



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), mayo-junio 2025,
Volumen 9, Número 3.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1

IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA FRONTERA MÉXICO-BELICE: TRADICIÓN, FUSIÓN Y TURISMO CULTURAL

**GASTRONOMIC IDENTITY ON THE
MEXICO-BELIZE BORDER: TRADITION, FUSION,
AND CULTURAL TOURISM**

Br. Majiba Jamilie Juan
Universidad Vizcaya de las Américas,
México

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i3.18659

Identidad Gastronómica en la Frontera México-Belice: Tradición, Fusión y Turismo Cultural

Br. Jamilie Juan Majiba¹jamiliejuan_98@hotmail.com<https://orcid.org/0009-0004-0382-0175>Universidad Vizcaya de las Américas, campus Chetumal
Chetumal, Quintana Roo. México

RESUMEN

En la región fronteriza del sur de Quintana Roo (México) y el norte de Belice confluyen tradiciones culinarias ancestrales y dinámicos procesos de fusión cultural. Este artículo presenta una investigación cualitativa basada en una revisión sistemática de literatura académica (2019-2024) para analizar la identidad gastronómica de esta zona, considerando la herencia maya-mestiza, las influencias afrocaribeñas, británicas y de otras culturas, y el papel de la gastronomía en el turismo cultural sostenible. Los hallazgos revelan que, pese a la rica tradición maya y mestiza que perdura en platillos e ingredientes locales, la oferta gastronómica contemporánea ha incorporado sabores foráneos creando una cocina híbrida única. Sin embargo, persisten desafíos en la valorización turística de esta identidad: en destinos consolidados predomina aún una gastronomía estandarizada sin rasgos locales definidos. Se discute cómo iniciativas recientes –desde festivales gastronómicos hasta rutas culinarias– buscan rescatar y promover las expresiones culinarias tradicionales como motor de turismo cultural sostenible, fortaleciendo la identidad regional y diversificando la economía local. Finalmente, el artículo compara estos resultados con estudios previos y propone líneas futuras de investigación sobre la integración de prácticas culinarias autóctonas en estrategias de desarrollo turístico sustentable.

Palabras clave: gastronomía maya, fusión culinaria, turismo gastronómico, identidad cultural, quintana roo

¹ Autor principal
Correspondencia: jamiliejuan_98@hotmail.com

Gastronomic Identity on the Mexico-Belize Border: Tradition, Fusion, and Cultural Tourism

ABSTRACT

In the border region of southern Quintana Roo (Mexico) and northern Belize, ancestral culinary traditions and dynamic processes of cultural fusion converge. This article presents a qualitative study based on a systematic review of academic literature (2019–2024) analyzing the gastronomic identity of this area, considering Maya-Mestizo heritage, Afro-Caribbean, British, and other cultural influences, as well as the role of gastronomy in sustainable cultural tourism. Findings reveal that despite the rich Maya and Mestizo traditions still present in local dishes and ingredients, contemporary culinary offerings have incorporated foreign flavors, creating a unique hybrid cuisine. However, challenges persist in promoting this identity for tourism, as established destinations still predominantly offer standardized cuisines lacking distinct local characteristics. The article discusses how recent initiatives—from gastronomic festivals to culinary routes—aim to rescue and promote traditional culinary practices as drivers of sustainable cultural tourism, thereby strengthening regional identity and diversifying the local economy. Finally, the article compares these results with previous studies and proposes future research directions for integrating indigenous culinary practices into sustainable tourism development strategies.

Keywords: maya gastronomy, culinary fusion, gastronomic tourism, cultural identity, quintana roo

Artículo recibido 11 junio 2025

Aceptado para publicación: 30 junio 2025



INTRODUCCIÓN

Las fronteras son espacios de intercambio cultural intenso, y la frontera entre México y Belice no es la excepción. El sur de Quintana Roo y el norte de Belice conforman una región con una diversidad étnica e histórica notable, reflejada en su comida. La importancia económica y cultural del turismo en esta zona va en aumento, lo cual enmarca la relevancia de su gastronomía local. Quintana Roo es uno de los líderes turísticos de México, captando en 2024 más del 44% del turismo internacional del país. En 2024 el estado recibió alrededor de 21 millones de turistas y una derrama económica de 20 mil millones de dólares, aunque tradicionalmente la mayor parte de esta actividad se concentra en el norte (Cancún, Riviera Maya), quedando el sur con un desarrollo más moderado. No obstante, destinos sureños como la *Grand Costa Maya* (Chetumal, Bacalar, Mahahual) están emergiendo: tan solo en 2022 esa región recibió en conjunto más de 1 millón de visitantes, y Bacalar –Pueblo Mágico famoso por su laguna– cerró 2023 con alrededor de 234 mil turistas. En Belice, el turismo es igualmente crucial, aportando cerca del 46% del PIB nacional. Tras la reapertura pospandemia, Belice reportó 467 mil llegadas de turistas internacionales en 2023, recuperando un 93% de sus niveles pre-pandemia. Aproximadamente uno de cada cuatro beliceños trabaja en el sector turístico, lo que evidencia la magnitud de esta industria en la vida económica y sociocultural del país.

