

Propuesta de clasificación de la gastronomía del Sur de Quintana Roo

Carlos Argenis Quiñones Hernández

Alumno del cuarto semestre de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento: Gestión del patrimonio gastronómico tradicional mexicano.

carloos.quinoones@gmail.com

Propuesta de clasificación de la gastronomía del Sur de Quintana Roo

Proposal for classification of the gastronomy of the South of Quintana Roo

Resumen

El objetivo de este documento es proponer una clasificación gastronómica de la zona sur del estado de Quintana Roo a partir de las características que les brinda su ubicación geográfica, así como sus antecedentes históricos y culturales. En este sentido, se logran identificar la cocina maya, caribeña y fronteriza, siendo que cada una de éstas se divide en cocina cotidiana y cocina festiva. Esta investigación es un primer acercamiento categorial que permite identificar los platillos propios de cada lugar, y que puede servir de fundamento para futuros estudios que busquen la promoción y el posicionamiento turístico de la región a través de la gastronomía.

Palabras clave

Cocina maya, cocina caribeña, cocina fronteriza, gastronomía Quintana Roo.

Abstract

The aim of this document is to propose a gastronomic classification of the southern zone of the state of Quintana Roo based on the characteristics provided by its geographical location, as well as its historical and cultural background. In this sense, Mayan, Caribbean, and border cuisine can be identified, and each of these is divided into daily cuisine and festive cuisine. This research is a first categorical approach that allows to identify the dishes of each place, and that can serve as a basis for future studies that seek the promotion and tourist positioning of the region through gastronomy.

Key words

Mayan cuisine, Caribbean cuisine, border cuisine, Quintana Roo gastronomy.

Introducción

En materia de investigación, el panorama gastronómico ha sido abordado desde diferentes enfoques a partir de la importancia que se ha dado a la gestión del patrimonio cultural como actividad económica para el desarrollo de una región y como elemento diferenciador de los pueblos. En una primera ola de estudios que caracterizaron el inicio del siglo se enfatizó en rescatar los saberes y sabores de las culturas indígenas, que por muchos años estuvo olvidada, haciéndose hincapié en la gastronomía como factor clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como la promoción para los mismos (López y Sánchez, 2012). Posteriormente, se conceptualizó a la gastronomía como un elemento que actúa en el espacio natural y social, que influye en la producción y transformación del espacio (Mascarenhas *et al.*, 2010), iniciando una serie de estudios que vinculaban la gastronomía y el territorio.

El estudio de Lizarzaburo titulado “Diseño de estrategias para la utilización de la cocina tradicional como elemento de atractividad turística en la parroquia de Puéllaro, Cantón Quito, Provincia de Pichincha” (2017) dio otro significado al territorio haciendo énfasis en el vínculo que existe entre la cocina tradicional y una zona específica como medio para la revitalización y conservación del patrimonio alimentario de un pueblo, sin dejar de lado la sostenibilidad; y dentro de todo esto, lo concerniente a la seguridad alimentaria, postulándose que, de este modo, la cocina de un lugar puede llegar a ser el motivo principal de desplazamiento a un destino turístico.

El trabajo de Granados “Propuesta para la promoción de la cocina tradicional Sincelejana a partir de las directrices de la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia” (2017) identificó la gastronomía como un elemento dinamizador de la economía y el desarrollo social de los ciudadanos y las comunidades, puntualizando que las limitaciones para hacer uso de ésta son producto de la débil capacidad organizacional de las instituciones y el desinterés de los gestores y portadores de la tradición, lo que se convierte en un riesgo para la trasmisión generacional de los saberes, el fomento de capacidades y el desarrollo económico local.

Con base en estos estudios, se puede inferir que, en comparación a la preocupación de otros países respecto a la gestión del patrimonio gastronómico, México no había prestado atención comenzado a prestar atención a sus cocinas tradicionales, sino apenas una década atrás, cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) incluyó a la cocina tradicional mexicana en su lista del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en noviembre de 2010.

Esto, porque el dictamen la considera un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos; así como técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Y se considera que esto fue posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la elaboración de los platillos y degustación de los manjares, representando así la afirmación de la UNESCO, el reconocimiento de uno de los procesos de documentación y promoción más importantes a los que ha sido sometida la gastronomía nacional.

A partir de este hecho, se destacó la importancia de documentar los conocimientos y técnicas relacionados con la cocina mexicana por parte de investigadores, estudiosos, conocedores, chefs y cocineros interesados en demostrar lo valioso de las tradiciones y costumbres culinarias que perduran en las culturas indígenas en nuestro país y que les otorgan una parte de su identidad.

