los escritos de Bernal Díaz del Castillo- referenciado por Benitez, A. (2004)- que destaca a los aztecas como “gastrónomos consumados” en los banquetes imperiales de Moctezuma, pero en el caso de la cultura maya no existen relatos documentados referenciados a su gastronomía, lo que dificulta sus trazos y orígenes.

En el caso particular de la “Cochinita Pibil”, Barros, C. (1963) reflexiona sobre el posible origen de la misma al destacar que es la adaptación del cerdo europeo al “cochino mexicano” y asimismo “se revela con mayor claridad este singular desposorio, en el que no sería aventurado asegurar que se trata del primer plato mestizo de la cocina yucateca” pero la documentación de las técnicas de esta cocina (y por ende del platillo) es precaria, toda vez que Long, J. (1997) establece que:

Seguramente, las cocineras indígenas tuvieron mucha influencia sobre la cocina de los conquistadores, ya que las mujeres españolas llegaron varios años después de la conquista (ibib). Pero pudo también haber cocineros y panaderos, y no sabemos exactamente cuál fue el papel de los españoles en la difusión o la retención de técnicas culinarias. Posiblemente las técnicas antes citadas se quedaron mucho tiempo en manos de mujeres españolas y mestizas, y llegaron de manera paulatina a las cocineras campesinas indígenas. (pg. 348)

Aunado a la carencia del registro documental, también es necesario enfatizar que gran parte de las tradiciones y costumbres mayas (donde se encuentra la gastronomía yucateca) fue transferida de generación a generación como Tuz, L. (2013) asevera, al decir que “el acervo de gran parte de sus manifestaciones culturales fue a través de los símbolos y la tradición oral, que sirvió de eje rector de la vida cotidiana de gran parte de Mesoamérica” (pg. 27).

Registro documental del platillo estandarizado

Debido a que no fue posible identificar evidencia documental histórica sobre los rasgos característicos de la receta de la “Cochinita Pibil”, fue necesario recurrir a recetarios estandarizados. Los recetarios considerados como registros impresos de la preparación estandarizada del platillo son contemporáneos, teniendo como punto de partida el Recetario “Cocina Yucateca” de la Lucrecia Ruz Viuda de Baqueiro (1956), que brinda una perspectiva de la elaboración del platillo bajo una óptica casera, toda vez que su preparación involucra un horneado convencional y con la técnica pibil (enterrado). Considerando la antigüedad de la evidencia documental, se tomará como referente para poder comparar los diferentes tipos de preparación entre las unidades muestrales del siguiente apartado.

Entrevistas

Para realizar las entrevistas fue necesario considerar que la población meta fue de adultos de 65-80 años que supieran cocinar el platillo regional “Cochinita Pibil” en las comisarías localizadas en cada uno de los diez municipios del Poniente de Yucatán y alcanzados durante el período de la encuesta. El marco de muestreo corresponde a la detección de técnicas culinarias que intervienen en la preparación de la “Cochinita Pibil” bajo la técnica de muestreo no probabilístico por juicio. El tamaño de la muestra es de diez personas.

El instrumento constó de 28 preguntas (**Anexo A**) organizadas para contestar dos variables que contribuyeran a detectar la estandarización de la receta y su aporte al patrimonio cultural.

Una vez que fueron obtenidos las respuestas de estas preguntas, fueron analizados por medio de triangulación de datos y se vertieron en una matriz de convergencia (**Anexo B**) en la que fue posible detectar los principales hallazgos de los insumos y características de las muestras. Como resultado surgieron tres grupos de “Recetas Trianguladas” cuya finalidad era experimentar los guisos para identificar cuál sería la receta estándar que conjunte sabores y olores en el platillo final.

Experimentación

Con base a la matriz de convergencia, el equipo de investigación se dió a la tarea de cocinar las recetas agrupadas de la “Cochinita Pibil” con la finalidad de identificar cuáles son los sabores y/o olores característicos que permitan establecer un valor agregado por guiso. Asimismo, cabe mencionar que la técnica de cocción fue estandarizada a partir de los hallazgos realizados por Grötz en la evidencia arqueológica. Al término de esta fase, se eligió la receta cuyos olores y sabores fueran representativos en función de su preparación. Dicha receta fue estandarizada para porciones adecuadas al volumen de consumo (**Anexo C**).