Dentro de este contexto, la gastronomía local juega un papel estratégico tanto en la identidad cultural como en la competitividad turística regional. La cocina tradicional de la frontera México-Belice está profundamente enraizada en la herencia maya y mestiza. Desde tiempos prehispánicos, los mayas de la península de Yucatán (que abarca Quintana Roo y el norte de Belice) basaron su alimentación en el maíz, frijol, calabaza, chile y otras especies nativas, prácticas que aún perduran en comunidades rurales. La colonización española e inmigraciones mestizas aportaron técnicas e ingredientes (como carnes domesticadas, especias europeas) que se amalgamaron con la cocina maya, dando origen a platillos mestizos tradicionales. En Belice, la presencia de poblaciones mestizas yucatecas –muchas asentadas en el norte beliceño desde el siglo XIX– introdujo platos como tamales, escabeche de pavo y otras recetas de raíz yucateca que hoy son consideradas parte de la cocina beliceña cotidiana. Paralelamente, la influencia afrocaribeña ha sido determinante en la identidad culinaria beliceña: la cultura garífuna (de ascendencia afro-indígena caribeña) legó platos como el *hudut* (sopa de pescado con coco y plátano)



y técnicas de cocción con coco y especias tropicales, mientras que la comunidad criolla beliceña popularizó el emblemático Rice and Beans (arroz con frijoles en leche de coco con pollo guisado y plátano frito), hoy considerado plato nacional de Belice. De hecho, *Rice and Beans* es uno de los platillos más ofertados como “auténtica comida beliceña” para turistas y locales por igual. Otras etnias presentes, como los menonitas (de origen germano-holandés) y las diásporas china e india, también han contribuido con productos agrícolas (lácteos, quesos, vegetales) y guisos que enriquecen el mosaico gastronómico regional.

A pesar de esta riqueza multicultural, la literatura sugiere que Belice no desarrolló históricamente una “alta cocina” nacional unificada, sino una amalgama de tradiciones diversas. No fue sino en años recientes que chefs e investigadores han comenzado a trazar la identidad culinaria beliceña como tal, reconociendo la mezcla única de influencias mayas, africanas, británicas, caribeñas y norteamericanas que la componen. Por ejemplo, Spang (2019) documenta cómo en la Belice poscolonial se está forjando una cocina nacional mediante la innovación sobre platos tradicionales, en un proceso de autoidentificación culinaria (Spang, 2019). En el caso de Quintana Roo, la gastronomía local comparte raíz maya con Yucatán y Campeche, pero también ha sido moldeada por la condición fronteriza e inmigración. La **cocina** quintanarroense, especialmente en la zona sur, es el resultado de la fusión entre la tradición peninsular (p. ej., *pescado tikinxic*, *queso relleno*, *tamales colados*), la influencia caribeña-beliceña (p. ej., el uso del coco, recetas de arroz con frijol, estofados criollos) y la llegada de habitantes de otras regiones de México que incorporaron sus propias recetas.

Esta complejidad le confiere a Quintana Roo una riqueza culinaria multicultural, aunque históricamente no se había posicionado con una identidad gastronómica tan definida como la de Yucatán. Un estudio anterior de Güemes-Ricalde y Ramírez-Cordero (2012) señalaba que la zona carecía de una identidad gastronómica claramente percibida por el turista, pues la gastronomía local no era entonces un motivo principal de visita ni se diferenciaba suficientemente dentro del mercado turístico. Esa investigación, realizada hace más de una década, concluyó que, aunque existía diversidad de sabores por las mezclas maya, inglesa y criolla en Chetumal, no se había consolidado un producto turístico gastronómico distintivo.



En los últimos años, no obstante, el panorama parece estar cambiando. A nivel global, el turismo gastronómico se ha posicionado como uno de los segmentos de mayor crecimiento dentro del turismo cultural. Los viajeros contemporáneos buscan experiencias culinarias auténticas como forma de acercarse a las culturas locales de México, reconociendo el valor cultural de sus cocinas regionales, impulsó la declaratoria de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO 2010), lo que ha motivado políticas de rescate gastronómico en diversas entidades. Quintana Roo, en línea con esta tendencia, estableció en 2017 el Comité de Fomento a la Gastronomía para valorizar la diversidad culinaria estatal y desarrollar el turismo gastronómico de manera sostenible. Dicha iniciativa –alineada con la *Política de Fomento a la Gastronomía* nacional y la guía de la OMT para desarrollo del turismo gastronómico– busca coordinar al sector público, privado, académico y social en torno a este objetivo. La visión es consolidar a Quintana Roo como un destino competitivo por su autenticidad culinaria, calidad de insumos locales y la fusión única de sabores que ofrece.

En este contexto, el presente artículo explora cómo las prácticas culinarias tradicionales en la frontera México-Belice se han preservado, transformado o fusionado, y de qué manera pueden promoverse dentro de estrategias de desarrollo turístico sostenible. Se parte de un enfoque interdisciplinario que concibe la gastronomía como patrimonio cultural vivo y recurso turístico con potencial de generar desarrollo local. Tras la introducción, se detalla la metodología de revisión empleada. En la sección de resultados y discusión, se abordan: (a) la continuidad y adaptación de la gastronomía tradicional maya-mestiza; (b) los procesos de fusión culinaria con influencias externas (afrocaribeñas, británicas, globales) evidenciados en la literatura reciente; y (c) el papel de la identidad gastronómica en el turismo cultural sostenible, incluyendo iniciativas actuales en la región. Finalmente, se presentan las conclusiones, reflexiones críticas en comparación con estudios previos y recomendaciones para futuras investigaciones.

METODOLOGÍA

La investigación adoptó un enfoque cualitativo, mediante una revisión sistemática de literatura académica publicada en los últimos 5 años (2019-2024) relacionada con la gastronomía y turismo cultural en el sur de Quintana Roo y norte de Belice.

