

# Cochinita pibil: **diversidad y cultura**

---

*Maritza Jiménez Villanueva*\*

\*Licenciada en Gastronomía, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM.  
<itzayale@hotmail.com>

# Cochinita pibil: diversidad y cultura



## Resumen

La cochinita pibil es uno de los mayores representantes de la gastronomía yucateca. La técnica y los ingredientes utilizados para su elaboración esconden muchos secretos que tratarán de descubrirse en el presente documento, en el que se pretende mostrar la biodiversidad culinaria que encierra este singular platillo. Así mismo, se manifiesta la importancia que tiene la preparación de este platillo en el *Hanal Pixan* o "Celebración de las Ánimas". Finalmente, se muestran algunas particularidades de cada uno de los ingredientes, tales como su lugar de origen, función en el platillo, países productores, entre otros.

## Introducción

Un alimento no tiene como única función el de satisfacer necesidades biológicas al hombre, el alimento es también un nutrimento a la historia, creencias y biodiversidad de un país o de una región. La cocina de una nación no se puede comprender sin mirarla a través su cultura. Tal es el caso de la cocina mexicana que muestra un verdadero mestizaje culinario, consecuencia de las diversas influencias ejercidas a lo largo de su historia.

A su llegada a México, los primeros conquistadores debieron consumir lo que la región les ofrecía, puesto que los recursos alimenticios traídos eran limitados. Poco después comenzaron a llegar naves cargadas con productos del Caribe y España. Estos productos nunca resultaron suficientes por lo que se requirió de aprovechar lo que el país les brindaba, adicionando y adaptando los recursos traídos (Vargas y Casillas, 1997:155).

Algunas de las plantas llegadas del Viejo Mundo fueron rápidamente incorporadas a la alimentación indígena, entre las que destacan el trigo, arroz, cítricos y hortalizas. Bernal Díaz del Castillo señala su inminente hazaña al sembrar pepitas de naranja en Tabasco hacia 1518, las cuales se adaptaron exitosamente al clima de la región y “nacieron bien” como él mismo lo menciona (Díaz, 1982:32). Para 1580 ya se refiere que Veracruz era prodiga en limones, limas, cidras y toronjas. (Vargas y Casillas, 1997:156)

De igual forma la introducción de la ganadería produjo cambios en el modo de preparar la comida. El primer ganado que se introdujo en la Nueva España en grandes cantidades fue el cerdo (López, *et al*, 1999: 15). Esto se dio porque presentaba ventajas como el fácil transporte, se multiplica en poco tiempo, se adapta a nuevas y variadas condiciones de clima, entre otras (López, *et al*, 1999:15 y Vargas y Casillas, 1997:159). Estas ventajas hicieron que fuera uno de los alimentos por excelencia para los conquistadores durante los primeros años y a su vez permitió que los indígenas adoptaran su consumo.

No menos importante fue también la introducción de las especias y plantas aromáticas que han venido a enriquecer a la cocina mexicana. Estas fueron el principal motivo por el cual Cristóbal Colón dio de frente con nuestras tierras.

La integración de nuevos elementos culinarios traídos del Viejo Mundo durante la dominación española ha repercutido de manera decisiva en lo que comemos los mexicanos. Gracias a este encuentro, técnicas e ingredientes se han enlazado para crear platillos que ahora son verdaderos representantes de una cocina regional.

Tal es el caso de la “cochinita pibil”, platillo considerado distintivo de la cocina yucateca.

### ***Acerca de su técnica preparación***

El pibil es una técnica de origen prehispánico que se elaboraba inicialmente con venado, faisán o jabalí. Este término se aplica a los alimentos cocinados en el horno de tierra llamado *pib* (Muñoz, 2002:444).

Hasta el descubrimiento de América, en el mundo solo se conocían tres métodos de cocimiento: el asado a fuego directo, la fritura en grasa y el cocido directo. A estos métodos, el Nuevo Mundo aporta técnicas como el vapor y el cocido indirecto, en este caso el pibil (García, 1965: 106).