4.2 Resultados

Identificación de insumos y procedimientos de la “Cochinita Pibil” en el Poniente de Yucatán.

A través de la metodología basada en el registro etnográfico en el interior del Poniente del Estado de Yucatán se realizaron diez entrevistas que permitieron detectar los procedimientos e insumos requeridos en la elaboración del platillo “Cochinita Pibil”. Se identificaron cinco pasos esenciales (**Anexo D**): 1) elaboración del piib (horno subterráneo), 2) preparación del achiote, 3) marinado del puerco, 4) preparación del puerco en el contenedor y 5) finalmente, la cocción del piib (o pibil).

En cuanto a las técnicas culinarias detectadas, el total de la muestra se mantuvo uniforme con relación a los pasos indicados, la única variación se dió en la selección de las hierbas de olor que se utilizan en la preparación casera del recado rojo. Posteriormente, se realizaron tres grupos de recetas con características en común para la fase de la experimentación en la búsqueda del estándar del platillo.

Experimentación y Estandarización de la receta de la “Cochinita Pibil” en el Poniente de Yucatán.

En esta etapa, se realizaron tres latrones del guiso con una media de 12 kilos y se obtuvieron tres resultados que posteriormente guiaron a la elección de una receta estandarizada elegida como la más representativa de la zona muestral (**Anexo C**).

Identificación documental histórica de la “Cochinita Pibil” con fines de comparación.

Debido a que no se detectó un registro histórico del platillo, se tomó como punto de comparación a la primera receta estandarizada de carácter impreso evidenciado en el recetario “Cocina Yucateca” que data de 1956. En comparación con los “Recetas Trianguladas” (**Anexo B**), se pudieron detectar dos hallazgos importantes: 1) en ambos casos los insumos utilizados para el recado rojo son hierbas de olor que refuerzan la presencia del guiso y cuya preparación se mantiene en la tradición culinaria yucateca y 2) que a mayor tiempo de tiempo de marinación, la cocción será en un menor tiempo garantizando que el sabor pueda ser intenso en conjunto con el aroma del guiso. Sin embargo, un factor fundamental diferenciante entre la receta de “Cocina Yucateca” y las “Recetas Trianguladas”, es que no se especifica qué técnica de enterrado (pibil) se utiliza para lograr la consistencia del guiso.

Gráfica 4.2 “Cochinita Pibil” estandarizada acorde a la técnica culinaria utilizada en el Poniente de Yucatán



Anexos

Se anexan los siguientes complementos de la investigación en la sección correspondiente.

Anexo A. Instrumento de Investigación

Anexo B. Matriz de Convergencia

Anexo C. Receta Estándar y Control de Porciones

Anexo D. Procedimiento de la Cochinita

Agradecimientos

Se agradece las facilidades de la Universidad Tecnológica del Poniente por las facilidades otorgadas para la realización de esta investigación y los alcances dereviados de la misma. Asimismo, se agradece al Antropólogo Ricardo Castillo y la Dra. Cristina Barros por sus aportaciones a esta investigación.

Conclusiones

A partir de la investigación realizada, se concluye que la variación entre las recetas trianguladas (previa a la elección de la receta estandarizada) únicamente se encontraba en elementos característicos que potenciaban el aroma del platillo, más que el sabor. Siendo el achiote el principal detonante de esta característica.

Con respecto al origen del platillo regional yucateco: “Cochinita Pibil” se buscó identificar evidencia histórica que permita comparar la receta original con la receta estandarizada actual y es importante destacar que, hasta el término de la investigación, no se detectó un registro documental que marque el origen del mismo. Durante años se ha hablado de una posible transición gastronómica entre el platillo español “Cochinillo Segoviano” y las técnicas culinarias mayas que dieran origen a la “Cochinita Pibil”, pero sería incierto afirmar esto pues no se cuenta con la evidencia que sustente la aseveración. Una de las principales causas, es que a consecuencia de lo que fue la conquista, el registro del sincretismo alimentario apunta únicamente al procesamiento de los insumos traídos por los españoles e implementados en las culturas nativas de México. Como resultado, la cocina regional yucateca podría surgir como parte de un proceso de aculturación gastronómica evolutiva y alejando cada vez más la posibilidad de la “cocina fusión”.