Se definió una estrategia de búsqueda en bases de datos y repositorios académicos (Scopus, SciELO, Redalyc, Dialnet, Google Académico), utilizando palabras clave en español e inglés: “*gastronomía tradicional*”, “*Quintana Roo*”, “*Belice*”, “*cocina maya*”, “*turismo gastronómico*”, “*fusión culinaria*”, “*sostenible*”, entre otras. Asimismo, se incluyeron fuentes institucionales relevantes (informes turísticos, planes de desarrollo) para obtener datos contextuales actualizados.

La búsqueda inicial arrojó aproximadamente 80 referencias potenciales. Se aplicaron criterios de inclusión: (1) estudios centrados en gastronomía de la región en cuestión o regiones culturalmente afines (Península de Yucatán, Caribe centroamericano); (2) investigaciones sobre turismo cultural, desarrollo sostenible y patrimonio gastronómico; (3) publicaciones entre 2018 y 2024 (con excepciones puntuales de obras seminales previas usadas para contexto histórico). Tras una lectura exploratoria de títulos y resúmenes, se seleccionaron 30 fuentes para revisión a texto completo. Cada fuente fue evaluada en cuanto a su relevancia y calidad (privilegiando revistas arbitradas e informes oficiales). Finalmente, se incorporaron al análisis 24 referencias clave que abordan de manera complementaria los ejes de tradición culinaria, fusión cultural y turismo sostenible.

La técnica de análisis fue sintético-interpretativa, propia de la revisión cualitativa. Se elaboraron matrices temáticas para extraer de cada fuente las principales ideas, hallazgos y evidencias empíricas relacionadas con: (a) características de la gastronomía tradicional (ingredientes, platos, prácticas culturales); (b) dinámicas de cambio o fusión (nuevas influencias, globalización, intercambios transfronterizos); (c) vínculo con el turismo cultural (productos turísticos, percepciones de turistas, iniciativas de promoción). La información se trianguló entre fuentes de diferentes tipos (estudios de caso, encuestas turísticas, análisis históricos, políticas públicas) para identificar convergencias y divergencias.

Es importante señalar que, al tratarse de una revisión de literatura, este estudio no involucró trabajo de campo directo sino el análisis crítico de hallazgos ya publicados. No obstante, para enriquecer la discusión, se incorporan datos cuantitativos recientes del sector turístico (por ejemplo, estadísticas de llegadas de turistas, aportes económicos) obtenidos de fuentes oficiales, a fin de contextualizar la importancia de la gastronomía en la región.

La validez de los resultados se sustenta en la diversidad y calidad de las fuentes examinadas, mientras que la confiabilidad se procuró mediante la sistematización rigurosa del proceso de búsqueda y selección bibliográfica descrito.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La base culinaria de la región México-Belice está cimentada en la milenaria cocina maya, enriquecida posteriormente por la influencia mestiza. Los hallazgos de la literatura confirman que muchos platillos y técnicas tradicionales siguen vigentes, particularmente en ámbitos domésticos y celebraciones locales, aunque han experimentado adaptaciones con el tiempo. En las comunidades mayas rurales de Quintana Roo persiste el sistema de la milpa (policultivo de maíz, frijol, calabaza, chile), del cual se derivan preparaciones fundamentales como las tortillas de maíz nixtamalizado, los atoles, el *pochuk* (carne asada al estilo maya) y diversos tipos de tamales envueltos en hoja de plátano. Estos alimentos representan una continuidad cultural importante y su elaboración suele involucrar saberes transmitidos generacionalmente, a menudo protagonizados por mujeres conocidas como *cocineras tradicionales*.

Del lado beliceño, la población mestiza (principalmente en los distritos norteños de Corozal y Orange Walk) conserva igualmente platos heredados del Yucatán decimonónico. Tamales con masa de maíz y rellenos de pollo o cerdo condimentados con achiote, envueltos en hojas de plátano, son comunes en fiestas y rituales familiares tanto en Quintana Roo como en Belice. Variantes locales como el *bollo beliceño* (una especie de tamal sin relleno servido con caldo) muestran adaptaciones de la fórmula maya/yucateca a ingredientes disponibles localmente. Otro plato compartido es el escabeche, una sopa-caldo de origen colonial español hecha con pollo, cebolla, orégano y chile habanero; en el norte de Belice es un platillo festivo típico que refleja la fusión de técnicas españolas (el escabechado) con sabores mayas locales.

La influencia española y mestiza se aprecia también en el uso de condimentos como el achiote (especia maya adoptada en la cocina colonial para adobos como el de la cochinita pibil) y en la introducción de carnes de ganado y cerdo que enriquecieron la dieta tradicional basada antes en aves de corral y caza silvestre. Platillos emblemáticos de la península de Yucatán, como la *cochinita pibil* (cerdo marinado en achiote y naranja agria, cocido en horno de tierra) o el *queso relleno* (queso holandés Edam ahuecado y relleno de picadillo), también forman parte del acervo gastronómico de la zona sur de Quintana Roo.

En Chetumal, por ejemplo, el queso de bola (Edam) importado históricamente vía Belice se incorporó al gusto local al grado de crear platillos únicos: el queso relleno estilo chetumaleño y las *marquesitas* (crepas crujientes rellenas de queso Edam rallado y otros ingredientes) se convirtieron en delicias callejeras típicas de la ciudad. Este caso ilustra cómo un ingrediente traído por el comercio internacional en la época colonial y poscolonial se adoptó con orgullo en la gastronomía regional enriqueciendo la identidad local.