El método tradicional de cocción de este succulento platillo, la cochinita pibil, consiste en formar un hoyo en la tierra a manera de horno, cuya base se llena de brasas de leña y sobre ésta se colocan planchas de piedra que se calientan. Sobre las piedras se coloca lo que va a cocerse y se cubre con hojas que evitan la fuga de calor y la vaporización de líquidos. (García, 1965:106)

Actualmente esta técnica se ha dejado de usar en otras regiones de la república, donde se prepara este plato, debido a la necesidad de obtener alimentos preparados en menor tiempo o por carecer de elementos como el propio horno. Entre las técnicas que se usan como alternativa de preparación están la cocción en olla de vapor, presión o en horno convencional.

La relevancia que tiene este alimento también se da a nivel cultural ya que forma parte de los platillos elaborados durante uno de los ritos más importantes de la región: el Hanal Pixan.

### **Relevancia cultural: Hanal Pixan**

El Hanal Pixan o “Comida de Ánimas” es la celebración en la que se ofrenda comida y bebida a las ánimas de los fieles difuntos. En esta celebración se cree que dichas ánimas permanecen durante 8 días con familiares y amigos. En la celebración se colocan altares en cada casa que poseen elementos de distinta índole, cabe resaltar que algunos de ellos son representados por algún objeto gastronómico, los más importantes son: una cruz verde, una vela encendida, cinco jícaras con atole nuevo (una en cada esquina y una más en el centro), siete montones de trece tortillas cada uno, que recordaban los numerales del calendario *Tsolk'iin* y cuatro recipientes de carne de puerco en achiote o chilmole.

El camino que se tiene que seguir, según esta ideología, es un camino largo, por lo cual se ofrenda una cantidad generosa de alimentos. Esta celebración es un ritual especial y en su realización interviene toda la familia y las mujeres son las encargadas de elaborar los alimentos y colocar el altar para las ofrendas, De entre los alimentos preparados destacan aquellos elaborados en *pib*, es decir en horno de tierra, en esta parte los hombres participan excavando el agujero y realizan el *muuk* para hornear platillos como el *mucbil pollo* (tamal cocido en *pib*), el cual es de los más importantes, sin embargo no se queda atrás la cochinita pibil, los *chachac wajes* (especie de tamal colorado) o el *pibi nal* (elote cocido bajo la tierra), que son tradicionales de dicha festividad (Buenfil, 2008).

### **Sus ingredientes: biodiversidad en la cochinita pibil**

“...en el territorio mexicano existen tantas cocinas como agrupamientos de recursos naturales, que le dan a cada cocina su gusto especial...”(Vargas y Casillas:1997:160)

México es un país cuya variedad climática ha propiciado una diversidad enorme de ingredientes, unos nativos y otros más cuyo cultivo ha sido inducido. Esta variedad de ingredientes aunado a los distintos factores culturales e históricos antes mencionados han dado origen a platillos como la cochinita pibil que implican la utilización de un gran número de ellos.

Su preparación implica la utilización de un total de 20 ingredientes provenientes de diversas partes del mundo, pero que se han adaptado a dicha región y otros más, como el achiote, que forman parte de los ingredientes nativos.

En la tabla 1 se muestran los ingredientes de la cochinita pibil, su centro de origen así como la función que desarrollan dentro del platillo y algunos de los secretos que encierran cada uno de ellos, ya que un ingrediente no solo representa el sabor, también encierra el conocimiento y la experimentación de las personas, quienes han dado otros usos que han venido a enriquecer el consumo de estos. Cabe señalar que algunas de estas hierbas y especias presentadas en la tabla, son objeto de un comercio de importación. Esto representa la fuga de millones de pesos, por lo que en los últimos años agrupaciones como el Instituto Mexicano de Café o el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas han realizado trabajos de experimentación y adaptación de cultivos de varias especies como la pimienta negra, clavo, canela, buscando con ello, el aprovechamiento de las condiciones climáticas del país para la obtención de los mismos (Farga, 1993:126).