Reflexiones

La cocina regional yucateca esta sumergida en un crisol de olores y sabores que ha evolucionado donde los ingredientes y técnicas tradicionales juegan un papel importante desde su concepción. En cada rincón de Yucatán se reproducen y transmiten las recetas de forma oral que deleitan el paladar de quien las consume, hablar de esta cocina es vivir el pasado y presente, ahí es donde se debe entender que el descubrimiento de la nueva América revoluciona la gastronomía del mundo y al mismo tiempo, comienza en Yucatán un proceso de evolución de donde surge una mezcla y armonía de sabores.

Fruto de este proceso de aculturación surge la “Cochinita Pibil”, un emblema de la cocina regional, por su inigualable sabor y peculiaridad. Para su preparación en otros contextos gastronómicos (llámese servicios educativos, informativos, de alimentos y bebidas, entre otros) requiere reproducir copias fieles extrayendo el alma de la receta para conservar el legado de años de evolución.

Para que pueda existir una “verdad absoluta” de la cocina regional yucateca, los cocineros (sin importar su nacionalidad) deben confeccionar esta “verdad absoluta” a través de la reproducción fiel de las recetas y solo de esta manera se permitirá que legado cultural de nuestra gastronomía pueda continuar su evolución, a partir de la preservación de su legado.

Referencias

BESSION, R. (1994) Alejandro Dumas: Un testigo de la Revolución. Ed. Juliard. Francia.

BARROS, C. (2008) Los libros de la cocina mexicana. Ed. UNAM. México.

BENITEZ, A. (2004) Cocina Prehispánica. Ed. Euroamericanas Klaus Thiele. México.

GÖTZ, C (2013). La alimentación de los mayas prehispánicos vista desde la zooarqueología. Anales de Antropología. Vol. 48-I. ISSN 0185-1225. Instituto de Investigaciones Antropológicas. Mérida, Yucatán, México.

LONG, J (2003). Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. Ed. UNAM, México.

MORENO, D. (1996). El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América ISSN: 2333-9721. Ed. Consejo Superior de Investigaciones Científicas

- RINCÓN, D. del, ARNAL, J., LATORRE, A., SANS, A. (1995): Técnicas de investigación en ciencias sociales. Madrid, Dykinson
- RODRÍGUEZ GÓMEZ, G., GIL FLORES, J. y GARCÍA JIMÉNEZ, E: (1996): Metodología de la investigación cualitativa. Málaga. Ediciones Aljibe.
- RUZ, L. (1956). Cocina Yucateca. Imprenta Oriente. Yucatán, México.
- TUZ, L . (2014). Aj Balam Yúumtsilo'ob: Cosmovisión e identidad en los rituales agrícolas de los mayas peninsulares. Secretaria de Educación Pública. Yucatán, México
- VÁZQUEZ, D (2009). El p'ib maya. ¿Procedimiento de cocina ritual o espejo étnico actual? 0188-8218. Ed. Arqueología Mexicana. Mexico.

Anexo A.
Instrumento de Investigación

Preguntas	Variable	
1. ¿Cómo prepara la “Cochinita Pibil”?		
2. ¿Qué especias utiliza en su preparación de la cochinita?		
3. ¿Qué cantidades le pone?		
4. ¿Cómo sabe que no se pasa de especias?		
5. ¿El achiote tiene que ser natural o usa algún otro?		
6. ¿Cuánta carne de cerdo necesita para preparar la cochinita?		
7. ¿Cuáles son las partes de la carne del cerdo que más sirven para preparar la cochinita?		
8. ¿Para cuantas personas alcanza esa cantidad de cochinita?	Preparación del Platillo	
9. ¿Qué es lo que más les gusta de la cochinita?		
10. ¿Mencione los utensilios o herramientas que se usan para preparar la “Cochinita Pibil”?		
11. ¿Hace el recado o lo compras ya hecho?		
12. ¿Cómo hace la pasta del recado rojo?		
13. ¿Utiliza el metate para moler el achiote?		
14. ¿Cuánto tiempo tarda la preparación de la “Cochinita Pibil”?		
15. ¿Cómo sabe si ya está lista la cochinita?		
16. ¿En qué fechas, época o días se elabora la cochinita?		
17. ¿Hay alguna fecha en especial en la que elaboran la cochinita?		
18. ¿Se efectúa algún ritual en la preparación de la cochinita?		
19. ¿Cuál?		
20. ¿Mencione los ingredientes base para preparar la “Cochinita Pibil”?		
21. ¿Cómo aprendió a hacer la cochinita o quien le enseñó?		Patrimonio cultural de la Gastronomía Yucateca.
22. ¿Quién le enseñó a hacer la cochinita así?		
23. ¿Cómo lo hacía?		
24. ¿Quién le enseñó a ellos a hacerla cochinita?		
25. ¿Le ha cambiado algo a la receta original de la cochinita?		
26. ¿Le ha cambiado algún ingrediente a la receta que le enseñaron?		
27. ¿Le cambia el sabor?		
28. ¿Qué sabor le da al haber añadido el ingrediente?		