A pesar de la globalización de hábitos alimentarios, diversas fuentes destacan esfuerzos por preservar las prácticas culinarias tradicionales. Por un lado, existen iniciativas comunitarias y gubernamentales para documentar y revalorizar recetas ancestrales. Por ejemplo, el gobierno de Quintana Roo publicó recetarios como *“La cocina cotidiana de Quintana Roo”* recopilando platos mayas típicos. En Belice, organizaciones culturales promueven programas de transmisión intergeneracional de la cocina garífuna y maya, conscientes de que la modernización amenaza algunos conocimientos. Un caso emblemático es el ingrediente llamado chaya (Kale maya o espinaca Maya), planta nutritiva consumida tradicionalmente en la región. Griffith & Griffith (2021) encontraron que la chaya, abundante en huertos locales y con profundas asociaciones culturales (usada incluso como remedio medicinal por las abuelas), rara vez se presenta a los turistas como parte de la oferta gastronómica beliceña.

Esto se debe en parte a que es vista como “comida de pueblo” o asociada a lo indígena y silvestre, frente a platillos más comercializables como el rice and beans. No obstante, la chaya está resurgiendo tímidamente en algunos menús turísticos por su reputación de *“superalimento”* saludable. Los autores sugieren que reintegrar ingredientes tradicionales como la chaya en la gastronomía turística podría ayudar a revitalizar el patrimonio culinario y diversificar la experiencia cultural ofrecida al visitante. Este análisis evidencia un dilema común en la región: ciertos alimentos autóctonos han quedado marginados en la oferta al turista, bien por consideraciones de mercadotecnia o por percepciones locales de estatus, lo que implica riesgo de pérdida cultural, pero a la vez una oportunidad de revalorización mediante la innovación culinaria.

Otro aspecto de preservación son las fiestas y rituales donde la comida típica juega un rol central. En comunidades maya-mestizas del sur de Quintana Roo se siguen celebrando vaquerías, novenas y rituales católicos sincréticos donde se preparan *mucbipollos* (tamales grandes de Día de Muertos) y atoles

tradicionales, reforzando la transmisión de recetas. Del lado beliceño, el Garifuna Settlement Day (19 de noviembre) es un feriado nacional en el cual la comunidad garífuna muestra con orgullo su cultura a través de la música *punta* y platillos tradicionales como la *darasa* (similar a un tamal de plátano) y la machuca (puré de plátano verde con leche de coco y pescado) ofrecidos tanto a locales como a turistas. Estos eventos de patrimonio vivo actúan como vehículos de preservación culinaria, a la vez que atraen visitantes interesados en sumergirse en la cultura local. Cabe resaltar que la cultura garífuna (lengua, danza y música) está reconocida por UNESCO como Patrimonio Intangible de la Humanidad desde 2001, lo que le ha dado mayor visibilidad internacional (UNESCO, 2001). Aunque la designación no abarca específicamente la gastronomía, ha contribuido a un renovado orgullo por todas las expresiones culturales garífunas, incluida su cocina, alentando emprendimientos de turismo cultural en aldeas garífunas a lo largo de la costa beliceña.

En síntesis, la gastronomía tradicional en la frontera México-Belice sobrevive como un legado vivo que combina raíces mayas prehispánicas y aportes coloniales mestizos, conservado en buena medida en ámbitos domésticos y festivos. No obstante, algunos elementos han quedado relegados frente a la modernización. La revisión sugiere que rescatar y poner en valor estos saberes culinarios –sin desvirtuarlos– es fundamental para afianzar la identidad gastronómica regional. Iniciativas de documentación, festivales y rutas gastronómicas (que se discuten más adelante) señalan un camino positivo para lograrlo, siempre que se realicen con la participación activa de las comunidades portadoras de ese conocimiento.

Procesos de fusión e influencias culinarias externas

Además de sus sólidas raíces tradicionales, la cocina de esta región fronteriza se caracteriza por ser altamente fusionada, resultado de múltiples intercambios culturales a lo largo de la historia y, más recientemente, de la globalización turística. La literatura reciente describe a Chetumal (capital de Quintana Roo) como un “*punto de encuentro*” gastronómico entre la riqueza culinaria local (Maya-Caribe) y la incursión de cocinas internacionales, lo cual ha originado una gastronomía híbrida que refleja tanto tradiciones locales como influencias externas. Dicha hibridación se manifiesta en varios niveles:

Influencia caribeña y británica: Durante el período colonial y del siglo XX, Chetumal y Belice (entonces Honduras Británica) mantuvieron un activo flujo comercial y migratorio. Esto introdujo al sur de Quintana Roo ingredientes del Caribe inglés que no eran comunes en otras partes de México. Por ejemplo, el consumo de plátano macho frito como acompañante de platos fuertes –característico de la dieta caribeña– se incorporó en Chetumal claramente por influencia beliceña, al igual que el uso extensivo de leche de coco en arroz y guisos. Platos como el rice & beans con pollo guisado que mencionamos antes, típicos de Belice, cruzaron la frontera y hoy en día pueden encontrarse en restaurantes de Chetumal frecuentados por locales y visitantes de Belice, reforzando la noción de una gastronomía compartida en la zona.

