



Artículo

Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca

Translocality, globalisation and regionalism: how to understand regional Yucatecan gastronomy

Steffan Igor Ayora Diaz

Facultad de Ciencias Antropológicas, Universidad Autónoma de Yucatán Km 1, Carretera Mérida-Tizimín, tramo a Cholul Mérida, Yucatán 97305, México

Recibido el 25 de octubre de 2016; aceptado el 14 de marzo de 2017

Resumen

Los estudios sobre cultura culinaria y gastronómica han manifestado una tendencia a enfocar el surgimiento e instauración de las cocinas nacionales. Este artículo busca dirigir la mirada reflexiva hacia el análisis de las cocinas regionales para entender las formas en las que estas se constituyen e instituyen durante procesos translocales. Hasta recientemente, en su mayoría, los análisis sociales y culturales sobre procesos globales han privilegiado el examen de relaciones dicotómicas entre lo global y lo local: lo “local” como subordinado o reactivo a lo “global” y lo “global” como homogeneizante de localidades pasivas. La noción de translocalidad que aquí se propone busca romper con esas dicotomías a partir del reconocimiento de relaciones horizontales y transversales entre prácticas culturales localizadas en sociedades subordinadas. Tomando el caso de la gastronomía yucateca, se examinan las relaciones históricas y laterales entre la sociedad yucateca y otras sociedades del Caribe, Norteamérica y Europa que han posibilitado la constitución e institución de una práctica gastronómica cultural regional distinta de aquella nacional. Se propone que la explicación de las gastronomías regionales supera la oposición dicotómica nación-región al tomar en cuenta relaciones transversales entre sociedades que al movilizar personas, tecnologías y prácticas culturales permiten la generación de códigos gastronómicos distintivos.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Palabras clave: Translocalidad; Globalización; Gastronomía; Cocina; Yucatán

Abstract

Studies on culinary and gastronomic culture have shown a tendency to focus on the emergence and institution of national cuisines. This paper takes a reflective look at the analysis of regional cuisines to grasp the different ways in which these are constituted and instituted during translocal processes. Until recently, most social and cultural analyses of global processes have prioritised examining dichotomous relationships between that which is global and local; “local” being understood as subordinate or reactive to “global” processes, and “global” as a homogenizer of passive localities. The concept of translocality proposed here seeks to transcend these dichotomies by recognising the existence of cross-sectional, horizontal relationships between cultural practices located within subordinated societies. In discussing Yucatecan gastronomy, this paper examines the historically established lateral relationships between Yucatecan society and other societies in the Caribbean, North America and Europe that enabled a regional cultural gastronomic practice to be constituted and instituted that is different from Mexican cuisine. I intend to explain regional cuisines that transcend the dichotomous opposition between nation and region by taking into account cross-sectional relations among societies that, by mobilizing people, technologies, and cultural practices, produce distinctive gastronomic codes.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Keywords: Translocality; Globalisation; Gastronomy; Cuisine; Yucatan

La revisión por pares es responsabilidad de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Correo electrónico: siayora@gmail.com

<http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.004>

0185-1225/© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Introducción

En una declaración oficial de 2016, el rector de la Universidad Autónoma de Yucatán anunciaba una primera fase de un programa que entre sus varios objetivos incluye “mayanizar” a los estudiantes (*Diario de Yucatán*, 2016). Aunque en la nota no se explica qué es lo que debería entenderse por “mayanizar” a los estudiantes u otros sujetos, aquí quiero resaltar que esta retórica coincide con el progresivo desplazamiento del énfasis sobre la presencia de lo “maya” en la cocina yucateca durante esta segunda década del siglo veintiuno; esto es, a una creciente transformación del discurso regional y nacional que define a la cocina yucateca como “maya”.¹ Esta redefinición contrasta con el hecho de que la gastronomía yucateca se ha planteado desde la primera mitad del siglo veinte como una cocina criolla —es decir, una cocina de origen o influencia europea trasplantada y adaptada al ambiente regional peninsular (que aunque reconoce la inclusión de ingredientes locales y procedimientos “mayas”/campesinos, pone mayor énfasis en los elementos europeos y caribeños que dan localmente identidad a la cocina yucateca)— ¿Cómo explicar este proceso reciente de “mayanización”?

Esta tendencia en dos campos aparentemente distintos (la educación y la gastronomía) se encuentra reflejada y es reflejo de lo que sucede en otros ámbitos: por ejemplo, la impresión de obras literarias en maya yucateco se ha hecho más frecuente, aparecen cada vez más recetarios de cocina maya, se promueve anualmente el Festival Internacional de la Cultura Maya (FIC-Maya), en su quinta edición durante 2016, el hip-hop en maya se ha convertido en protagonista musical importante en las ciudades y pueblos rurales en Yucatán, además de que distintas agencias culturales promueven la música Maya Pax. Aunque estas transformaciones carecen de una causa común y única, lo sobresaliente es su isomorfismo,² esto es, una característica

promovida por distintas agencias del Estado (nacional y estatal) que buscan aprovecharse de la “cultura” como un bien de consumo en tiempos de turismo global. Aunque su intención es similar (en todas se busca recuperar, resaltar lo “maya”), cada una escoge un vehículo distinto y lo que en cada ámbito se define como “maya” cambia según la forma expresiva: en la canción y la literatura el idioma maya, en la música tonalidades que se imaginan como prehispánicas, y en la comida ingredientes “indígenas” y prehispánicos.

En este artículo argumento que es necesario entender esta reciente transformación como producto de procesos glociales y translocales en los que la cocina, la comida y la gastronomía se encuentran en constante tensión debido a sus varias definiciones como alimento, bien de consumo individualizado, fuente de identidad, y dispositivo de atracción turística. Aunque su papel como alimento y bien de consumo en el mercado quedan fuera de la discusión en este artículo, el examen del mismo como fuente de identidad y dispositivo de atracción turística nos permite entenderlo en un contexto socio-cultural, económico y político en el que la definición y apropiación institucional de estos ensamblajes³ de prácticas culinarias y/o gastronómicas lo transforma en una expresión de ambivalencia colonial (en el sentido dado por Bhabha, 1994) por la cual la cocina se transforma en “patrimonio” cultural exclusivo de grupos sociales y en el cimienta de una identidad colectiva. Esto es, su definición como “patrimonio” es resultado de un ejercicio de poder de parte de distintos actores sociales (incluyendo el Estado) por el que se establece qué es y qué no es parte de ese patrimonio. Sin embargo, otros actores sociales, tales como grupos hasta ahora excluidos y privados de voz, encuentran en la apropiación del término “patrimonio” la posibilidad de afirmar sus propias prácticas y valores culturales, así como identidades alternativas a la hegemónica destacada por el Estado y agencias económicas globales (Álvarez, 2008).