Anexo B. Matriz de Convergencia


Pasos		Entrevistas Recetas Trianguladas (RT)			Recopilación Documental
		RT 1	RT 2	RT 3	Receta 4
1	Preparación de Pasta de Recado Rojo	Pimienta de Castilla Ajo Semilla de Achiote Naranja Agria (Mas tradicional)	Pimienta Tabasco (aromático) Ajo Semilla de Achiote Orégano Clavo Naranja Agria	Cebolla Blanca Orégano Comino Pimienta de Castilla (aromático) Ajo Semilla de Achiote Naranja Agria	Pimienta, Clavo, Canela, Ajo, Achiote, Orégano, Comino
		Preparación de la pasta recado rojo: En todos los casos se muele la semilla de achiote con el ajo, pimienta, hierbas aromáticas (elegir clavo, orégano o comino), cebolla blanca (opcional) y una vez que ya se encuentra lista la pasta se hidrata con naranja agria.			No hay referencia sobre la preparación de la pasta, únicamente se mencionan los insumos y la forma de hidratar la pasta con naranja agria,
2	Marinado de la carne	El trozo completo de carne de puerco debe encontrarse con tajadas para que el achiote/recado rojo pueda concentrarse. Se puede separar la piel para quitar la grasa. Se unta vigorosamente el achiote/recado rojo. Se acomoda la carne y se procede a colocarla en la lata previamente cubierta con la hoja de plátano.			“Bien arreglada y limpio el cochinito, remójelo en suficiente recado deshecho en jugo de naranja y sal, y déjelo en su adobo que este bien espeso toda la noche”
3	Acomodado de hoja de plátano y el puerco.	Hoja de plátano curada y se coloca en la base de la lata y como cobertura. Refuerzo aromático: Colocar un trozo de madera de jabón (aromático)			“Al día siguiente acomode el cochinito en una lata especial para cochinita y tápele con suficiente hoja”
5	Cocción	Promedio 5-7 horas			2 Horas

NOTA: Las tres recetas trianguladas que fueron obtenidas corresponden a los tres tipos de “Cochinita Pibil” que se realizan en la Región I de Yucatán. Estas RT se obtuvieron por identificación y triangulación de procedimientos e insumos comunes de las entrevistas realizadas a las diez muestras. La Recopilación Documental hace referencia la primera receta estandarizada detectada en el recetario “Cocina Yucateca” de Lucrecia Ruz Viuda de Baqueiro (1957) en sustitución de la evidencia histórica.

Anexo C.

Receta Estandarizada y Control de Porciones de la “Cochinita Pibil” en el Poniente de Yucatán.