Adicional a ello, se pueden mencionar los esfuerzos de Ricardo Muñoz Zurita, reconocido chef mexicano, por adentrarse directamente a las comunidades pertenecientes al territorio nacional, realizando una vasta recopilación de la gastronomía de este país a partir de la entrevista e interacción con los mismos pueblos indígenas, y publicándola en el “Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana” (Zurita, 2012), creando con ello un precedente para el estudio de las cocinas regionales en México, que por mucho tiempo estuvieron en el olvido.

En respuesta a este tema, el Gobierno de la República Mexicana crea en el 2015 la *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional* como compromiso en la construcción de acciones y medidas de orden jurídico, técnico, científico, administrativo; social, cultural, educativo y financiero que rescaten, impulsen, salvaguarden y difundan la Gastronomía Mexicana.

Los objetivos que se consideran en este documento, se enmarcan en un ejercicio de planificación territorial a mediano plazo que incluye la protección de los portadores del patrimonio (cocineras, cocineros, productores en pequeña escala y artesanos); la generación y transmisión de conocimientos, la capacitación de mano de obra y empresarial, la certificación de servicios de calidad y capacidades laborales, así como la adecuación de planes educativos; la innovación, la investigación y la inserción en la cadena de valor gastronómica tanto regional como local de prácticas sustentables, productivas y eficientes.

Aunado a estos esfuerzos, se resalta la iniciativa de otros conocedores y estudiosos de la cocina nacional, quienes se han sumado para documentar y difundir los saberes y técnicas culinarias empleadas por las culturas indígenas; tal es el caso de Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla quienes, desde la Escuela Superior de Gastronomía, promovieron durante décadas el rescate y elaboración de recetas de la cocina tradicional mexicana.

Otra reconocida estudiosa del cambio cultural, la pérdida y desuso de ingredientes por diversas causas y el abandono del campo mexicano es Diana Kennedy, quien se ha dado a la tarea de documentar recetas de la zona sureste de México, lo que ha propiciado la creación de diversos recetarios que tienen la finalidad de preservar las tradiciones y costumbres que existen en torno a los platillos confeccionados en distintos puntos geográficos de México. En este mismo sentido, Cristina Barros aborda la historia y evolución de la cocina popular mexicana, logrando expresar el sentir de los pobladores indígenas a través de múltiples libros, seminarios y conferencias que dicta alrededor del mundo.

Por otro lado, la Secretaría de Turismo del país (SECTUR), en 2018, promueve el distintivo "Ven a Comer", con la finalidad de distinguir y reconocer a la cocina mexicana como elemento clave del patrimonio cultural y de la cohesión social, e impulsor de la economía local, regional y nacional; asimismo, impulsa la gastronomía como atractivo turístico de México, a la vez de contribuir al rescate, salvaguarda, difusión e innovación de su cadena de valor, partiendo de la producción hasta llegar a su consumo.

La Organización Mundial del Turismo (OMS), es también uno de los organismos que mayormente ha incidido en la promoción y posicionamiento de la gastronomía de los pueblos mexicanos; su publicación más reciente al respecto: "Guía para el Desarrollo del

Turismo Gastronómico” (OMS, 2020) propone la implementación de rutas gastronómicas con la finalidad de potenciar la identidad culinaria de sus territorios e impulsar propuestas para conseguir que la gastronomía de la zona y sus singularidades influyan de manera importante en la decisión del turista de viajar al destino en cuestión y/o atraer a ese perfil de turista gastronómico que busca profundizar en la cultura culinaria de los lugares que visita, representando uno de los primeros esfuerzos documentales por establecer lineamientos claros para la promoción y comercialización de la gastronomía, a través de un enfoque turístico.

El libro “Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible”, de Montecinos (2015), propone un modelo de planificación gastronómica y turística regional que busca preservar de manera urgente el patrimonio gastronómico como un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible. El gran reto, establece el autor, es la creación de servicios, rutas, productos y destinos de manera planificada para que el turismo gastronómico sea considerado un producto turístico prioritario y una excelente herramienta para coadyuvar de manera respetuosa, ética y pacífica al desarrollo social regional sostenible, representando otro esfuerzo por vincular la gastronomía, la sostenibilidad, la planificación turística e indirectamente, la promoción y el posicionamiento.