Según destaca una fuente turística, *“la influencia de la cocina criolla beliceña es muy importante y emblemática [en Chetumal], con platillos tales como el rice & beans con pollo adobado y plátanos fritos”*. Esto ha contribuido a distinguir la culinaria de la zona sur de Quintana Roo de la del centro/norte del estado, dándole un matiz caribeño particular. Por otro lado, la presencia histórica británica en Belice dejó huellas más sutiles en la cocina. Si bien la gastronomía beliceña es mucho más cercana a la latino-caribeña que, a la inglesa, algunas costumbres como el gusto por el té o recetas de repostería (pay de carne, pudines) se filtraron en menor medida. Más influyente fue la migración de las Indias Occidentales Británicas: comunidades de otras islas caribeñas trajeron platillos de sus países (por ejemplo, curries jamaicanos, pastel de plátano) enriqueciendo el crisol beliceño.

Influjos globales recientes: La expansión del turismo internacional en la zona ha acelerado la incorporación de cocinas extranjeras en la oferta local. Góngora Villanueva (2025) identificó que en Chetumal las cocinas internacionales con mayor impacto en años recientes han sido la caribeña, la mediterránea y la asiática, resultado tanto del gusto de turistas como de la experimentación de chefs locales. Por ejemplo, varios restaurantes han introducido ceviches de inspiración peruana, sushi y pad thai asiáticos, o pizzas y pastas italianas, adaptándolos con ingredientes locales como chile habanero, piña o mariscos del Caribe. La adopción de técnicas globales –desde el wok asiático hasta parrillas estilo barbecue estadounidense– junto con productos regionales ha dado lugar a creaciones fusión. Entre los ingredientes internacionales destacados en la “nueva cocina” chetumaleña están la piña, mango y aguacate (frutas tropicales apreciadas en gastronomías de fusión) que se combinan con mariscos locales

y condimentos orientales, según el estudio citado. Los beneficios de esta tendencia, de acuerdo con los entrevistados por Góngora, incluyen la diversificación de la oferta gastronómica de la ciudad y la atracción de un público más amplio y cosmopolita. Sin embargo, también se señalaron retos, como la adaptación del paladar de la clientela local a sabores foráneos y el alto costo de importar ciertos insumos exóticos. Esto refleja que la fusión no está exenta de tensiones: encontrar el equilibrio entre innovar y conservar la esencia local es un desafío permanente.

Fusión e identidad gastronómica: Un aspecto crítico discutido en la literatura es cómo impacta esta fusión en la identidad gastronómica regional. Por un lado, la globalización ha impulsado la creatividad culinaria y posicionado a Chetumal, por ejemplo, como un destino gastronómico emergente con una cocina de autor fusionada. Por otro lado, existe el riesgo de desplazar u oscurecer los sabores autóctonos detrás de modas internacionales. Rueda et al. (2019, citado por Góngora, 2025) advierten que una incorporación acrítica de tendencias globales puede conducir a una “*gastronomía sin identidad*” si no se vincula con la cultura local. Precisamente, autores como Piñón Vargas (2021) argumentan que la gastronomía debe manejarse no solo como componente cultural sino como herramienta de marketing territorial, pero con autenticidad; es decir, aprovechando la fusión para enriquecer la identidad y no para homogeneizarla (Piñón Vargas, 2021, citado en Góngora, 2025).

En Quintana Roo, lamentablemente, por años predominó en las zonas turísticas una oferta gastronómica estandarizada orientada al turista masivo, con platos “*tex-mex*” o internacionales simplificados – nachos, fajitas, tacos duros estilo americano, etc.– que poco tenían que ver con la tradición local. Esa oferta mal interpretada respondió a una lógica de mercado inmediato, pero dejó de lado la identidad. En contraste, estados vecinos como Yucatán capitalizaron su patrimonio culinario creando rutas gastronómicas y vinculando sitios arqueológicos con degustaciones de comida regional, lo cual les ha dado mayor reconocimiento como destino cultural. La buena noticia es que en la última década Quintana Roo ha tomado conciencia de esta situación y ha iniciado el camino para reivindicar su cocina regional en la experiencia turística.

Un factor que facilita la fusión positiva es el perfil multicultural de la propia población local. Quintana Roo es un estado joven que recibió migrantes de todo México y otros países (Cuba, EE. UU., Europa) durante el boom turístico de Cancún y el desarrollo de Chetumal como capital.



Según el Comité de Fomento a la Gastronomía, estos habitantes “han hecho que la gastronomía local adquiriera una enorme riqueza multicultural fusionando sus conocimientos”, dotando a la cocina quintanarroense de un carácter único.

Un ejemplo urbano: en Chetumal coexisten fondas que sirven *estofado de cola* beliceño, taquerías de cocina yucateca, puestos de ceviche al estilo Mahahual, y restaurantes de chefs jóvenes que mezclan, por decir, mariscos locales en preparaciones de curry tailandés. La identidad culinaria de la ciudad se está configurando, así como una identidad mestiza contemporánea, donde lo mestizo ya no es solo la mezcla hispano-indígena tradicional, sino un mestizaje global: indígena, africano, europeo, asiático. Algunos entrevistados en estudios señalaban que esta diversidad es un punto fuerte, pero al mismo tiempo reconocían que el turista promedio no identifica claramente un “platillo quintanarroense” emblemático más allá de los genéricos de la península. Esto indica que todavía hay trabajo por hacer en delimitar y promover cuáles son esos sabores distintivos de la frontera México-Belice que podrían convertirse en marca de identidad.