		RECETA ESTANDAR Y CONTROL DE PORCIONES					Pag. 1/2	
Nombre del Platillo: <u>Cochinita Pibil</u>		Folio: _____						
No. de Porciones: <u>85</u>		Receta anexa: _____			Fecha: <u>23/06/2015</u>			
		Porcentaje de materia prima: <u>30%</u>						
No.	Ingredientes	Cantidad Requerida	Unidad		Medidas estandar		Costo	
			Cant./Unid	Unidad de medida	Onza	Libras	Unitario	Total
1	Pernil de cerdo	12	1	kg	NA	NA	NA	NA
2	Semilla Achioté	0.18	1	kg	NA	NA	NA	NA
3	diente de Ajo	10		gr	NA	NA	NA	NA
4	jugo de Naranja Agria	0.46	1	lt	NA	NA	NA	NA
5	Pimienta tabasco	6	1	gr	NA	NA	NA	NA
6	Orégano seco	0.002	1	gr	NA	NA	NA	NA
7	Clavo molido	0.001	1	gr	NA	NA	NA	NA
8	Hoja de Laurel	0.002	1	gr	NA	NA	NA	NA
9	Hoja de platanó	0.5	1	pz	NA	NA	NA	NA
10	Agua purificada.	2.000	1	lt	NA	NA	NA	NA
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
Utensilios, equipo mayo y menor. bowl, tabla de picar, cuchillo chef, contenedores con tapa(1 litro), molino de mano, lata para cochinita(capacidad para 12 kilos), chuchara de servicio,					Costo de preparación:		NA	
					Margen de error o Variación[10%]:		NA	
					Costo total de la Preparación :		ND	
					Costo por porción		ND	
					Precio potencial de Venta:		ND	
					IVA[16%]:		ND	
					Precio de Venta		ND	
Precio de carta		ND						
Precio real de venta		ND						

	RECETA ESTANDAR Y CONTROL DE PORCIONES	Pag. 2/2
Nombre del Platillo: <u>Cochinita Pibil</u> No. de Porciones: <u>85</u>		Folio: _____ Fecha: <u>26/05/2015</u>
Mise and Place	Emplatado Final	
<ul style="list-style-type: none"> • Desgranar y limpiar las semillas de achiote, • remover cualquier impureza de la pimienta de castilla • Pelar los dientes de ajo. • Limpiar las hojas de plátano y cortar • Lavar y limpiar la carne. • Realizar una incisión a La carne que sea profunda y larga. 	<p>De base se le pone una tira de hoja de plátano tostado, encima le ponemos los 120 gr de carne de cochinita y bañamos con el caldo de la misma, adornamos con un curtido de cebolla morada y un chile habanero.</p>	
Procedimiento		
<p>Preparación de la pasta recado rojo: En todos los casos se muele la semilla de achiote con el ajo, pimienta, hierbas aromáticas (clavo, orégano o comino), cebolla blanca (opcional) y una vez que ya se encuentra lista la pasta se hidrata con naranja agria.</p> <p>Marinado del Puerco: El trozo completo de carne de puerco debe encontrarse con tajadas para que el achiote/recado rojo pueda concentrarse. Se puede separar la piel para quitar la grasa. Se unta vigorosamente el achiote/recado rojo. Se acomoda la carne y se procede a colocarla en la lata previamente cubierta con la hoja de plátano.</p> <p>La carne debe estar el trozo completo con tajadas para que el achiote/recado rojo pueda concentrarse. Se puede separar la piel para quitar la grasa. Se unta vigorosamente el achiote/recado rojo. Se acomoda la carne y se procede a colocarla en la lata previamente cubierta con la hoja de plátano. La hoja de plátano curada y se coloca en la base de la lata y como cobertura. Refuerzo aromático: Colocar un trozo de madera de jabín (aromático).</p> <p>Tiempo de cocción: 3-5 horas</p>		
<p>Observaciones: La técnica del pibil (horno subterráneo) se realizó acorde a la evidencia a de Grötz: Los hornos subterráneos se construyen para la ocasión en los solares mayas, excavando un hueco en el suelo que se llena con piedras. Sobre estas piedras se enciende un fuego con abundante leña y al consumirse las llamas se colocan los guisos, envueltos en hojas y/o dentro de un recipiente, tapándolos completamente junto con las piedras, ramas y hojas de ramón (<i>Brosimum alicastrum</i>) y tierra. El cocimiento de la carne se logra en los hornos subterráneos, ya que la temperatura puede alcanzar entre 200 y 300 °C.</p>		

Anexo D.

Procedimiento para la Preparación de la “Cochinita Pibil”



1. Preparación del Piíb (Horno Subterráneo/Enterrado)



2. Preparación casera de la Pasta de Recado Rojo



3. Marinado del puerco.

4. Acomodo de las puerco.

5. Cocción en el Piíb.