Tabla 1. Ingredientes y su importancia

Ingrediente	Origen	Países productores	Exportación o importación	Función dentro del platillo y	Otros usos
Cerdo ( <i>Sus scrofa</i> )	Asia	China, E.U.A., Alemania y España	Importa de Europa, EUA, Canadá y Brasil. México ocupa el lugar 16 en la producción mundial	Elemento proteico	
Ajo ( <i>Allium sativum</i> )	Asia	China, Chile, Argentina, EUA	Importa de Chile, Argentina y EUA	Aromatizante y condimento como un conservador natural.	
Canela ( <i>Cinnamomum zeylanicum</i> )	Sri Lanka	Indonesia, China y Sri Lanka	Importa de China e Indonesia	Aromatizante y condimento.	Ayuda a problemas estomacales, los frutos que no están maduros del todo se venden como yemas de canela chinas y las hojas secas se usan como condimento, conocido como <i>tejpat</i> , en la cocina india. Se usa para tratar indigestiones y aumentar el flujo de leche.

Pimienta negra ( <i>Piper nigrum</i> )	India	Vietnam, Indonesia, Brasil, México ocupa el lugar 13 de producción a nivel mundial		Condimento	Buen digestivo, es estimulante y puede utilizarse para la secreción de los jugos gástricos y ayuda a digerir comidas pesadas y prevenir los resfriados. Un antiguo medicamento llamado Diatrion piperion consistía en una mezcla de pimientas blanca, negra, con tomillo, jengibre y semillas de anís hervido.
Pimienta gorda ( <i>Pimenta dioica</i> )		India, China y Bangladesh. México ocupa el lugar 6 de producción a nivel mundial	Exporta a Alemania, Holanda, Francia	Condimento	
Achiote ( <i>Bixa orellana</i> )	México	Perú, Tailandia, Kenia, Costa de Marfil, México, Cuba y Colombia	Exporta a EUA, Grecia, Brasil. Importa de Perú, Egipto, Tailandia	Condimento, pigmento	Utilizado como repelente de moscos, la madera del árbol se utiliza para obtener fuego, mitiga la calentura, disminuye hinchazones, combate la lepra, antiinflamatorio, aperitivo, astringente, diurético. Excelente colorante para lácteos ya que no altera el sabor.
Comino ( <i>Cuminum cyminum</i> )	Egipto	India, Irán, Siria, Canadá y México		Condimento	Alivia desarreglos digestivos. Ingrediente típico y constante del curry y aparecen a menudo en la cocina del oriente medio y de Marruecos, con cordero, pollo, yogurt y berenjenas. Una tradicional bebida de la India, apetitosa y digestiva, se hace mezclando con comino molido, menta, jengibre, sal y azúcar y jugo de limón con agua de tamarindo.
Clavo de olor ( <i>Eugenia caryophyllus</i> <i>Syzygium aromaticum</i> )	Indonesia	Indonesia, Madagascar y Tanzania	Importa de Indonesia	Condimento	Posee propiedades estimulantes emolientes y digestivas. Es antiséptico y anestésico, sirve para calmar dolor de muelas. Fumigante.
Anís estrellado ( <i>Illicium verum</i> )				Condimento	Disminuye estreñimiento.

Chile piquín ( <i>Capsicum annum</i> , var. <i>Aviculare</i> )	América	México, zonas costeras		Condimento	Fuente importante de vitamina C.
Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> )	Europa y Asia occidental	EUA	Exporta a EUA, Cuba y Japón. Importa de EUA, China, India, Canadá, Sri Lanka e Indonesia.	Aromatizante	Efecto antiséptico, tónico y digestivo, provoca menstuo y relaja los nervios. Asienta el estómago. Se maceran las hojas sumidas en aceite y se usa en masajes para el reumatismo y los dolores articulares y el dolor de cabeza
Naranja ( <i>Citrus sinensis</i> )	Sudeste asiático	Brasil, EUA, México	Importa de EUA	Aporta sabor, suaviza carne, ayuda a la dilución del achiote.	Por su alto contenido en vitamina C, ayuda a la prevención de enfermedades respiratorias.
Vinagre de manzana				Facilita la dilución del achiote	
Azúcar ( <i>Saraccharum officinarum</i> )	Asia	Brasil, India y China. México ocupa el lugar 6 de producción a nivel mundial		Disminuye acidez	
Sal				Potenciador de sabor	
Hojas de plátano ( <i>Musa paradisiaca</i> )				Aporte de sabor.	
Cebolla morada ( <i>Allium cepa</i> )	Asia	México, Corea y China	Exporta a El Salvador.	Complemento de la preparación	
Chile habanero ( <i>Capsicum chinense</i> )	América	Península de Yucatán	Exporta a Japón	Complemento para la preparación.	Es uno de los pocos productos mexicanos que posee denominación de origen.