La literatura sugiere algunos candidatos a platillos emblemáticos fronterizos surgidos de la fusión: el pescado estilo Chetumal (similar al tikinxic yucateco pero preparado con influencias caribeñas), el pollo al curry beliceño (plato criollo adoptado en Quintana Roo), o incluso el ya mencionado rice & beans que es símbolo de hermandad culinaria transfronteriza. Asimismo, productos locales como la miel de abeja melipona, endémica de la región maya, se están retomando como ingredientes gourmet en la alta cocina de hoteles ecoturísticos y con potencial para rutas de turismo gastronómico especializadas. Un artículo propone precisamente desarrollar una ruta alimentaria en Quintana Roo que recupere expresiones culinarias tradicionales (como la meliponicultura, cultivo de la milpa, cocina maya) para diferenciarlas de la oferta homogenizada de los enclaves turísticos convencionales. Esta estrategia fortalecería la identidad local y ofrecería al visitante una experiencia auténtica, contrarrestando la dilución cultural que trae la globalización sin control.

En conclusión, la frontera México-Belice exhibe un intenso proceso de fusión culinaria donde convergen influencias indígenas, mestizas, afrocaribeñas y globales. Lejos de ser algo negativo, esta fusión puede verse como una extensión natural del mestizaje histórico de la zona, siempre que se logre equilibrar innovación y tradición.

Los esfuerzos actuales de chefs y promotores turísticos deben orientarse a enfatizar ese *valor híbrido auténtico*: es decir, presentar la cocina regional como lo que es –diversa y en constante evolución– pero anclada en sus raíces culturales. De esa forma la fusión no diluye la identidad, sino que la redefine de manera inclusiva.

Gastronomía y turismo cultural sostenible

La intersección entre gastronomía e industria turística en esta región ofrece grandes oportunidades para un desarrollo sostenible, a la vez que plantea retos significativos. Los resultados de la revisión evidencian consenso en que la gastronomía puede ser una poderosa herramienta de turismo cultural: un recurso que añade contenido histórico y sensorial a la experiencia del visitante, fomentando un contacto más auténtico con el destino. Sin embargo, para que ello redunde en sostenibilidad, es necesario gestionar adecuadamente dicho recurso, asegurando beneficios para las comunidades locales y la preservación del patrimonio culinario. A continuación, se discuten los principales hallazgos sobre el rol actual y potencial de la gastronomía en el turismo cultural de la frontera México-Belice.

Gastronomía como atractivo turístico: Tradicionalmente, el sur de Quintana Roo no era visitado por motivos gastronómicos, pero esto está cambiando. Cada vez más turistas que llegan a Chetumal, Bacalar o Belice buscan algo más que paisajes: desean probar sabores locales genuinos. Las agencias de viaje han comenzado a incluir en sus itinerarios experiencias culinarias, como recorridos por mercados locales, clases de cocina maya en comunidades rurales o degustaciones de ron y chocolates artesanales beliceños. En Belice se ofertan paquetes de turismo cultural que combinan visitas a sitios mayas con almuerzos tradicionales en aldeas menonitas o garífunas. Estas vivencias permiten al turista “incorporar el lugar visitado a través del paladar”, como señala Everett (2009) en el concepto de turismo culinario experiencial (citado en Griffith & Griffith, 2021). Además, el turismo gastronómico tiende a distribuir mejor el gasto en la economía local, ya que involucra pequeñas empresas (fondas, cocineras locales, productores) y promueve la compra de insumos locales, alineándose con objetivos de sostenibilidad.

En el caso de Quintana Roo, las autoridades han reconocido este potencial. El *Plan Maestro de Turismo Sustentable Quintana Roo 2030* destaca al turismo gastronómico como estrategia de diversificación para que destinos emergentes del sur ofrezcan algo distinto al tradicional turismo de sol y playa. Por ello se han apoyado eventos como el Festival Gastronómico del Caribe Mexicano, cuya 4ª edición

(2025) se realizó en Bacalar reuniendo a representantes de todos los destinos del estado. En este festival se exhibió “lo mejor y más auténtico” de la gastronomía quintanarroense, desde los *antojitos* mayas (como panuchos, salbutes) hasta productos agropecuarios de comunidades mayas (miel melipona, coco, cacao) en un tianguis del Mayab. Esta clase de eventos no solo atrae turismo interno y de países vecinos, sino que refuerza en la población local el valor de su patrimonio culinario. Del lado beliceño, iniciativas como el Belize International Food and Music Festival (lanzado en 2022) buscan posicionar al país como destino gastro-cultural, promoviendo tanto platos autóctonos (serré, tamales, parrilladas criollas) como la innovación de chefs beliceños contemporáneos. Son pasos importantes hacia la consolidación de una marca gastronómica regional.

Sostenibilidad sociocultural: Un turismo gastronómico sostenible debe empoderar a las comunidades locales como protagonistas. En la literatura se resalta la importancia de involucrar a las cocineras tradicionales, agricultores y pequeños emprendedores en la cadena de valor turística. Un ejemplo citado es el de cooperativas de mujeres indígenas que ofrecen talleres de cocina maya a turistas, como ocurre en algunas aldeas de Toledo (Belice) y Felipe Carrillo Puerto (QRoo). Estas actividades generan ingresos directos a las familias, a la vez que sirven para mantener vivas recetas ancestrales. Asimismo, productos orgánicos locales –desde la miel melipona hasta especias locales como la pimienta maya (*x’catal*)– pueden encontrar mercado entre turistas conscientes, incentivando prácticas agrícolas tradicionales amigables con el medio ambiente.