En Yucatán, en este siglo veintiuno, dos definiciones de la cocina y la gastronomía se encuentran en tensión: por una parte, desde el siglo veinte, la gastronomía regional ha sido entendida como una forma “criolla” de cocina que combina ingredientes, técnicas y tecnologías tanto locales como importados en la creación de nuevos platillos inspirados en tradiciones culinarias globales sosteniendo así la autocomprensión de los yucatecos como poseedores de una disposición cosmopolita. Por otra parte, el reconocimiento por la UNESCO de la cocina mexicana como patrimonio cultural intangible de la humanidad ha puesto el énfasis en las raíces indígenas de la cocina “mexicana”. Ahora, la imaginación de una cocina nacional conlleva la reducción de la diversidad culinaria regional a los ingredientes prehispánicos (maíz, tomates, frijoles y chiles) permitiendo así redefinir la cocina rural y pobre como “maya” y así e inte-

¹ Existen distintas iniciativas desde el Estado que están encaminadas a crear un “México incluyente” y un “Yucatán incluyente”. En el caso yucateco, el *Plan Estatal de Desarrollo 2012-2018* (Gobierno del Estado de Yucatán, 2013) incluye el “empoderamiento del pueblo maya”, junto con la promoción turística del Mundo Maya, en su programa de inclusión de los mayas en la vida del estado. Otras instituciones del Estado (CONACULTA y Culturas Populares, por ejemplo) se han preocupado por la creación y promoción de recetarios de comida maya. La Universidad Autónoma de Yucatán, a pesar de su autonomía, ha adoptado los supuestos del gobierno estatal e incluye entre sus áreas prioritarias el “coadyuvar a la promoción, preservación y rescate de la cultura, en particular de la cultura maya” (Universidad Autónoma de Yucatán, 2014: p. 118). Aunque esta es una declaración de principios y valores que es laudable, no es difícil suponer que son parte de una retórica oficial que retoma aspectos del discurso intercultural y que se declara “políticamente correcto”. En efecto, siguiendo estas y otras declaraciones, el Gobierno del Estado no ha producido aún estrategias concretas que conduzcan a un visible “empoderamiento” del pueblo maya. Por otra parte, aunque no forma parte fundamental de mi argumento en este artículo, vale la pena señalar que desde la antropología muchas voces han señalado la ambivalencia que existe en los vocablos “maya” y “mestizo” en Yucatán y que, al menos en algunos de sus usos, no corresponde a los significados dados en otras partes del país (ver Castañeda, 2004; Castillo Cocom, 2004; Gabbert, 2004; y Hervik, 1999, entre otros).

² Como proponen Deleuze y Guattari (1987: p. 44), “No hay nunca correspondencia o conformidad entre contenido y expresión, solamente isomorfismo con presuposición recíproca”.

³ En mi trabajo privilegio la noción de ensamblaje sobre la de campo. Mientras que el campo de Bourdieu (1999) es útil para explicar fenómenos estructurales y más o menos autocontenidos, la noción de “ensamblaje” primeramente desarrollada por Deleuze y Guattari (1987 [1980]) y posteriormente elaborada por de Landa (2006) incorpora de manera explícita elementos que subrayan su carácter provisorio, multi-lineal, fluido y permeable.

grarla al catálogo de cocinas “mexicanas”.⁴ De esta manera encontramos una estructura pos- y neocolonial de poder en la que coexisten en tensión distintas formas de entender el significado de estas cocinas. En esta expresión contemporánea de las políticas de identidad, encontramos que mientras algunos sujetos sociales pueden resaltar lo único de la cocina y gastronomía yucatecas como fundamento de una identidad regional que se opone a la nacional, otros promueven e instrumentalizan la cocina “maya” como una herramienta que permite la integración y subordinación de la identidad culinaria regional a la nacional mexicana (Ayora-Díaz, 2010, 2012), fracturando así la imaginación regional de la identidad yucateca.

En las siguientes secciones explico lo que entiendo por “trans-localidad” en el contexto de las relaciones global-locales, para luego explicar el despliegue estratégico con fines de política identitaria de los términos cocina y gastronomía. En este contexto, será importante discutir la importancia de la definición de las cocinas como “patrimonio” cultural de distintos grupos. Por último, examino las posibles consecuencias para la comprensión de la gastronomía yucateca como fuente de la identidad colectiva regional.

La gastronomía y los problemas de la globalización, localidad y translocalidad en la sociedad poscolonial

El término *gastronomía* es hoy parte del lenguaje común y cotidiano. Se usa frecuentemente para dignificar un conjunto de prácticas culinarias a las que, para sus usuarios y promotores, el término “cocina” pareciera humilde en comparación. Sin embargo, como argumento aquí, “gastronomía” es un término que ha sido globalizado y localizado, y su reinscripción o adopción en otros lugares conduce a formas (en ocasiones) veladas de colonialismo cultural y homogenización que establecen una escala jerárquica entre distintas cocinas étnicas, locales y nacionales.

Desde los años ochenta del siglo veinte ha habido una explosión en la producción de bibliografía sobre la globalización en todas las ciencias sociales y humanidades. En consecuencia, rebasa los límites de este artículo el realizar una reseña de las distintas contribuciones y de los distintos enfoques utilizados para analizar la diversidad de fenómenos sociales, culturales, económicos y políticos generalmente comprendidos bajo el paraguas conceptual de la *globalización*. Mi propio trabajo sobre este argumento, desde los años noventa, se ha informado por dos acercamientos al tema: el de Robertson (1992) desde la sociología, y el de Appadurai (1996) desde la antropología (Ayora Díaz, 2002; Ayora Díaz y Vargas Cetina, 2005; Bueno Castellanos y Ayora Díaz,

2010). Así, siguiendo a Robertson, entiendo la globalización como la coexistencia de procesos de homogenización y heterogenización cultural o, como también lo describe, de simultaneidad de la universalización de lo particular y la particularización de lo universal. De acuerdo con este enfoque, ciertas formas culturales (generalmente, pero no siempre) surgidas en sociedades imperiales y colonialistas se han desprendido (o desterritorializado) de sus lugares de origen para ser después reterritorializadas en otras partes.

Muchos argumentan que la “modernidad”, entendida como conjunto de discursos, prácticas sociales y valores culturales, habría sido generada en el territorio europeo y después de haberse desterritorializado, se habría reterritorializado en otras partes del globo.⁵ Sin embargo, en vez de resultar en la homogenización de todas las sociedades y culturas, en cada lugar ha sido adoptada y adaptada de maneras diferentes por distintos grupos y habría generado múltiples formas de ser modernos. Estas formas distintas han sido llamadas modernidades “alternativas” (Appadurai, 1996), “alter/nativas” (Gaonkar, 1999; Taylor, 1999), o como Vargas Cetina y yo les hemos llamado: “locales” (Ayora Díaz y Vargas Cetina, 2005). Esto es, además de las formas globalizadas, se presume la existencia de formas locales (que, por supuesto, nunca han sido puramente “locales”). Es por ello que Appadurai (1996) describe este proceso como “producción de la localidad o de lo local”. En vez de asumir que lo local es ontológicamente puro, este autor reconoce que la “localidad” se crea mediante prácticas sociales y sentidos culturales que inscriben a los individuos en un territorio y lo hacen *su territorio*. Estas prácticas son continuas, ya que los mismos grupos se encuentran sujetos a procesos de desterritorialización, como cuando algunos de sus integrantes migran y deben reinscribir sus prácticas y sentidos culturales en otro territorio, o en ocasiones cuando miembros de otros grupos se insertan en una “localidad” anfitriona y transforman los significados de la misma, tanto para ellos mismos como para quienes los precedieron en dicho espacio. Un ejemplo claro en la comida es el de las hamburguesas como *fast food*. Aunque existe una visión apocalíptica en el sentido de que homogenizará mundialmente el gusto por la comida, distintos autores y autoras han mostrado que esta mercancía comestible ha debido adaptarse a la lógica cultural y culinaria de los distintos lugares en los que ha sido importado (Fraser, 2003; Smith, 2016; Watson 1997). En cierta forma, sus consecuencias han sido más importantes para la difusión de formas de racionalidad noratlánticas y de organización de la economía (lo que Ritzer, 1996 llama *mcdonaldización*), que para lo culinario y gastronómico.

