

ELITE PASSPORT

MAGAZINE

No. 02
ABRIL 2014

www.elitepassport.com.mx



MAYAKOBA

EL ESCENARIO PERFECTO PARA PERDERSE

HOTEL VERANA

UNA ESTADIA ENTRE LA TRANQUILIDAD Y AVENTURA

SEMANA SANTA: PARADISIACOS DESTINOS PARA VACACIONAR

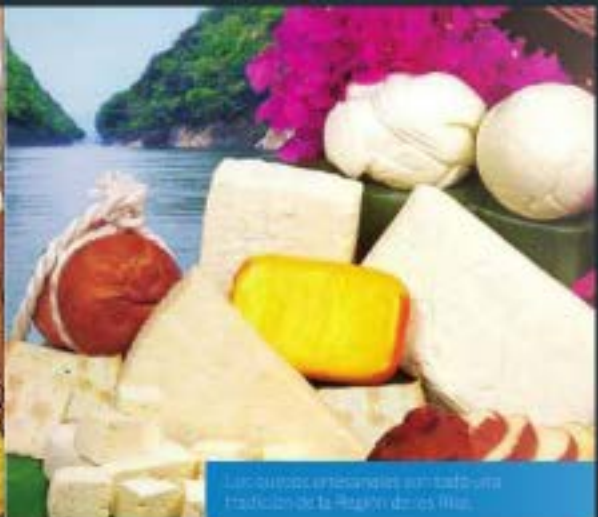
EL PECADO SERÍA PERDÉRTELOS



FOR THE ELITE TRAVELER



El pejelagarto asado uno de los más típicos platos tabasqueños.



Los quesos artesanales son parte una tradición de la Región de los Ríos.

Tabasco: El Edén de los sabores

La gastronomía tabasqueña es el reflejo fiel del suelo y agua de Tabasco, de la creatividad e inventiva de sus habitantes, presente en la mesa internacional por ser el origen del chocolate y ricos platillos procedentes del agua dulce, aire, mar y tierra.

Aún se conservan antiguas recetas mayas y choctales en la cocina de Tabasco. Los ingredientes que forman parte de ella, como el pejelagarto, la pigua, el costón, la hoja de chipilín, la chaya y el momo; frutos como el marañón, la patahaya y el chimín, confirman que la comida tabasqueña está atada a un pasado de esplendor y al paisaje de un territorio privilegiado por la naturaleza.

Dentro de los platillos más tradicionales podemos encontrar el pejelagarto asado, los ostiones ahumados naturalmente conocidos como "al tapasco", el pescado sudado en hoja de momo y de antojitos como el tamalito de chipilín y de masa colada y platillos elaborados con plátano.

Algunos de los platillos más populares en Tabasco son:

Pozol

Se trata de una bebida refrescante y fría hecha a base de masa de maíz, agua y cacao molido; se sirve colada y en jicaras que son elaboradas en los municipios de Jalpa de Méndez, Centla y Emiliano Zapata, aunque los habitantes de la costa las suplen con cáscaras de cocos.

Desde tiempos prehispánicos, el pozol era consumido por su alto valor alimenticio; se dice que su preparación requería de los amplios cono-



Para los fuertes calores de Tabasco, nada mejor que un pozol, refrescante bebida de maíz y cacao.

cimientos de las mujeres, quienes elaboraban el pozol en sus piedras para moler.

La masa del pozol, combinada con agua, podía reemplazar a cualquier alimento durante largos recorridos, aunque esta bebida no era exclusiva de los viajeros. Se trataba más bien de un ali-

mento que no faltaba en los hogares, sobre todo al amanecer, cuando las familias indígenas se preparaban para largas jornadas en sus tierras de cultivo. Hoy se bebe pozol en todo el Estado, y la tradición tabasqueña dice que "quien bebe pozol siempre regresa a Tabasco".

Queso de poro

Este popular alimento es elaborado en la Región de los Ríos desde 1940. Desde entonces, ha sido el sostén de muchas familias tabasqueñas. Se trata de un producto artesanal, pues para su elaboración se emplea leche de vaca cien por ciento natural, que mantiene el sabor procedente del ganado que crece en la mayoría de los ranchos de la zona, a la orilla del río Usumacinta.

Para hacer este queso se coloca una capa de leche y otra de cuajada hasta llenar un molde. Entre cada capa se forman pequeños poros a los que debe su nombre. Este queso se lleva muy bien con platillos de la dieta cotidiana además de emplearse como botana con dulces y chiles de la región.

Otra forma de degustarlo es en trozos delgados en compañía de un vino tinto, cerveza o incluso café. Es tal la importancia de este queso en la gastronomía tabasqueña, que actualmente, sus productores buscan su denominación de origen.

Pejelagarto

Es un pez común de la región, tiene una forma alargada y tubular, con un hocico desproporcionadamente grande y generalmente alargado, equipado con dientes cortantes y puntiagudos. Su piel está recubierta por una capa de escamas duras con forma de diamante que crean una especie de armadura protectora.

Con él se elaboran succulentos platillos como el pejelagarto asado a las brasas acompañado con chile amashito y limón o el chírmole de pejelagarto, un guiso muy parecido al mole que se prepara con semillas de calabaza y epazote.

Todas estas delicias se pueden probar en el Festival del Chocolate que se celebra cada año y que en este año se llevará a cabo del 19 al 23 de Noviembre.