Los proyectos de turismo comunitario en la Zona Maya de Quintana Roo integran visitas a milpas, demostraciones de fabricación de tortillas y degustaciones, complementando la oferta de turismo de naturaleza y arqueología. Esto responde al llamado de la UNESCO y otros organismos de utilizar el patrimonio gastronómico como vector de desarrollo sostenible: al salvaguardar técnicas culinarias tradicionales se protege también la biodiversidad agrícola (variedades locales de maíz, por ejemplo) y se refuerza la identidad. Torres Oñate et al. (2018) subrayan que la gastronomía, al ser motivación de viaje, contribuye a afianzar la identidad cultural de los destinos y genera un círculo virtuoso donde cultura y economía se potencian mutuamente. En la frontera México-Belice, con tantas culturas conviviendo, el turismo gastronómico bien planificado puede fomentar el orgullo multicultural y el entendimiento intercultural.



Por ejemplo, turistas mexicanos que prueban comida garífuna o turistas norteamericanos que aprenden sobre la cocina maya durante su viaje, se llevan una apreciación más profunda de la diversidad cultural de la región, reduciendo prejuicios y ampliando horizontes.

Retos y consideraciones: No obstante, la consolidación de la gastronomía como herramienta de turismo cultural sostenible enfrenta desafíos. Uno de ellos es evitar la *folclorización* o trivialización de la cultura culinaria al presentarla al turista. Debe cuidarse la autenticidad de las experiencias: que las demostraciones culinarias y degustaciones no se conviertan en simples espectáculos descontextualizados, sino que conserven el significado para la comunidad. Otro reto identificado es la formación de recursos humanos locales en gastronomía. Para elevar la calidad sin perder raíz, hacen falta chefs y guías locales capacitados tanto en técnicas culinarias profesionales como en conocimiento del patrimonio cultural. A este respecto, se han comenzado a impartir talleres y diplomados en universidades regionales sobre rescate de la cocina tradicional y cocina sostenible, lo cual es una buena práctica para fortalecer.

La infraestructura es otra área para atender: en poblaciones pequeñas (p. ej., Mahahual, comunidades rurales) se requiere mejorar instalaciones sanitarias, de almacenamiento de alimentos, y logística para recibir grupos de visitantes, sin lo cual es difícil aprovechar su potencial gastronómico. Por último, la promoción inteligente es clave. Algunos autores sugieren que la región aún carece de una imagen gastronómica definida frente al exterior. Se podría diseñar una campaña de promoción conjunta México-Belice destacando la gastronomía fronteriza como un atractivo único –por ejemplo, creando la “Ruta del Sabor Maya-Caribe” que incluya paradas en restaurantes típicos de Chetumal, mercados beliceños, hogares mayas, etc. De hecho, los recientes esfuerzos de turismo binacional entre Quintana Roo y Belice, como el Pase de Movilidad Turística y campañas de mercadotecnia cruzada, ofrecen una plataforma ideal para integrar la gastronomía. Voceros turísticos señalan que un turismo bien gestionado puede ser “ese puente que necesitamos para unir culturas”, y la comida es quizás el elemento cultural más accesible y disfrutado para lograrlo.

En términos de sostenibilidad ambiental, conviene mencionar que promover la gastronomía local suele implicar favorecer productos de kilómetro cero, de temporada y técnicas tradicionales de bajo impacto, lo cual reduce la huella ecológica de la actividad turística.



Por ejemplo, el uso de leña en fogones con control adecuado, la pesca artesanal para suministrar pescados frescos a restaurantes locales, o la agroforestería maya (que combina árboles y cultivos) para proveer insumos, son prácticas que podrían revalorizarse con apoyo del turismo gastronómico, contribuyendo a la conservación del entorno.

Comparación con estudios previos: Si comparamos la situación actual con la descrita por Güemes-Ricalde y Ramírez (2012) hace una década, se observa un avance importante. Aquellos autores indicaban que no existía una identidad gastronómica muy marcada en la zona ni esfuerzos sólidos por posicionarla turísticamente. Hoy, aunque persisten áreas de mejora, vemos iniciativas concretas: festivales, comités, integración en planes estratégicos, creación de productos turísticos gastronómicos incipientes. La identidad gastronómica de la frontera, antes difusa, comienza a articularse alrededor de la idea de “fusión con raíces”, es decir, una cocina mestiza contemporánea orgullosa de sus diversos orígenes. Sin embargo, estudios actuales como Griffith & Griffith (2021) aún evidencian que ciertos elementos tradicionales (como la chaya) siguen subutilizados en el discurso turístico. Esto sugiere que la transición hacia un turismo cultural plenamente sostenible a través de la gastronomía está en proceso y no exenta de contradicciones.

CONCLUSIONES

La identidad gastronómica en la frontera sur de México con Belice es un entramado complejo tejido por siglos de historia compartida, intercambios y adaptaciones. Lejos de constituir una tradición culinaria estática, en esta región la gastronomía es dinámica: conserva un fuerte núcleo maya-mestizo a la vez que incorpora influjos afrocaribeños, británicos y globales, reflejando la realidad multicultural de sus pueblos. Este estudio, a través de una revisión exhaustiva de la literatura reciente, confirma que la zona posee una *herencia culinaria rica* y diferenciada –con platos, ingredientes y técnicas propias– aunque históricamente no siempre se le dio visibilidad ni se le aprovechó como atractivo turístico.

En años recientes se advierte un cambio de paradigma. Tanto México como Belice reconocen ahora que la gastronomía es parte integral de su patrimonio cultural y un factor de competitividad turística. En el sur de Quintana Roo y norte de Belice en particular, se están sentando bases para promover un turismo gastronómico cultural sostenible. Las acciones van desde la organización de festivales y rutas gastronómicas hasta la integración de la cocina local en campañas de promoción binacional.