Los estudios relacionados con el patrimonio gastronómico de diversos estados en México han proporcionado resultados sumamente interesantes respecto a productos e ingredientes, platillos, tradiciones y costumbre endémicas de una zona en particular. En el caso específico de Quintana Roo, entidad a la que compete este estudio, se asume que no hay una tradición culinaria por ser la más joven del país, cosa que es totalmente errónea; en el estado existe un gran pasado indígena maya, que se encuentra muy fácil tierra adentro y tal vez no tanto a la orilla del mar, porque los mayas decidieron habitar zonas interiores donde hay más prosperidad de los productos agrícolas (Muñoz, 2020).

Se destaca que las investigaciones en materia de cocina regional desarrolladas en el estado de Quintana Roo han sido mínimas; sin embargo, se ha logrado identificar algunas de ellas por sus importantes aportaciones sobre las cocinas presentes en dicha zona. Entre los libros que han abonado información de estas tradiciones culinarias se encuentran: “La cocina cotidiana de Quintana Roo” (Pérez, 2020); “Agua, barro y fuego, la gastronomía mexicana del sur” (Hernández *et al.*, 2017), así como el “Recetario maya de Quintana Roo” (Ferrer, 1999).

En estos textos se aborda la variada cocina quintanarroense combinando aspectos históricos con la documentación de los platillos cuyo punto de partida es la cocina maya, pasando por la gastronomía del Mar Caribe -tanto en sus islas como en las playas-, y documentándose la influencia de países extranjeros en la culinaria quintanarroense, producto de la importante “zona libre” presente en este estado (también llamada “zona franca” en otros países, donde se ofrecen productos importados libres de impuestos).

Todos los factores anteriores, así como las diversas influencias gastronómicas identificadas en la región, han dado como resultado una rica y amplia gama de platillos que se ofrecen a los quintanarroenses, pero también a turistas nacionales y extranjeros que han comenzado a conocerla y apreciarla. Empezando por la comida tradicional, y pasando por la alta cocina que se elabora y consume en los mejores restaurantes. Variedades gastronómicas como la yucateca, y en consecuencia, la española y árabe son comunes de encontrar en los mejores sitios, pero también la beliceña y caribeña; así como la cocina china, argentina y mexicana, muchas veces en una clase de exótica fusión.

El representante de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC) en Quintana Roo, Angulo Eddie (2007), señaló en una entrevista en torno a la gastronomía chetumaleña, que no existía en aquel entonces más que un reducido número de restaurantes -de 10 a 15- de un total de 60 establecimientos contabilizados en la región, dedicados al servicio de preparación de alimentos. Afirmando que ofrecían una pluralidad de platillos en condiciones de alta cocina, por lo que la cultura gastronómica se caracterizaba por el consumo de un sector nacional del turismo. Actualmente, la situación no ha cambiado demasiado, la gastronomía de la región se sigue adaptando a las necesidades y preferencias de turistas nacionales y extranjeros, que acuden de manera masiva a marisquerías y restaurantes de comida típica regional.

Sin embargo, también en los últimos años se ha ido gestando cierto sincretismo gastronómico entre Belice y Quintana Roo; en Chetumal, la ciudad más fronteriza, se ha adoptado un platillo con todo y su nombre original: *Rice and Beans*, que, según Flota: “es posible que su verdadero origen se remonte a la isla de Jamaica. La particularidad de este guiso es que tanto el arroz como los frijoles rojos que lo acompañan se sofríen en aceite de

coco y se sazonan con el jugo (la leche) de esta misma fruta, lo que le da un sabor único y característico del Caribe” (2007, p. 109). Y en conjunto con esta fusión, se ha extendido cada vez más el gusto por la gastronomía maya, destacándose platillos como la “Cochinita pibil”, el “Pescado a la tikin-xic”, y el “Seré de pescado”, por mencionar algunos.

Gracias a la promoción de la gastronomía quintanarroense, se han ido generando diversas estrategias para tal fin, entre ellas las ferias y festivales dentro de los cuales destacan el “Festival de la cocina tradicional del Sur de Quintana Roo”, la “Feria del Coco”, la “Feria del Queso de Bola”, todos realizados en la ciudad de Chetumal. Cada uno de estos eventos ha aportado de manera significativa a la difusión de la cultura gastronómica de esta zona. Sin embargo, aún existe mucho trabajo por realizar en materia de posicionamiento turístico de la gastronomía de la región, que sigue siendo poco conocida y, por ende, valorada.