Sin embargo, la discusión predominante sobre los efectos de lo global en lo local o, en sentido contrario, de las resistencias de lo local a lo global, han dado lugar a efectos ontologizantes sobre estos términos, llevando a asumir que como conceptos ellos describen el carácter objetivo de estas condiciones y los oponen como una dicotomía lógica. Intentando escapar a esta

⁴ Aunque corresponde a una discusión más extensa (ver Ayora-Díaz, en prensa), vale la pena señalar aquí que el reconocimiento otorgado a la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en 2010, fue dado al dossier que basa la solicitud en el “paradigma de Michoacán”. Esta es una cocina indígena y campesina que ha sido utilizada como cianotipo para la creación de un dossier de la cocina nacional mexicana impulsada desde el Estado mexicano. Ver la discusión más abajo.

⁵ El proceso es más complejo y su discusión requiere de distintos matices, como lo muestra el argumento desarrollado por Mignolo (2012).

oposición dicotómica, [Robertson \(1995\)](#) propuso el término *glocalización*, que tomó en prestamo de los estudios japoneses sobre empresas. A su vez, [García Canclini \(1991\)](#) ha escrito acerca de la generación de culturas híbridas. Aunque las nociones de “glocalización” y de “culturas híbridas” buscan romper con esta oposición, me parece que la mantienen, ya que siguen asumiendo la existencia de una cultura global y una local, o una moderna y otra tradicional que se encuentran en interacción mediada por las acciones de los individuos que, a su vez, deben negociar sus significados. Me parece que la noción de translocalidad, por ser multiescalar, da cuenta de relaciones horizontales tanto en el ámbito de lo descrito como global, como en lo frecuentemente descrito como local, desestabilizando ambas nociones como descriptores de objetos o procesos monolíticos. En consecuencia, he usado la noción de lo *translocal* con el propósito de evitar o trascender estas dicotomías ontologizantes ([Ayora-Díaz, 2007, 2013a; Ayora-Díaz, Vargas Cetina y Fernández Repetto, 2016](#)). Aunque en esos trabajos previos he explicado las características de la translocalidad, vale la pena resumirlas acá: en la translocalidad, en primer lugar, existen procesos de movilidad e intercambio cultural (incluyendo la negociación de sentidos) que ocurren y se manifiestan en múltiples y distintas escalas sociales y temporalidades, lo que lleva a que lo translocal sea distinto en cada lugar. Este primer punto se traduce en que no hay una forma general y universal de lo translocal, sino formas diferenciadas que surgen de relaciones laterales, rizomáticas, en contraste con aquellas conceptualizaciones verticales que reconoce la relación global-local.

Segundo, para pensar lo translocal necesitamos tener siempre presente que no existen grupos sociales impermeables y resistentes a la movilidad, al intercambio y a la negociación de significados, a pesar de años de crítica a esta concepción, frecuentemente podemos escuchar en salas de congresos descripciones etnográficas que presumen que la cocina, la música o la cosmovisión religiosa de un grupo no ha cambiado con el paso del tiempo ni la historia de colonialismo y las sucesivas formas de neocolonialismo a las que los pueblos indígenas se han visto sujetos. La noción de “comunidades” impermeables a otros grupos, estáticas y autocontenidas no se sostiene en la sociedad contemporánea (y quizás nunca se sostuvo fuera de la imaginación teórica).⁶ Tercero, no se puede pensar en lo translocal sin tomar en cuenta la dimensión temporal. Esta condición es importante, *no para establecer continuidades* transhistóricas, ni orígenes en pasados míticos, sino para reconocer el cambio y la fluidez en las formas y contenidos de las prácticas, discursos y valores culturales. Cuarto, el “intercambio”, la “negociación”, la “hibridación” no son simétricos sino que están constituidos por relaciones desiguales de poder. Aunque se concediera que es posible la existencia de una dimensión experiencial lúdica y feliz en la hibridación, me parece, como [Bhabha \(1994\)](#) argumenta, que las formas híbridas se encuentran marcadas por

relaciones de poder desiguales. En la feliz mezcla de lo moderno y lo tradicional que entiende [García Canclini \(1991\)](#) se encuentran inscritas relaciones coloniales de “borradura” por las que se silencian las voces de los (pos- y neo-) colonizados ([Bhabha, 1994](#). Ver también [Beverley, 1999](#)). Por último, y quinto, para pensar la translocalidad no podemos perder de vista a los sujetos sociales que actúan como mediadores del cambio en los significados de las prácticas, discursos y valores culturales. Esto es, lo translocal no es el producto de cambios sin agentes. Hay siempre actores sociales que median las transformaciones mediante su compromiso con otros agentes en el ámbito de lo social.

Aunque en un principio es posible reconocer la existencia de estructuras sociales que nos remiten a nociones como las de “campo” en [Bourdieu \(1999\)](#), su dinamismo, fluidez y la flexibilidad en su composición, su carácter efímero, nos conducen a la noción de “ensamblaje” originalmente desarrollada por [Deleuze y Guattari \(1987\)](#) y reformulada por [de Landa \(2006\)](#). Esto es, lo que aparentemente son movimientos y reposicionamientos dentro de un campo ya dado, se entienden mejor como acoplamientos maquínicos de naturaleza coyuntural y efímera dentro de un sistema provisional en el que los elementos en interacción se definen los unos a los otros y dan sentido al ensamblaje provisional. Regresando al ejemplo de la modernidad como condición cultural translocal (no como periodo histórico), esta se reconoce generalmente como originada en Europa y posteriormente trasplantada a todas las sociedades del globo ([Einsensstadt, 2000; Habermas, 1990; Harootunian, 2001](#)) esfuerzo al que los Estados Unidos se sumó posteriormente de manera activa, sosteniendo una ideología de modernidad en contraposición con la utopía socialista de la Unión Soviética ([Latham, 2000](#)).

Lo que es importante destacar aquí es que “modernidad” hace generalmente referencia a una forma conceptualmente homogénea que oscurece las relaciones translocales que le dieron origen. Esto es, las sociedades modernas europeas son distintas las unas de las otras: la España moderna es distinta de la Alemania moderna, y ambas de la modernidad italiana y cada una de ellas de la francesa y así sucesivamente. Sin embargo, esta modernidad generalmente se percibe, se describe, y concibe conceptualmente como homogénea gracias a una narrativa que encuentra su razón en el relato de la transformación progresiva y unilineal de todas estas sociedades europeas que han generado variantes del moderno Estado-nación, que han adoptado formas de racionalidad instrumental, y se han organizado económicamente siguiendo los principios de las doctrinas económicas liberales y neoliberales ([Llobera, 1994](#)). También, dado que la mayoría de estas sociedades se acogen al paraguas de la Unión Europea, encuentran un refuerzo adicional en esta institución supranacional que da sentido a la representación política de su unicidad. Sin embargo, en su constitución, esta modernidad se ha sustentado en una larga historia de relaciones laterales, translocales.

