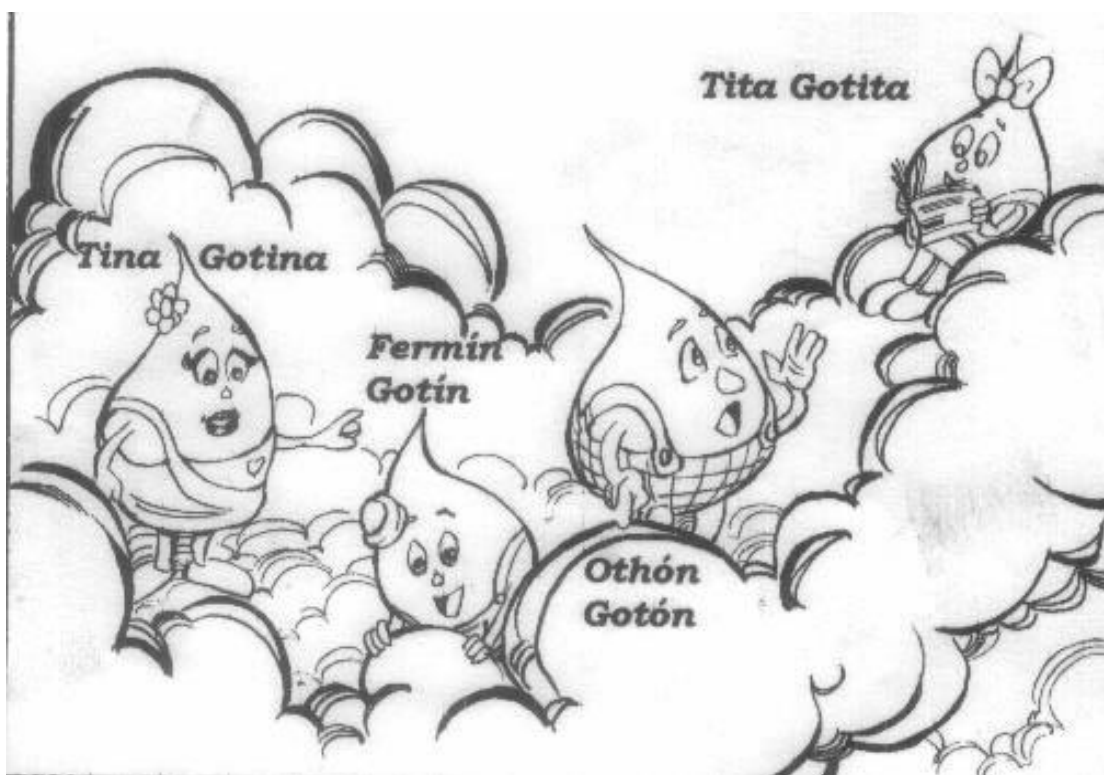

CUENTO

“AVENTURAS EN EL CICLO DEL AGUA XXII”

Por Víctor Manuel Jácome



CULTURA DEL AGUA

(CAPÍTULO TRICENTÉSIMO CUARTO)

CAMPAÑA: “POR EL AGUA, TE CUENTO UN CUENTO”

“AVENTURAS EN EL CICLO DEL AGUA” “LOS PROTAGONISTAS DEL MARAVILLOSO CICLO DEL AGUA”

Por Víctor Manuel Jácome Hernández.
Números del Registro Público del Derecho de Autor
Ramas Literaria, Caricatura y Escultórica. Números:

15-JULIO-1997-145499
03-1999-111111592600-01
03-1999-111111592800-01
03-2003-051312491000-14
03-2003-080111345000-14
03-2006-011813444400-01
03-2006-011813424000-01
03-2006-051812354100-01
03-2006-011813453400-14
03-2009-080413321600-01
03-2014-120311450200-01

2021

DÉCADA INTERNACIONAL DE ACCIÓN “AGUA FUENTE DE VIDA” 2005-2015

Se autoriza el reenvío de estos capítulos, con una impresión única, sin fines de lucro, y con el crédito del autor. Para los efectos de una reproducción masiva con otros fines, se debe obtener la autorización por escrito del autor, solicitándolo en los correos abajo indicados, para evitar incurrir en un delito federal penado por las leyes vigentes del Registro Público del Derecho de Autor. Absolutamente todos los personajes de este cuento están registrados, por lo que su fisonomía imaginaria no debe ser reproducida con interpretaciones particulares y sin autorización. El contenido de los capítulos de esta historia, así como los que se enviarán en el futuro, es responsabilidad exclusiva del autor, por lo que los patrocinadores no adquieren ningún compromiso con su promoción. El reconocimiento a los autores de temas citados en los capítulos se menciona dentro del mismo texto.