El “Festival de la Gastronomía Tradicional del Sur de Quintana Roo, que en sus inicios fue nombrado como el “Festival del ramón”, tenía como objetivos principales difundir entre la población las propiedades de esta planta que abunda en esta comarca, así como promover y desarrollar el potencial del mercado regional de la semilla y los subproductos derivados de este árbol como fuente de apoyo a grupos de trabajo que emprenden proyectos productivos (Marín, 2019). Finalmente, en el 2017 los objetivos se replantean para convertirse en lo que actualmente promueve, la cocina tradicional del sureste de Quintana Roo.

En cuanto a la primera “Feria del Queso de Bola”, ésta se realiza en el 2019; cabe señalar que dicho producto es representativo de esta parte del territorio nacional, aun cuando el origen del producto es la ciudad de Edam, Holanda. A partir de 1520 empieza a comercializarse en varias partes del mundo hasta llegar a la ciudad de Chetumal, lugar donde ha permanecido gracias a la aceptación de sus características organolépticas por parte de la población de esta zona, así como la adaptabilidad a sus platillos (González y Pech, 2012).

En relación con la “Feria del Coco”, ésta se realizó por primera vez en la capital del estado en el 2014 con la finalidad de optimizar la producción del coco en la región, así como su distribución. Durante esta actividad se dan cita productores locales, especialistas del Centro de Investigación del Cocotero de Yucatán, del Instituto Nacional de Investigaciones

Forestales, Agrícolas y Pecuarias, así como artesanos, industriales y restauranteros. Asimismo, en este evento se ofertan muestras gastronómicas cuyo ingrediente principal es el coco, además de brindarse pláticas para conocer las bondades que tiene la fruta, todo esto acompañado de diversas actividades culturales.

Por otro lado, debe hacerse mención al trabajo realizado por la sociedad civil en esta zona de estudio; como evidencia final, se presenta en la Escuela Superior de Gastronomía de la ciudad de México, un “Recetario de la Gastronomía Tradicional del Sur de Quintana Roo”, mismo que surge como resultado de la investigación de campo realizado por la *Asociación Civil Sociogénesis* en conjunto con alumnos y docentes de la Universidad Tecnológica de Chetumal, esto en el 2017. En ese mismo año, se presenta en la Ciudad de Bacalar el “Recetario de la Semilla de Ramón” a través del cual se enfatizó la necesidad de proteger el patrimonio natural que representa la selva maya, mediante la generación de alternativas económicas sustentables dirigidas a la protección de este árbol que crece en el lugar, y cuyas semillas tipo baya tienen un sabor y olor dulces.

Se resalta que todas estas iniciativas hasta ahora documentadas han permitido registrar y promover la cocina de Quintana Roo, pero se considera que una tarea pendiente, es la clasificación de los platillos de la región, con base en sus raíces históricas y territoriales, que es el objetivo principal de esta investigación. Así, a través de una extensa revisión de la literatura disponible, visitas a la zona objeto de estudio y entrevistas a profundidad con actores clave, se logra proponer una primera clasificación de los platillos tradicionales en Quintana Roo.

La zona Sur de Quintana Roo

Esta zona en Quintana Roo, y, en específico, el Municipio de Othón P. Blanco, pertenece a la Región Hidrológica de Yucatán, a las Cuencas cerradas y a la Bahía de Chetumal, así como a otras de esta misma región hídrica. Aunque su suelo está formado por la misma roca caliza del resto de la Península de Yucatán que impide las corrientes de agua superficiales, en esta zona se encuentran las únicas aguas de este tipo de todo el territorio, lo que dota de un rasgo peculiar a todo el territorio. Ahí se pueden encontrar el Río Hondo y el Río Escondido, únicos ríos de toda la zona; el primer río señala desde 1898 el límite internacional entre

México y Belice, por lo que tiene una importancia capital en el desarrollo de la región toda vez que funge como la única vía de comunicación con el interior de la comarca. Aún hoy una de las principales regiones del municipio es la llamada *Rivera del Río Hondo*, donde se encuentran poblaciones como Álvaro Obregón, y en la desembocadura de ésta fue fundada la capital del estado y cabecera municipal, Chetumal. El Río Hondo nace en las sierras fronterizas entre Belice y Guatemala, la mayor parte de su curso sirve de límite internacional y es navegable en su mayor parte.

En cuanto al Río Escondido, se trata de una corriente proveniente del vecino estado de Campeche; es un río mayormente estacional y de cauce muy irregular; lo plano del terreno por el que corre le permite tener una corriente amplia y lenta, variando su cauce según las estaciones, de ahí su nombre. Usualmente se une a amplias aguadas y lagunas y con ello constituye una importante vía de comunicación, desemboca en el río Hondo al sur de la Laguna de Bacalar, en las cercanías de la localidad de Juan Sarabia.