De manera análoga se forjan relaciones laterales y translocales entre sociedades subordinadas a las políticas económicas y las formas culturales desterritorializadas desde las sociedades del Atlántico Norte. Dependientes de las reglas dictadas desde Europa y los Estados Unidos, sociedades latinoamericanas y

⁶ El término “imaginación” no se usa aquí para descalificar como “falsa” alguna teoría. [Appadurai \(1996\)](#), entre otros, ha argumentado que “imaginación” nos remite a un proceso social, colectivo, por el que se genera sentidos que a su vez conducen y explican la acción social.

caribeñas, para mencionar las relevantes en este artículo, han encontrado formas laterales de asociación mediadas por sujetos en movimiento, así como por el desarrollo de formas económicas similares. Por ejemplo, la economía de plantación se convirtió en un modelo de organización social compartido por distintas islas del Caribe, la península de Yucatán y el sur de los Estados Unidos. Estas sociedades se caracterizaron por participar en el movimiento de bienes comerciales, de pobladores, de fuerza de trabajo de expertos técnicos, comerciantes y otros miembros de las elites locales (Careaga Viliesid, 2000; Curtin, 1990; de la Pedraja, 1998; Evans, 2007). En sus desplazamientos, estos distintos individuos portaron consigo sus propias preferencias y expresiones culturales, pero también se apropiaron de otras que trajeron de regreso a sus sociedades de origen.

La cocina, junto con ingredientes, técnicas, tecnologías y recetas, se convirtió en un espacio de recreación y creación cultural en el que cocineras y cocineros locales han introducido y mezclado productos locales y otros de importación, generando así formas culinarias diferenciadas, pero emparentadas por estas relaciones laterales al margen de los gobiernos centralistas y de las sociedades coloniales e imperiales. Un examen de recetas de distintas regiones caribeñas permite observar la similitud de recetas yucatecas con otras cubanas, puertorriqueñas, venezolanas, dominicanas y de otras regiones del Gran Caribe. En este sentido, y por razones histórico-políticas, la cocina yucateca se ha desarrollado como una cocina caribeña y no como una cocina mexicana (ver Ayora-Díaz, 2013a). Sin embargo, la cocina yucateca es una cocina que se ha forjado como distinta de las otras cocinas caribeñas con las que mantiene su parentesco (Ayora-Díaz, 2012). Un ejemplo de esta translocalidad se encuentra en uno de los platillos icónicos de la gastronomía yucateca: el queso relleno. Existen distintas versiones de queso relleno en Curazao, Venezuela, Puerto Rico y Nicaragua. En Yucatán, donde el queso Edam holandés llegaba de contrabando desde Honduras Británicas (hoy Belice), el platillo utiliza especias, condimentos y técnicas que se reconocen hoy como parte del sabor de la península, pero que son de origen caribeño, europeo y medio-orientales: carne de cerdo en picadillo, mezclada con cebolla, alcázaras, aceitunas, azafrán, orégano, comino, almendras o piñones, pasitas. Todo esto se usa como relleno del queso que luego se cocina en baño maría y se sirve con una salsa estilo bechamel, pero preparada con caldo de pollo y harina de trigo, y una salsa de tomate frita con cebolla, ajo y chile habanero. En este platillo se inscribe una larga historia de relaciones translocales caribeñas y con Europa y el Medio Oriente.

Siguiendo el modelo de las gastronomías europeas, los promotores regionales de la cocina yucateca han buscado instituir la como una gastronomía *tout court* desde los años cincuenta del siglo pasado. Esto es, parafraseando a Brillat-Savarin (1825), toda sociedad tiene una cocina, pero solo algunas sociedades desarrollan una gastronomía en su sentido etimológico de *gastros* y *nomos*: un conjunto de reglas precisas y poco flexibles para cocinar, incluyendo los ingredientes, las tecnologías y procedimientos culinarios, y la etiqueta para su consumo. Como ya he argumentado en distintos lugares, la cocina yucateca se ha desarrollado como una gastronomía por cerca de un siglo (Ayora-Díaz, 2010, Ayora-Díaz, 2012).

La gastronomía en la sociedad posnacional y poscolonial yucateca

Un *caveat lector*: como en el caso de la modernidad arriba mencionado, los términos que dan nombre a las formas poscolonial y posnacional no hacen referencia a periodos temporales, sino a condiciones sociales, culturales y políticas distintas. Con el surgimiento del estado moderno, las elites gobernantes buscaban instaurar formas de coextensividad del Estado con la nación (lo que Anderson, 1983, llamaba “imaginación de la comunidad [nacional]”). El nacimiento de México en las trincheras de la Nueva España coincidió con el nacimiento de la república de Yucatán en 1821 (Campos García, 2002). En ambas regiones las elites promovieron una ideología nacionalista adaptada de los modelos europeos que fueron importados en ambas regiones, y que mostraban coincidencias en la imaginación de la nación (esta contingencia ha permitido a Wells y Joseph [1992] sostener que el regionalismo yucateco se basa en el modelo central mexicano, en vez de ser una apropiación regional del modelo nacional importado de Europa en el mismo periodo).

Los intentos de secesión yucateca de México, impulsados desde Campeche y Mérida durante el siglo diecinueve, dieron lugar a bloqueos navales de la península que resultaron en una restricción en los contactos con el resto de México, pero que robustecieron los lazos peninsulares con el sur de los Estados Unidos, Europa, Cuba y otras islas y tierras del Caribe (Careaga Viliesid, 2000). Esto es, durante los siglos diecinueve y veinte existieron esfuerzos por construir una nación homogénea mexicana mediante prácticas políticas, sociales y culturales que hoy pueden ser entendidas como de “colonialismo interno” (Hechter, 1998) y que se traducen en la eliminación o, al menos, el silenciamiento de las diferencias regionales al interior del país.⁷ En este siglo veintiuno estas formas de colonización cultural han sido sustituidas por otras nuevas, permitiendo hablar de una condición poscolonial. Al mismo tiempo, existen en la sociedad contemporánea global, y en la relación entre la nación mexicana y sus regiones, formas de reivindicación político-cultural que, como sugiere Sparke (2005), convierten el guión “Estado-nación” en indicador de separación y no de unión, contrario a como se imaginaba esta relación al inicio del siglo veinte. Estas tensiones encuentran reflejo en el ámbito de lo culinario y lo gastronómico.