[c.e. amigosdelagua2002@yahoo.com.mx](mailto:c.e.amigosdelagua2002@yahoo.com.mx)

[c.e. migallito@hotmail.com](mailto:c.e.migallito@hotmail.com)

[Fondo de Educación Ambiental. www.agua.org.mx](http://www.agua.org.mx)

“LA RUTA DE LOS INGREDIENTES MESTIZOS DEL MAYAB”

“Para esta presentación de las 18 Rutas Gastronómicas de México de la Secretaría de Turismo, le corresponde, a LA RUTA DE LOS INGREDIENTES MESTIZOS DEL MAYAB correspondiente a los estados de Yucatán y Quintana Roo. Pero como ya estamos con el tiempo encima les pediremos a los ponentes de esas entidades que abrevien sus presentaciones y den a conocer su oferta gastronómica. Así que pedimos a las parejas del agua; **Itzé e Izamal de Yucatán** y **Muyal y Akabit de Quintana Roo** junto con los hijos mayores de la **Familia Jácome del Agua, Tita Gotita y Fermín Gotín** comentarán la gastronomía correspondiente a esas entidades mexicana”. –explicaron Rebeca y Marco Antonio del Agua, al recibir a los invitados.



“Yucatán y Quintana Roo Territorio legendario que ofrece un sinfín de impresionantes sitios arqueológicos, con ciudades coloniales y pueblos mágicos al igual que una infinidad de platillos característicos de la región. Cada municipio destaca por su propia belleza, pero une a todos en el común denominador de la simpatía y hospitalidad de sus habitantes”, -- inició **Fermín Gotín**.

Y qué decir de la exquisita Gastronomía de ambas entidades que en cada rincón ofrecen frutos, pescados, mariscos, carnes, convertidos en variados ceviches, y variadas bebidas que acompañan las comidas y botanas en un entorno de conciencia ecológica de las haciendas de tierra noble y leal llenas de historia o los cenotes y albercas y restaurantes a pie de playa”. – comentó **Tina Gotina**.

Itzé comentó que “la Ciudad Blanca, como también se conoce a la capital yucateca, emana belleza: el transitar por el Paseo de Montejo, con su arquitectura francesa y la fusión entre lo maya y lo europeo es un verdadero deleite y su vasta y rica gastronomía enamora los paladares sus visitantes invitándolos a permanecer más tiempo en este hermoso pueblo”.

A su vez **Izamal** dijo que “entre sus platillos típicos ofrecen la Sopa de lima una deliciosa porque es un caldo de pollo sazonado y especiado con clavo, orégano yucateco y comino. Este caldo se fríe en manteca con el pollo, jitomate, cebolla y chile dulce güero o Xcat-ik, lo más delicioso es que se aromatiza con rodajas de lima que le da un sabor espectacular y se acompaña con tiritas de tortillas frita”.

“Además ofrecemos Cochinita pibil un plato típico de la región de Yucatán. Que antiguamente los mayas lo cocinaban en un horno subterráneo, ahora se puede preparar en un horno convencional dejando marinar toda la noche. Se sirve con cebolla encurtida con chile habanero. Y el Relleno negro un guiso hecho a base de chiles secos quemados y pavo, es uno de los platos más representativos de la cocina yucateca”. – comentó **Itzé** Y por último dijo que “el Poc Chuc, un platillo de la entidad con base de carne de puerco asado, previamente marinada en jugo de naranja, agria y servida con cebolla asada picada y una salsa con jugo de naranja agria, tomate, cebolla y cilantro”.

En su oportunidad **Muyal y Akabit** expresaron la gastronomía del estado de Quintana Roo no se podía quedar atrás. Marcada por la herencia maya y española, la comida típica de Quintana Roo es un manjar para el paladar”.

“La gastronomía de Quintana Roo tiene muchas semejanzas con las cocinas yucateca y campechana. Eso se debe a que comparten el territorio de la península de Yucatán. Por tratarse de un estado con costa, la comida típica de Quintana Roo se basa, en buena medida, en los productos frescos del mar. Pescados y mariscos lucen como la especialidad, aunque la influencia indígena y la extranjera incorporan otros ingredientes y técnicas”. – informó **Muyal**.

Y **Akabit** explicó que “como la oferta de comida típica de su entidad es tan diversa, que te preparamos una lista con los antojitos típicos que no te puedes perder si visitas el estado como el Pescado a la Tikin-xic, un imperdible, el Ceviche de caracol, el Makum de repollo, un clásico de la comida típica y por último los Panuchos, típico de la Península de Yucatán.

“Bueno amigos. Brindémosles a las parejas del agua de Yucatán y Quintana Roo un fuerte aplauso por su breve explicación que fue apoyada por las páginas <https://www.gustoxmexico.com/turismo-mexico/376-las-rutas-gastronomicas-los-ingredientes-mestizos-del-mayab-yucatan-y-quintana-roo.html> y de la Enciclopedia Libre Wikipedia con la que detallaron los sabores de la gastronomía de sus entidades por lo que agradecemos su apoyo”. Y así damos por terminada estas sesiones de las 18 Rutas Gastronómicas de México y mañana veremos cuál es la novedad”. “¡Buenas noches!” –dijeron Rebeca y Marco Antonio del Agua.

Los invitados les brindaron una gran ovación a los integrantes del equipo de la Familia Jácome del Agua y las parejas invitadas de La Ruta Entre Cortes y Viñedos.

CONTINUARÁ...