Tan importantes como los ríos mencionados, en el territorio de Othón P. Blanco se encuentran una serie de lagunas entre las que destaca la Laguna de Bacalar, también llamada la Laguna de los Siete Colores, por estar constituida por siete cenotes cuyas aguas desbordaron e integraron dicha laguna. Es la más grande y conocida de todas, tiene una extensión aproximada de 42 kilómetros de largo por solo 2 kilómetros de ancho, y junto a ella se encuentra la población de Bacalar, la más antigua del municipio.

La Laguna Guerrero también identificada en esta zona, tiene la característica de estar comunicada a través de un pasaje con la Bahía de Chetumal; también aquí se localizan la Laguna Agua Salada, la Laguna Chile Verde y la Laguna San Felipe, mismas que al igual que los ríos y aguadas, durante las épocas de lluvia llegan prácticamente a estar unidas todas; gracias a ello, desde años atrás se creó un importante medio de comunicación que va desde la Bahía de Chetumal hasta el interior del territorio, lo que a un mismo tiempo ha facilitado el desarrollo de otras partes del estado. Casi junto al Río Hondo y cercana a Subteniente López y Huay-Pix se encuentra la Laguna Milagros, más pequeña que todas las anteriores y que se ha convertido en balneario para los habitantes de la zona.

En relación con el clima de esta región, puede decirse que la totalidad del territorio se clasifica como cálido subhúmedo con lluvias en verano, y las temperaturas promedio anuales se registran en tres grandes bandas; la primera de ellas que incluye toda su costa, la rivera del Río Hondo y el extremo nororiental del municipio, registra temperaturas superiores a 26° C, mientras que una amplia banda central del territorio municipal registra temperaturas inferiores a este nivel.

La precipitación promedio anual en el territorio se encuentra definida en varias zonas, la mayor precipitación se da en la zona costa del Mar Caribe, donde el promedio es superior a los 1,500 mm; una siguiente franja de territorio localizada al oeste de la zona anterior y al este de la Bahía de Chetumal, tiene un promedio entre 1,300 y 1,500 mm al año, una tercera sección formada por territorios del sur, el interior y la zona costera de la Bahía de Chetumal tiene una precipitación de 1,200 a 1,300 mm. Otras tres diferentes zonas formadas por el centro del territorio, su extremo sur y su extremo noroeste tienen un promedio entre 1,100 y 1,200 mm y finalmente un pequeño sector de la zona central de la franja anterior, junto a la Laguna de Bacalar, registra un promedio entre 1,000 y 1,100 mm. Como todo el territorio de Quintana Roo, el municipio es muy propenso a recibir el embate de huracanes, durante la temporada en que estos fenómenos se forman, y que va de junio a noviembre.

La vegetación es mayoritariamente de selva mediana, que se extiende por la mayor parte del interior del municipio; las especies vegetales más representativas son el chicozapote, el ramón, el guayabillo y el chacá. Las zonas más aisladas del interior del territorio se encuentran pobladas por selva alta, en donde se puede encontrar el ciricote, el palo de tinte y la caoba; hacia el suroeste del municipio se encuentran zonas dedicadas a la agricultura de temporal y de riego, siendo el principal cultivo la caña de azúcar; junto a la costa del Mar Caribe se pueden localizar principalmente manglares.

La fauna es muy vasta y variada, entre las principales especies se encuentra el manatí, mamífero marino que habita en las bahías y lagunas litorales y que se ha convertido en un símbolo de la región; además, se pueden encontrar especies como el tepezcuintle, jabalí, venado cola blanca, nutria, tortugas y aves. Para la protección de especies animales y vegetales existen tres zonas de reserva ecológica, el área de Protección de Flora y Fauna

Uaymil situada en la costa noreste del territorio, en las cercanías de Mahahual; así como el Santuario del Manatí en la Bahía de Chetumal y la Reserva de la Biósfera Banco Chinchorro, dichos lugares perfectamente ubicados y valorados por la gran aportación que hacen en favor de estas especies.

Dada la importancia de las especies naturales, resulta interesante identificar que la zona de estudio tiene una amplia diversidad de elementos naturales que pueden ser promovidos a partir de proyectos enfocados al turismo, sin duda alguna; en la actualidad el medio ambiente ha establecido una relación estrecha que permite que el turista se enfoque en realizar actividades con enfoque sustentable y ampliar de esta forma, su acervo cultural.