En general, estos procesos dieron lugar a formas de colonialismo cultural interno mediante estrategias de homogenización nacional, como se ejemplifica mediante el juego de la promoción de una dieta nacional basada en trigo o en maíz, según distintas concepciones del “alma” o “espíritu” nacional entre el final del siglo diecinueve y las primeras décadas del siglo

⁷ En mi trabajo he utilizado “colonialismo interno” en la forma en la que Hechter (1998) la ha desarrollado para explicar la imaginación de un Reino Unido que borra las diferencias sociales, religiosas, políticas y culturales de las regiones de Gales, Irlanda y Escocia. Es a este fenómeno al que me refiero cuando la ideología de la nación mexicana silencia las diferencias culturales, políticas y demás en sus distintas regiones. Este uso contrasta con el propuesto por González Casanova (1965), quien privilegiaba el uso del término para describir la exclusión de grupos indígenas en una sociedad europeizada.

veinte (Pilcher, 1998). Décadas después, como el mismo Pilcher (1998) describe mediante su examen de recetarios mexicanos, comenzaron a coexistir la visión de una cocina nacional con el reconocimiento de la diversidad regional. En este siglo veintiuno la UNESCO ha dado un nuevo impulso a la imaginación nacionalista culinaria. El reconocimiento otorgado en 2010 a la cocina mexicana, sostenida por el llamado “Paradigma de Michoacán”, como patrimonio intangible de la humanidad se ha justificado mediante la argumentación del valor simbólico de una dieta fundada en el significado del maíz entre los indígenas mexicanos, y en su combinación con el frijol y los chiles, componiendo una dieta sana y balanceada suficiente para cubrir las necesidades de los indígenas (Moncusí y Santamarina, 2008). Como responsabilidad del grupo promotor de este reconocimiento, ahora los paladines de este proceso deben integrar un dossier en el que recogen recetas indígenas en todo el país, privilegiando aquellas en las que los ingredientes son prehispánicos (frijol, tomates, maíz y chiles). Como consecuencia, aunque es posible reconocer una gran diversidad regional culinaria, todas las cocinas se convierten en reducibles a estos ingredientes y, por tanto, de acuerdo con esta ideología cultural, en todo México se consume una comida mexicana de raíces indígenas.

Esta coyuntura genera una tensión con las formas de entenderse culturalmente en las regiones. Así, en respuesta, en 2012 el gobierno yucateco declaró a la cocina yucateca patrimonio cultural de la población del estado y a Valladolid, ciudad en el oriente de la entidad, se le declaró “cuna de la cocina criolla” yucateca. Con estas declaraciones las instituciones culturales del estado yucateco ponían énfasis en la inclinación cosmopolita, europeizada de la cocina regional en oposición a la cocina indígena mexicana. Aunque estas declaraciones obligaban formalmente a documentar la originalidad e identidad de la cocina yucateca, los gobernantes del estado no han dado continuidad a su propia iniciativa ni se ha explicado esta inacción. En contradicción, el estado de Yucatán participa ahora en la organización de reuniones nacionales de cocineras “tradicionales” y se llevan a cabo esfuerzos por reconstituir la memoria del recetario “maya”, subiéndose al carro de la cocina nacional y redefiniendo la cocina y la identidad cultural de la región.

El 4 de octubre de 2016, mientras escribía este artículo, tuve la oportunidad de participar en un “conversatorio” sobre los sabores de la cocina (yucateca) organizado por la Universidad Autónoma de Yucatán. Un promotor cultural del altiplano central, reconocido nacionalmente como impulsor del reconocimiento por la UNESCO, declaraba las glorias de la cocina mexicana basada en el maíz, frijol y chiles. Decía que aunque es cierto que en América Central se consumen estos mismos ingredientes, la diferencia principal radica en que en ningún lugar se come tanto chile ni tan picante como en México. Recordaba a la audiencia que en el *Popol Vuh* (de tierras guatemaltecas) se afirma que el maíz es la sustancia que da vida a los humanos, y sostenía que la comida mexicana es una sola, por lo que rechazaba la existencia en México de una “alta cocina” ya que, decía él, lo que desea hasta el más rico urbanita es comer una buena tortilla de maíz, o sus chilaquiles. Por su parte, otro promotor cultural, este reconocido localmente como uno de los cronistas oficiales de la ciudad de Mérida, describía platillos de la cocina

yucateca como influenciados por la cocina europea (en particular la española) y negaba que existiesen lazos culinarios con el Caribe. Este cronista relataba a la audiencia cómo ahora se encuentra en búsqueda de recetas “mayas” que le ayuden a recuperar una “tradición” que se está perdiendo, llegando a negar que ciertos platillos de la cocina yucateca, icónicos de la gastronomía regional, fuesen representativos de los yucatecos: “¡el queso relleno no me representa!”. En su lugar, argumentaba que platillos como el escabeche de pava de Valladolid son invenciones locales totales (aunque en el Caribe y España existen platillos similares) y presumía que fue el genio culinario yucateco el que permitió inventar el “sandwichón” —un platillo del que existen versiones similares en Europa y América del sur—, resultado de la promoción del uso festivo de ingredientes procesados e industrializados de los años cincuenta del siglo pasado. En su forma más básica, este platillo consiste en capas de rebanadas de pan blanco rellenas de una salsa confeccionada con doble crema licuada con queso Filadelfia y pimientos enlatados, adornada con pimientos en rajas y chícharos de lata. En este siglo veintiuno se han generado formas más barrocas de preparación que incluyen pollo deshebrado, mermelada y distintos ingredientes más.

Aunque los tres participantes desarrollábamos argumentos frecuentemente divergentes, los vaivenes de esta conversación me permiten ilustrar, aunque de manera anecdótica, el proceso de negociación por el que se instituyen estrategias de neocolonialismo cultural con la participación de actores sociales dispuestos a subordinar las prácticas culinarias propias a la de la nación imaginada. Así, el cronista, quien es reconocido localmente por su fuerte regionalismo y su defensa de la “autenticidad” de la comida yucateca, afirma que su actual preocupación es recuperar lo “maya”—en contraste con la representación hegemónica de la gastronomía yucateca como criolla/cosmopolita—, mientras que el mexicano del altiplano central sostenía la visión hegemónica de una cocina nacional homogénea en la que el maíz, el frijol y los chiles son la santa trinidad. Bhabha (1994) llama “mimesis colonial” a estas formas de aquiescencia desplegadas por el cronista yucateco. Esto es, en la situación de dominación-subordinación cultural, el sujeto o actores sociales con el deseo de participar de los beneficios de la sociedad dominante, o de reposicionarse ante ella, posibilita con frecuencia la expresión de desprecio por la cultura propia o por las manifestaciones y preferencias culturales de sus coterráneos en favor de una preferencia por, y reconocimiento de superioridad de, la cultura culturalmente colonialista.

Efectos translocales de la aspiración “gastronómica”

La gastronomía como concepto y como término nació con la modernidad. Todas las sociedades han tenido cocina, y en muchas, incluyendo la mexicana, desde tiempos prehispánicos hasta el presente, la cocina ha sido dividida entre la cocina de los que menos tienen y la cocina de las clases gobernantes y elites. Es este el sentido en el que debemos entender un término como el de “alta cocina”. No se propone como opuesto a una “baja” cocina (es decir, una cocina de valor opuesta a una sin valor), sino que es una relación metonímica; esto es, el término

“cocina” es adjetivado como alta por ser la cocina de las clases altas, no por ser (al menos no necesariamente) mejor. En contraste, las cocinas no adjetivadas son las cocinas de los distintos grupos subordinados en una sociedad. Sin embargo, en contraste con esta distinción, la diferencia entre sociedades a las que se les reconoce una cocina o una gastronomía es más reciente (Flandrin, 1999; Goody, 2006; Trubek, 2000).