## **Conclusiones**

México es un país cuya variedad climática ha propiciado una diversidad enorme de elementos gastronómicos propios y otros traídos durante la conquista que se adaptaron rápidamente. La cochinita pibil es un ejemplo de platillo prehispánico enriquecido con los condimentos traídos del Viejo Continente, pero sobre todo es una muestra de lo complejo de la cocina yucateca y la variedad de productos usados en un mismo platillo.

Sin embargo, debido a la gran velocidad con la que se vive, muchos de estos ingredientes han sido simplificados en pastas, que en ocasiones no son necesariamente naturales sino ingredientes suplidos por sustancias sintetizadas químicamente, a esto se suma que las técnicas son cambiadas por otras de menor complejidad, perdiendo con ello las características esenciales de los platillos. Es por ello que es ineludible la utilización continua de estos ingredientes naturales, sobre todo, aquellos que identifican a una región o a un pueblo, pero que a su vez, sean utilizados de manera controlada para evitar la explotación de los mismos. Ello permitirá la preservación de nuestra cultura y al mismo tiempo de la biodiversidad que existen en nuestro México.

## Bibliografía

Buenfil, V., Tamayo, T., Rodríguez, J. C. [www.crupy-uach.org.mx/descargar.php?p=aW1nL2lkZW50aWRhZC9kb2Mv&f=MTQ0](http://www.crupy-uach.org.mx/descargar.php?p=aW1nL2lkZW50aWRhZC9kb2Mv&f=MTQ0) (Consultado en agosto de 2008)

Díaz, del C. B. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Instituto "Gonzalo Fernández de Oviedo" cap. XVI. España. En Vargas, L. A. y Casillas, L. E. (1997). *El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI*.

Farga, A. (1993). *Historia de la comida en México*. Editorial Diana. México.

García, R. H. (1965). *Dadivas de México al mundo*. Ediciones especiales de Excelsior. México.

Garland, S. (1989). *Gran libro de las Hierbas y Especies*. Editorial Blume. Yugoslavia.

Gispert, C. M. y Álvarez, de Z. A. (1998). *Del jardín de América al mundo*. Editorial Miguel Ángel Porrúa. México.

Gómez, C. M. A. y Schwentesius R. (1997). *La agroindustria de naranja en México*. CIESTAAM. Universidad Autónoma de Chapingo.

Muñoz, Z. R. (2002). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Editorial Clío. México. Pp 356,444.

López, M. J. R., Martínez, G. R., Salinas, R. G. (1999). *El cerdo pelón mexicano: antecedentes y perspectivas*. Editorial Ciencia y Cultura Latinoamérica. México.

Vargas, L. A. y Casillas, L. E. (1997). *El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI*, disponible en *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. UNAM: Instituto de Investigaciones Históricas. México.

<http://www.conafor.org.mx> (Consultado septiembre de 2008)



culinaria  
REVISTA VIRTUAL GASTRONÓMICA

FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Jiménez-Villanueva, M.

Cochinita pibil: diversidad y cultura.

Culinaria. Revista Virtual Gastronómica. México: Universidad Autónoma del Estado de México,  
junio de 2010, núm. 06

<[http://www.uaemex.mx/Culinaria/sexta\\_numero/art\\_01.pdf](http://www.uaemex.mx/Culinaria/sexta_numero/art_01.pdf)>.