Sur de Quintana Roo: su gastronomía a partir de sus condiciones geográficas y raíces culturales

Con el paso de los años, la alimentación humana ha experimentado grandes cambios, esto como consecuencia del proceso de adaptación al que el hombre debe enfrentarse considerando diversos factores; uno de ellos, las condiciones geográficas y ambientales del territorio en el que habita. De hecho, los pobladores de una zona en particular, han aprendido a beneficiarse de los productos locales o endémicos que caracterizan a un territorio específico. Este instinto, aunado a la inteligencia y la creatividad del ser humano, han hecho que la cultura se transforme en el tiempo y en el espacio (Castro, 2011).

Las costumbres y tradiciones también juegan un papel muy importante dentro de la sociedad que habita un territorio, porque ello permite que pueda identificarse cómo los habitantes de una región aprovechan los recursos naturales ya sea como consumo personal o comercial. Las diferentes formas de elaboración y presentación tienen relación con dichas expresiones, es por esto que muchos de los platillos populares o tradicionales puedan adquirir nuevas características organolépticas, diferentes nombres o incluso hasta distintos sabores de un lugar a otro.

Las cocinas que se caracterizan por el uso de los productos endémicos frecuentemente han tenido que adaptarse a otros ingredientes que se han incorporado al territorio a consecuencia de los intercambios sociales y culturales; de este modo, se trata de

ingredientes de otros lugares que terminan por incorporarse a la cocina permitiendo que ésta adquiera características únicas, con identidad propia que trasciende y logra que una determinada localidad, municipio o región sea identificada.

El caso específico del sureste de Quintana Roo, es una zona que se caracteriza por tener una historia culinaria peculiar que se ha ido construyendo a partir de los diferentes acontecimientos históricos de los cuales ha formado parte. La población con ascendencia de la cultura maya que aún habita en las diferentes localidades, la cercanía con la frontera del país de Belice, así como la llegada de personas de diferentes nacionalidades son algunos de los factores que han contribuido a la construcción de la identidad culinaria de esta zona que empieza a ser reconocida por locales y foráneos. A continuación, se realiza una breve descripción de las diferentes influencias gastronómicas que han permitido la identificación de los platillos que conforman la dieta alimentaria de esta zona.

Una de las principales características del sur del estado de Quintana Roo es la presencia de pobladores de origen maya que aún siguen conservando su lengua, tradiciones, pero, sobre todo, sus costumbres culinarias. Los platillos característicos de esta zona son el fruto de las raíces mayas que se han transmitido de generación a generación, las cuales no han dejado de estar presentes pese al empuje de la globalización. Por lo anterior, resulta importante mencionar que muchos de los platillos pertenecientes a esta cocina, pueden ser encontrados en el Estado de Yucatán y Campeche, esto en consecuencia a la presencia que dicha cultura ejerció durante el periodo Clásico en la zona sur del país de México, hoy Península de Yucatán.

El estudio de Sánchez *et al.*, (2011) señala que la comida cotidiana en comunidades mayas de Quintana Roo, es aquella que se elabora y consume a diario, misma que se prepara a partir de insumos tanto locales como externos y, por lo general, sus platillos son menos complejos. Esta cocina se caracteriza por ser una de las más versátiles y con una trascendencia histórica la cual puede ser perfectamente identificada por hacer uso de ingredientes que caracterizan esta zona, tales como los *recados* blanco, rojo y negro; el chile habanero, *x'catíc*, dulce y chile país. El espelón (frijol negro), la chaya, la lima, la pepita molida, la naranja agria e incluso la hoja de plátano son elementos que no pueden faltar en el proceso de elaboración de este tipo de platillos.

La comida especial es aquella que se prepara para conmemorar reencuentros y reafirmar las relaciones sociales, así como para celebrar diversos acontecimientos relacionados con sus actividades agrícolas; este tipo de cocina por lo regular involucra ofrendas de acuerdo con tradiciones de los antepasados que hasta el día de hoy siguen vigentes; de igual manera, se realizan en evocación a patronos y deidades de la naturaleza, celebraciones para las que se requiere la colaboración de hombres y mujeres de la sociedad por su importante papel en el desarrollo de las actividades de su localidad.

Las festividades que se realizan en torno a las tradiciones y costumbres adoptadas por la sociedad han tenido un impacto trascendental para las comunidades respecto al fortalecimiento de su identidad gastronómica; en este sentido, se identifica el *cha'a chak*, ceremonia de petición que la población realiza con el fin de que nunca falte lluvia y que sus espacios naturales siempre sean fértiles. Asimismo, se encuentra el *Hanal Pixan*, que hace referencia a una tradición que recuerda de una manera especial a los fieles difuntos durante el mes de noviembre.