Ferguson (2004) distingue entre cocina y gastronomía a partir de que, en el caso de la segunda, existe una proliferación textual que la apunala y la separa de otras formas de cocina. Periodistas, médicos, ensayistas, escritores, cronistas y otros actores sociales escriben acerca de las recetas, los chefs y los sabores, y con ello establecen los contornos que delimitan lo que ella llama un campo gastronómico. Esta es, por lo general, la cocina masculina de los restaurantes y otros espacios públicos. En general, pero no siempre, la cocina doméstica, femenina, recibe menos atención en su espacio privado, y no se define como gastronomía. Según Trubek (2000), los chefs y cocineros han jugado un papel primordial en la invención de la gastronomía como Alta Cocina. Aunque la primera gastronomía propiamente dicha fue la francesa, siguiendo a la Revolución de ese país, después de que los chefs perdieron a sus mecenas, muchos se vieron obligados a emigrar a otros países europeos y del “nuevo mundo”, llevando consigo los principios universales (desterritorializados) de la gastronomía. En Francia, y luego en otros lados, la *intelligentsia* ligada a las elites contribuyó a construir gastronomías nacionales ligadas a proyectos de Estado-nación modernos (ver, por ejemplo, Bak-Geller Corona, 2011).

Desde el final de la primera mitad del siglo veinte, en Yucatán, los restauranteros y cocineros profesionales, así como los y las escritoras de libros de cocina comenzaron a sintetizar, seleccionar y gradualmente establecer la iconicidad de ciertos platillos a los que convirtieron en icónicos de la cocina Yucateca. La lista de recetas en esta gastronomía no es muy larga, y está constituida por platillos que se desprenden tanto de la cocina cotidiana como de la de fiestas en las casas y poblados de la región. En la lista de estos platillos se encuentran recetas que son habitualmente reconocidas por pobladores de Yucatán y, entre ellos, algunos nombres que son reconocidos tanto dentro como fuera de Yucatán: panuchos, salbutes, papadzules, longaniza de Valladolid, huevos motuleños, sopa de lima, pollo pibil, pavo en escabeche de Valladolid (también conocido como “oriental” por estar Valladolid en el oriente del estado), pavo en relleno negro, pavo en relleno blanco, cochinita pibil, lomititos (de cerdo) de Valladolid, *poc chuc*, pierna de cerdo asada a la yucateca, queso relleno y, según el día de la semana, frijol con puerco (los lunes), y puchero de tres carnes (los domingos).

Mientras que los recetarios de finales del siglo diecinueve y principios del veinte incluían hasta más de mil recetas, los del final de siglo veinte incluyeron un repertorio cada vez más limitado reducido a los guisos icónicos de la gastronomía yucateca. En este inicio de siglo veintiuno reencontramos recetarios otra vez más amplios que contienen una diversidad mayor de recetas incluyendo en algunos casos recetas de platillos elaborados en cantinas, en la costa, por libaneses residentes en la región, por familias en los distintos pueblos rurales, y según el autor o autora, por los distintos grupos culturales residentes en el estado

o la península de Yucatán (por ejemplo, se reconoce el origen del pan de cazón en Campeche, pero ya como parte del recetario “tradicional” yucateco).

Las especias utilizadas se combinan en pastas (recados). Estos recados son elaborados por vendedores quienes tuestan, muelen y mezclan distintas especias y hierbas aromáticas y las “ligan” con jugo de naranja agria y/o vinagre blanco y, según el caso, con ajo. Cada recado corresponde, generalmente, a un solo platillo: uno para relleno blanco, otro para queso relleno, otro para escabeche, para puchero, relleno negro y chilmore, salpimentado, cochinita pibil, puchero, papadzules, y otros más. A cada receta corresponde un recado que le es específico, ya que combina condimentos y especias que imparten el color, aroma y sabor que permiten a los comensales yucatecos reconocer los platillos como tales. Estos recados y las recetas, así como los ingredientes utilizados se han canonizado y muestran poca flexibilidad en su preparación en restaurantes (en las casas las cocineras siempre adaptan las recetas a los gustos y disgustos de los familiares que comparten las comidas). Por ejemplo, según el libro de cocina de Hernández de Fajardo (c. 1940), el recado para puchero contiene “una cucharada de pimienta de Castilla, tres dientes de ajo, dos hojitas de orégano, dos clavos, una pulgarada [*sic*] de comino, unas hebras de azafrán, cuarta cucharada de semilla de cilantro” (p. 37), mientras el recado de chilmore se prepara con “dos cucharadas de chile viejo y seco, cuatro pimientas de Tabasco, ocho hojas de apazote, media cucharadita de pimientas de castilla, dos dientes de ajo, media cucharada de achiote” (p. 38). Es en este sentido que se han formulado reglas claras y poco flexibles para preparar, servir y consumir los platillos, y que se puede hablar de la constitución e institución de una gastronomía yucateca pública que se distingue de la cocina cotidiana, familiar y privada.⁸

La historia repetida en recetarios, por restauranteros y por escritores que promueven la imaginación culinaria yucateca, ha puesto énfasis en la capacidad de integrar recetas e ingredientes importados de Europa, el Medio Oriente y el Caribe en una gastronomía propia. Es decir, la gastronomía yucateca se concibe como un conjunto de recetas, tecnologías, procedimientos, ingredientes y etiqueta que tienen una disposición cosmopolita. Es por esto que se concibe como una cocina “criolla” y no una cocina “indígena”. A pesar de integrar ingredientes y técnicas, así como tecnologías de origen local, sus raíces declaradas están en lo global. Hasta recientemente, la cocina yucateca no se ha considerado cocina “maya” (con excepción de recetarios exotizantes producidos en el extranjero. Ver el extenso Capítulo 4 sobre recetarios en Ayora-Díaz, 2012, pp. 153–200). Sin embargo, con la patrimonialización de la cocina, y la negación de que existe una diferencia entre las formas de comer de las distintas clases sociales, el término de “gastronomía” ha comenzado a usarse de manera laxa para referirse a toda cocina.

⁸ El carácter “privado” de la cocina, como el “público” de la gastronomía, es permeable, poroso, y dinámico. No se debe perder de vista la continua interacción entre las recetas públicas y privadas, ya que unas y otras se influyen mutuamente a lo largo del tiempo.

Estos efectos nos permiten reconocer dos procesos de translocalidad que a su vez se conectan en articulaciones global-locales: por una parte, las sociedades europeas dominantes, comenzando por la francesa, han creado un término (gastronomía) que es productivo de su propia legitimación como una forma más avanzada-civilizada de comer (ver por ejemplo el texto fundador de [Brillat-Savarin, 1825](#)). En sus relaciones, convergencias y divergencias, las distintas cocinas europeas (incluyendo ese producto totalmente translocal denominado “dieta mediterránea”) han territorializado la gastronomía como una forma de Alta Cocina. Por otra parte, esta se ha desterritorializado por acción de distintos actores sociales (chefs, periodistas, escritores, mediadores culturales) que la han reterritorializado en otras regiones del mundo, diseminando sus principios y permitiendo la generación de gastronomías ligadas a proyectos modernos de estados-nación. En su adopción y adaptación, la forma “gastronomía” impone reglas (*nomos*) y condiciones que conducen a la rigidización de prácticas y valores culinarios que hasta recientemente habían sido dinámicos y flexibles, permitiendo la creatividad y reactividad a condiciones cambiantes en el acceso a bienes culinarios. En el caso yucateco, las relaciones de la gastronomía regional con la cocina mexicana nacional producen tensiones y ambivalencias que resultan en el uso político-estratégico de adjetivos ontologizantes como “mexicana”, “yucateca” o “maya” que conducen a la fragmentación de la política de identidad. Esta, en vez de caer bajo el paraguas de una identidad nacional homogénea, se fragmenta y se multiplican las formas étnicas, locales y regionales de identidad.