Durante estas celebraciones, al igual que en otras que aún siguen realizándose por pobladores de esta región, se pueden degustar platillos como el “Relleno negro”, *muchbi ka'ax*, “Cochinita pibil”, el *pibipollo*, los “Tamales de espelón”, los que son elaborados a base de carne de aves, animales de caza y de corral de acuerdo con el guisado y la conmemoración celebrada. Por esta razón resulta complejo su proceso de elaboración, además de las grandes porciones que se cocinan para satisfacer a todos los invitados (Unigarro, 2010).

La zona sur del estado también tiene presencia de la comida caribeña, misma que está influenciada directamente por el Mar Caribe que se ubica al sureste del Golfo de México y al oeste del océano Atlántico; gracias a esta localización, es posible disfrutar de sus cristalinas y cálidas aguas que exhiben una belleza extraordinaria en las costas de Quintana Roo. En conjunción con la vegetación que lo rodea, se ha posicionado como un referente turístico gracias a las visitas frecuentes por parte del turismo local y extranjero.

La zona que conforma el Caribe cuenta con el segundo arrecife más grande del mundo, donde las langostas son unas de las especies más abundantes; sin embargo, también se pueden encontrar peces luminiscentes, como el chromis azul, pomacanto rallado, peces

puercos, el emperador; así como el pez loro, pez limpiador y tiburones; al igual que la tintorera y la cornuda. Entre los peces comerciales y consumidos comúnmente por la población destacan: el mero, el sábalo, el pargo, el huachinango, la chigua, la sardina; el jurel, la raya, el cazón, la cherna, la corvina, la picuda, el pámpano, la lisa y el bagre, abundan también las anguilas tubícolas y las morenas (Pérez, 2020).

Este tipo de peces comúnmente es el predilecto para ser preparados al *pil pil* con chile habanero, en seré (platillo donde predomina la leche de coco), y algunos platillos cotidianos como fritos o al mojo de ajo, *macum* de pescado que hace referencia a su cocción realizada en una olla tapada.

Tabla 1. Clasificación de la comida de la región.

PLATILLOS TRADICIONALES DEL SUR DE QUINTANA ROO					
Cocina Maya		Cocina Caribeña		Cocina Fronteriza	
Cocina Cotidiana	Cocina Festiva	Cocina Cotidiana	Cocina Festiva	Cocina Cotidiana	Cocina Festiva
Papadzules	Relleno negro	Empanadas de raya	Filete de pescado relleno de mancebos	Kibbeh frito	Kibbeh crudo
Chilmole de frijol	Muukbi pollos	Tortas de hueva de lisa	Chilpachole de mariscos	Tostadas de queso de bola	Tamales norteños
Frijoles en pipián	Frijoles en pipián	Chilmole de bagre	Camarones al coco	Carritas michoacanas	Rice and beans
Gorditas de tuza	Brazo de reina	Camarones a la diablo	Pan de cazón	Marquesitas	Barbacoa de borrego
Tamal colado	Salpicón de venado	Ceviche de cebolla morada	Mak kuum de pescado	Pan de levadura	Tamales beliceños
Pescado en pipián con ciruelas	Ts'oot t'óybi chay	Ceviche de pescado y mariscos	Cueritos de caracol	Torta de harina	Dumplin
Empanadas de tuza	Tamales de calabaza frita	Jaiba al mojo de ajo	Escabeche de pulpo	Empanadas de queso tipo Edam	Pollo en barbecue
Tortitas de yerba santa	Chachak waaj	Hueva de pescado	Langosta al mojo de ajo	Sopa de plátano macho	Sandwiches navideños
Vaporcitos	Panal de avispas	Empanadas de cazón	Pescado Tikin Xiik	Ensalada con huevo	Honey cake
Potaje de ibes blancos	Venado en caldo	Camarones con tocino	Ceviche de pulpo frito	Machacados de frutas naturales	Honey bon
Sikil p'aak	Tamales de huevo	Dulce de coco	Langosta a la mantequilla	Seré de pescado	Pan negro
Frijol colado	Nojwaaj	Róbalo encebollado	Pulpo en escabeche	Queques de leche de coco	Pay de limón
Huevo con chaya	Caballero pobre	Empanadas de mariscos	Sopa de caracol	Hot-dogs sencillos, especiales y empanzados	Light cake
Pepita con chaya	Frijol con puerco	Camarón al mojo de ajo	Pescado al pil pil		
Jeroch' de frijol	Mukbi Kaax	Pescado al mojo de ajo	Sak k'ool de langosta		
Crema de yuca y calabaza	Sandwichon	Empanadita de coco	Buit' negro de caracol		
Torta de huevo con yerba buena	Puchero tres carnes				
Pipián de frijol	Cochmita				
Toksel	Niño envuelto de repollo				
Manjar blanco	Escabeche				
Empanadita de camote					

Fuente: Elaboración propia a partir de “La cocina cotidiana de Quintana Roo” (Pérez, 2020).

La gastronomía de esta zona se caracteriza por ser versátil y ofertar variedad de platillos tradicionales que son elaborados de acuerdo con los conocimientos que se van heredando de generación en generación. De la misma manera, estos platillos poseen características propias en su proceso de elaboración, la forma de servirse, el modo de consumirse e incluso muchos de ellos forman parte de celebraciones y rituales gastronómicos propios de un área o zona sureste en Quintana Roo.

Conclusiones

Sin duda, la complejidad gastronómica de México obliga a realizar estudios en cada una de las regiones donde se dan manifestaciones culinarias particulares vinculadas a su territorio y su cultura; en este tenor, la gastronomía tradicional toma un papel importante respecto a la identidad culinaria de alguna zona en específico.

La investigación en torno a trabajos enfocados a la elaboración de alimentos, y en concreto, en la zona sureste del país, conlleva distintas pautas que pueden dirigirse en la promoción de destinos turísticos y también a la conservación de costumbres, pues el ámbito gastronómico resulta importante para la preservación de la cultura a través de la elaboración de platillos.

Este trabajo tuvo como finalidad proponer una clasificación gastronómica de la zona sur del estado de Quintana Roo, y a partir de ello, brindar elementos para el inicio de cualquier investigación futura en este ámbito, o bien, ser un antecedente en materia de promoción de espacios o rutas gastronómicas que destaquen la cocina de la región.

Fuentes consultadas

- Angulo, E. (2006-2007), “La gastronomía de Chetumal”. Entrevista al presidente de la CANIRAC, Delegación Chetumal, Quintana Roo. *magazinemex.com* [consultado el 5 de marzo de 2009].
- Castro-Ricalde, D. et al. (2011) Los tesoros culinarios del sur del Estado de México. *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*. Universidad Autónoma del Estado de México, julio/diciembre de 2011, núm. 02 <Nueva Época> <http://www.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/art_02.pdf>.
- Ferrer, J. (1999). Recetario maya de Quintana Roo, cocina indígena y popular 3. Dirección General de Culturas Populares.
- Granados, L. (2017). Propuesta para la promoción de la cocina tradicional Sincelejana a partir de las directrices de la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura. ISBN 978-958-753-077-3.
- Lizarzaburo, L. (2017). Diseño de estrategias para la utilización de la cocina tradicional como elemento de atractividad turística en la parroquia de Puéllaro, Cantón Quito, Provincia de Pichincha. Posgrados: Maestría en ecoturismo y manejo de áreas naturales. <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/17464>.
- López T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 10, núm. 5, pp. 575-584. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2012.10.072>
- Marín, H. (2019). El “3er Festival de Cocina Tradicional del Sur de Quintana Roo”. Secretaría de Desarrollo Económico. www.gob.mx/sede/2019/06/17/el-3er-festival-de-cocina-tradicional-del-sur-de-quintana-roo-se-realizara-en-chetumal/
- Mascarenhas, T.; Rúbia, G. & Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 19, núm. 5. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1807/180717609011>

- Montecinos, A. (2015). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible. Servicios, rutas, productos y destinos. Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.
- Muñoz Z., R. (2012). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana. Ediciones Larousse S.A. de C.V.
- Pech, G. & González B. (2012). El queso Edam (de bola), elemento de identidad gastronómica en la oferta turística del sur de Quintana Roo. <http://hdl.handle.net/20.500.12249/769>
- Pérez, I. (2020). La cocina cotidiana de Quintana Roo. Plumas negras editorial. ISBN-10: 8683719043
- Sánchez, V., Estrada, E., Arce, A., & Martínez, R. (2011). Condiciones alimentarias de los mayas macehuales de Quintana Roo. *LiminaR*, 9 (2), pp. 116-133. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S166580272011000200008&lng=es&nrm=iso&tlng=
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello, IPANC. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>.