Discusión: gastronomía/s, ambivalencia y translocalidad

Es necesario, desde la antropología, reconocer que las relaciones verticales y jerárquicas entre lo global y lo local se acompañan de relaciones laterales de tipo translocal. La gastronomía, como concepto, tiene un carácter universalizante, ya que, como argumentan [Ferguson \(2004\)](#) y [Trubek \(2000\)](#), aunque inició como sistema normativo de la alta cocina y del buen comer, ha sido promovido por chefs, restauranteros y mediadores culturales tales como escritores de distinto tipo, incluyendo quienes escriben recetarios, crítica culinaria, y aquellos que promueven las cocinas locales y regionales. Esta promoción y diseminación se ha acompañado de distintas apropiaciones sea por estados-nación que buscan convertir a la gastronomía en imán del turismo cultural, que por distintos grupos de sujetos a nivel local o regional. Usado de manera laxa, “gastronomía” sirve para dignificar o sublimar cualquier cocina; sin embargo, si usamos el término de manera estricta, nos lleva a reconocer que ha existido un proceso de institución de reglas precisas acerca de cómo producir un platillo, sus ingredientes definitorios, proporciones, procedimientos y tecnologías a utilizar, así como de la manera en la que esos platillos deben ser consumidos: su orden, su jerarquía, sus cantidades y la etiqueta de su consumo.

El concepto de “translocalidad” nos permite agregar elementos de complejidad a este análisis. En términos convencionales, la descripción en el párrafo precedente nos lleva a reconocer el proceso vertical de desterritorialización y reterritorialización: la gastronomía en tanto que disciplina se origina en un lugar y se

exporta y apropia en otros lugares del mundo. Sin embargo, esta misma descripción deja de lado otros procesos de intercambio cultural que acompañan esta relación global-local. En primer lugar tenemos la multiplicación de escalas fenoménicas de esta translocalidad. Si comenzamos con una escala más amplia, reconocemos que existían relaciones laterales con otras regiones del Caribe. Limitados en su tránsito hacia México por el bloqueo naval impuesto durante el siglo diecinueve, los yucatecos se dirigieron hacia el sur y este de los Estados Unidos, hacia Cuba, Puerto Rico, Venezuela, y Colombia, así como hacia Inglaterra, Francia y España en, principalmente. En Europa, los Estados Unidos y el Caribe, los yucatecos comenzaron a familiarizarse con las recetas provenientes de las gastronomías europeas, pero mediadas por sus adaptaciones al gusto caribeño y a la disponibilidad de comestibles y tecnologías. Estos yucatecos y yucatecas promovieron luego su adaptación al gusto peninsular, e inmigrantes de otras partes del Caribe, Norteamérica y Europa, contribuyeron al catálogo de recetas regionales. En otra escala se encuentra en el espacio regional, donde cocineras y cocineros de las distintas ciudades de la península encontraron los medios para inscribir las recetas y el gusto por cierta experiencia estética culinaria entre los comensales de la región. Estos recetarios se han difundido a lo largo del espacio regional, diseminando y enraizando el gusto por el sabor yucateco. En esta escala encontramos a sujetos con la creatividad necesaria para adaptar recetas extranjeras a los ingredientes disponibles en distintos momentos de la historia del mercado de comestibles locales y ultramarinos en la península. Aquí encontramos además intercambios estético-culinarios entre distintas familias urbanas mediadas por cocineras generalmente provenientes del ámbito rural. En su conjunto, el producto de estas relaciones translocales es la multiplicidad de cocinas caribeñas que comparten la preferencia por ciertos ingredientes, y por recetas y técnicas culinarias. La cocina yucateca es producto de esta translocalidad. Sin embargo, fue solo a partir de los años cuarenta del siglo pasado que comenzó a delinearse y a emerger un conjunto de recetas que se convirtieron progresivamente en icónicas de la cocina regional y que constituyeron la gastronomía yucateca como un destilado de la cocina regional.

La gastronomía yucateca es, entonces, un ensamblaje de ingredientes, recetas, procedimientos y tecnología de cocina que se pliega a reglas precisas para su producción y para la etiqueta de su consumo. Este ensamblaje es una expresión de las preferencias estético-culinarias de los y las habitantes del estado de Yucatán. Su representación es la de una cocina criolla, que incorpora elementos de la cultura maya regional, pero con vocación cosmopolita. Esta forma de representación la distingue de la cocina mexicana, que al menos en el discurso nacionalista y homogenizante avalado por la UNESCO, privilegia los elementos indígenas por encima de los globales ([Ayora-Díaz, 2013b, en prensa](#)). Sin embargo, como ya he señalado más arriba, el gobierno del estado de Yucatán, después de haber declarado en 2012 a la cocina yucateca como patrimonio cultural intangible de los habitantes del estado y a la ciudad de Valladolid como cuna de la cocina criolla regional, no ha llevado a cabo ninguno de los procedimientos requeridos para avalar tales designaciones y, en vez, se ha plegado a los requisitos establecidos por la

inclusión de la cocina mexicana a la lista de la UNESCO del patrimonio cultural intangible y busca subrayar la “mayanidad” de la cocina regional. Estas ambivalencias se encuentran como efecto de las complejas articulaciones global-locales y translocales y abren el campo de los estudios antropológicos de las relaciones entre cocina, gastronomía y las distintas políticas de identidad.

Reconocimientos

Este artículo se basa en la investigación realizada desde 2012 hasta 2016 con financiamiento del proyecto CONACyT de Ciencia Básica Núm. 156796. Agradezco a los o las tres dictaminadoras de este artículo por sus comentarios y sugerencias. Espero haber cumplido con sus expectativas. Como siempre, mi esposa y colega, la Dra. Gabriela Vargas Cetina, ha leído y comentado mi trabajo.

Conflicto de intereses

El autor declara no tener ningún conflicto de intereses.

Referencias

- Álvarez, M. (2008). El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. En M. Álvarez y F. X. Medina (Eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América Latina*. (pp. 25–44). Barcelona: Icaria.
- Anderson, B. (1983). *Imagined communities. Reflections on the origin and spread of nationalism*. London: Verso.
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at Large. The cultural dimensions of globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Ayora Diaz, S.I. (2002). *Globalización, conocimiento y poder. Médicos locales y sus luchas por el reconocimiento en Chiapas*. C. de México: Plaza y Valdés-Mérida: Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán.
- Ayora Diaz, S. I. y Vargas Cetina, G. (2005). Globalización y localización: la producción de modernidades locales. En S. I. Ayora Diaz y G. Vargas Cetina (Eds.), *Modernidades locales. Etnografía del presente múltiple* (pp. 29–58). Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán-Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán.
- Ayora-Diaz, S. I. (2007). Translocalidad y antropología de los procesos globales: saber y poder en Chiapas y Yucatán. *Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 12(1), 134–163.
- Ayora-Diaz, S. I. (2010). Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field. *Food, Culture and Society*, 10(3), 397–420.
- Ayora-Diaz, S. I. (2012). *Foodscapes, foodfields and identities in Yucatán*. Amsterdam: CEDLA-New York: Berghahn.
- Ayora-Diaz, S. I. (2013a). Intersections translocales. Le cas de la gastronomie yucatèque. *Anthropologie et Sociétés*, 37(2), 67–89.
- Ayora-Diaz, S. I. (2013b). Yucatecan food and the postcolonial politics of representation. En G. Vargas-Cetina (Ed.), *Anthropology and the politics of representation. Identity strategies, decentered selves and crucial places* (pp. 49–65). Tuscaloosa: University of Alabama Press.
- Ayora Diaz, S. I. (en prensa) La gastronomía yucateca ante la patrimonialización de la cocina mexicana. En: S. Bak-Geller Corona y E. Katz (Coords.). *Nacionalismos culinarios en América Latina*. Guadalajara: Culturas Populares.
- Ayora-Diaz, S. I., Vargas Cetina, G. y Fernández Repetto, F. (2016). *Cocina, música y comunicación: tecnologías y estética en el Yucatán contemporáneo*. Mérida: Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán.
- Bak-Geller Corona, S. (2011). Des identités coloniales à l’imaginaire national: Cuisine, société et politique u Mexique, xv^e-xix^e siècle. [tesis doctoral] Paris: École des Hautes Études en Sciences Sociales.
- Beverley, J. (1999). *Subalternity and representation. Arguments in cultural theory*. Durham: Duke University Press.
- Bhabha, H. (1994). *The location of culture*. London: Routledge.
- Bourdieu, P. (1999). *Language and symbolic power*. Cambridge: Harvard University Press.
- Brillat-Savarin, J. A. (1825). *The physiology of taste, or meditations in transcendental gastronomy*. New York: Vintage Books.
- Bueno Castellanos, C. y Ayora Diaz S. I. (2010). El consumo en la era global. En: C. Bueno Castellanos y S. I. Ayora Diaz (Coords.). *Consumos globales: de México para el mundo*. (pp. 9-33) C. de México: Universidad Iberoamericana-Mérida: Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán.
- Campos García, M. (2002). “¡Que los yucatecos todos proclamen su independencia!” (*Historia del secesionismo en Yucatán, 1821-1849*). Mérida: Universidad autónoma de Yucatán.
- Careaga Viliesid, L. (2000). *De llaves y cerrojos: Yucatán, Texas y Estados Unidos a mediados del siglo XIX*. C. de México: Instituto Mora.
- Castañeda, Quetzil E. (2004). “We are not indigenous!” An introduction to the maya identity of Yucatán. *Journal of Latin American Anthropology*, 9(1), 36–63.
- Castillo Cocom, J. (2004). Lost in Mayaland. *Journal of Latin American Anthropology*, 9(1), 179–198.
- Curtin, P. D. (1990). *The rise and fall of the plantation complex. Essays in Atlantic History*. Cambridge: Cambridge University Press.
- De la Pedraja, R. (1998). *Oil and coffee. Latin American Merchant Shipping from the Imperial Era to the 1950s*. Westport: Greenwood Press.
- de Landa, M. (2006). *A new philosophy of society. Assemblage theory and social complexity*. London: Continuum.
- Deleuze, G. y Guattari, F. (1987). *A Thousand Plateaus. Capitalism and schizophrenia*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Diario de Yucatán. (2016). “Meta Académica. Más programas y servicios, en los planes de la Uady”. Versión electrónica, 1 de marzo de 2016. [consultado 1 Oct 2016]. En: <http://yucatan.com.mx/merida/educacion-merida/meta-academica>.
- Eisenstadt, S. N. (2000). Multiple Modernities. *Daedalus*, 129(1), 1–29.
- Evans, S. (2007). Bound in twine. The history and ecology of the Henequen-Wheat Complex for Mexico and the American and Canadian Plains, 1880–1950. College station: Texas A&M University Press.
- Ferguson, P. P. (2004). *Accounting for taste. The triumph of french cuisine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Flandrin, J.-L. (1999). “From Dietetics to Gastronomy. The Liberation of the Gourmet”. En: J.-L. Flandrin y M. Massimo Montanari (Eds.) *Food. A Culinary History* (pp. 418–432). New York: Columbia University Press.
- Fraser, M. (2003). *Weapons of mass distraction. Soft power and american empire*. New York: St. Martin’s Press.
- Gabbert, W. (2004). *Becoming Maya: Ethnicity and Social Inequality in Yucatán since 1500*. Tucson: University of Arizona Press.
- Gaonkar, D. P. (1999). On alternative modernities. *Public Culture*, 11(1), 1–18.
- García Canclini, N. (1991). *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad*. C. de México: Grijalbo.
- Gobierno del Estado de Yucatán. (2013). *Plan Estatal de Desarrollo 2012-2018. Yucatán*. Mérida: Gobierno del Estado de Yucatán.
- González Casanova, P. (1965). Internal colonialism and national development. *Studies in Comparative International Development*, 1(4), 27–37.
- Goody, Jack. (2006). Gordon Childe, the urban revolution, and the haute cuisine: An anthropo-archaeological view of modern history. *Comparative Studies in Society and History*, 48(3), 503–519.
- Habermas, J. (1990). *The philosophical discourse of modernity. Twelve lectures*. Cambridge: MIT Press.
- Harootyan, H. (2001). *Overcome by modernity. History, culture, and community in interwar Japan*. Princeton: Princeton University Press.
- Hechter, M. (1998). *Internal Colonialism*. Londres: Tavistock Publishers.
- Hernández de Fajardo, C. (1940). *Cocina yucateca. Cocina y repostería práctica*. Tomo I. Mérida: Sin editorial.
- Hervik, Peter. (1999). *Mayan people within and beyond boundaries: Social categories and lived identities in the Yucatán*. Amsterdam: Hardwood Academic Publishers.

- Latham, M. E. (2000). *Modernization as Ideology. American Social Science and "Nation Building" in the Kennedy Era*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.
- Llobera, J. (1994). *The god of modernity. The development of Nationalism in Western Europe*. Oxford: Berg.
- Mignolo, W. (2012). *Local histories/global designs. Coloniality, subaltern knowledges, and border thinking*. Princeton: Princeton University Press.
- Moncusí, A. y Santamarina, B. (2008). Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad. En M. Álvarez y F. X. Medina (Eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América Latina*. (2.ª edición, pp. 127–142). Barcelona: Icaria.
- Pilcher, J. C. (1998). *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Ritzer, G. (1996). *The Macdonaldization of Society*. Thousand Oaks: Pine Forge Press. Edición revisada.
- Robertson, R. (1992). *Globalization: Social theory and global culture*. London: Sage.
- Robertson, R. (1995). Glocalization: Time-space and homogeneity-heterogeneity. En: M. Featherstone, S. Lash y R. Robertson (Eds.). *Global Modernities*. (25–44) London: Sage.
- Smith, A. F. (2016). *Fast food. The good, the bad and the hungry*. London: Reaktion Books.
- Sparke, M. (2005). *In the space of theory. Postfoundational geographies of the nation-state*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Taylor, C. (1999). Two theories of modernity. *Public Culture*, 11(1), 153–174.
- Trubek, A. (2000). *Haute cuisine. How the french invented the culinary profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Universidad Autónoma de Yucatán (2014). Plan de Desarrollo Institucional, 2014-2022. [consultado 12 Mar 2017]. Disponible en: <http://www.transparencia.uady.mx/admin/documentos/pdi2014-2022>.
- Watson, J. (Ed.). (1997). *Golden Arches East. McDonald's in East Asia*. Stanford: Stanford University Press.
- Wells, A. y Joseph, G. M. (1992). Modernizing Visions, "Chilango" Blueprints, and Provincial Growing Pains: Merida at the Turn of the Century. *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, 8(2), 167–215.