Estas iniciativas buscan rescatar las prácticas culinarias tradicionales –para evitar que se pierdan ante la estandarización global– y estimular la innovación con identidad, es decir, fomentar una fusión culinaria que sume valor cultural en vez de restarlo.

Los hallazgos discutidos evidencian múltiples beneficios potenciales: revalorizar la identidad y el orgullo locales, diversificar la economía de comunidades rurales a través de microemprendimientos gastronómicos, prolongar la estancia de turistas interesados en experiencias auténticas, y propiciar un intercambio cultural más profundo entre visitantes y residentes. Asimismo, vincular la gastronomía con el turismo sostenible puede coadyuvar a la conservación de conocimientos tradicionales (por ejemplo, técnicas agrícolas como la milpa o recetas rituales) y de la biodiversidad (variedades endémicas de plantas alimenticias), cumpliendo así con una doble misión cultural y ambiental.

No obstante, la revisión también pone de relieve desafíos importantes. Uno de ellos es la gestión adecuada de la autenticidad: existe el riesgo de comercializar la cultura culinaria de manera superficial si no se involucra genuinamente a las comunidades portadoras. Otro desafío es la educación y capacitación: para ofrecer calidad turística sin sacrificar identidad, se requiere formar personal local que sea a la vez conocedor de sus tradiciones y capaz de innovar. La infraestructura en destinos emergentes es otro punto para mejorar, al igual que la articulación de esfuerzos público-privados en una estrategia coherente de turismo gastronómico regional. Aún persiste cierta fragmentación en la promoción: por ejemplo, mientras Yucatán se vende claramente a través de su cocina, Quintana Roo/Belice deben trabajar en construir una narrativa gastronómica convincente (posiblemente conjunta, dada su cercanía cultural).

Este estudio, de carácter exploratorio y documental, abre diversas líneas futuras de investigación. Una prioridad es realizar estudios de campo sobre las percepciones de turistas respecto a la gastronomía local en Chetumal, Bacalar, Belice, etc., para medir qué tan reconocida y valorada es y qué experiencias buscan (dando continuidad a encuestas como las de Güemes-Ricalde & Ramírez en 2012, pero actualizadas a 2025). Igualmente, son necesarios trabajos etnográficos en comunidades para documentar con mayor profundidad las recetas tradicionales en riesgo de olvido y las visiones de sus portadores sobre el turismo; por ejemplo, ¿qué opinan las cocineras mayas o garífunas del turismo gastronómico?, ¿cómo quieren ellas que se presente su cocina al mundo?

Otra línea relevante es evaluar el impacto socioeconómico concreto de iniciativas de turismo gastronómico que ya operan (festivales, rutas, talleres) en términos de generación de empleo local, preservación cultural y sostenibilidad ambiental. Esto permitirá afinar dichas iniciativas con base en evidencia. Finalmente, sería valioso un estudio comparativo con otras fronteras o regiones multiculturales (p.ej., la frontera México-Guatemala, o el Caribe insular) para identificar buenas prácticas de desarrollo turístico gastronómico que pudieran replicarse o adaptarse en la frontera México-Belice.

En conclusión, la identidad gastronómica fronteriza México-Belice está en proceso de consolidación, alimentada por tradición y fusión a partes iguales. Si se logra integrar esta identidad en el modelo de turismo cultural de manera respetuosa y creativa, la región puede convertir su diversidad culinaria en una ventaja competitiva y, más importante aún, en un vehículo de desarrollo sostenible que beneficie a sus comunidades y enorgullezca a sus habitantes. La mesa está servida; corresponde ahora a actores locales, autoridades, academia y sector privado seguir trabajando de forma colaborativa para que cada platillo típico, cada historia detrás de una receta y cada sabor heredado encuentren su justo lugar en el panorama turístico y cultural del siglo XXI.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Cahuich, R. (2023, diciembre 27). *Pueblo Mágico de Bacalar califica al 2023 como un año regular*. SIPSE. Recuperado de <https://sipse.com/novedades/pueblo-magico-de-bacalar-califica-al-2023-como-un-ano-regular-460732.html>
- Comité de Fomento a la Gastronomía de Quintana Roo. (s.f.). *Acerca de – Historia, Visión, Objetivo*. Secretaría de Turismo de Quintana Roo (SEDETUR). Recuperado el 7 de junio de 2025, de <https://sedeturqroo.gob.mx/FomentoGastronomia/>
- Griffith, L., & Griffith, C. (2021). Let them eat chaya: Cultural revitalization through culinary offerings in Belize. *Heritage*, 4(3), 1511-1525. <https://doi.org/10.3390/heritage4030083>
- Góngora Villanueva, F. A. (2025). La influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal: adaptación y fusión de sabores locales y globales. *Ciencia Latina: Revista Científica Multidisciplinar*, 9(1), 4803-4823.



- Güemes-Ricalde, F. J., & Ramírez-Cordero, B. (2012). *Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice: ¿Producto turístico?* El Periplo Sustentable, (22), 103-144.
- Impulsan turismo entre Belice y Q. Roo. (2025, 17 de abril). *Meet Magazine*. Recuperado de <https://meetmagazine.com.mx/impulsan-turismo-entre-belice-y-q-roo/>
- Lyra, S. H. (2019). *Bite Yu Finga!: Innovating Belizean Cuisine*. Kingston: University of the West Indies Press.
- Ministerio de Turismo y Relaciones con la Diáspora de Belice (MTDR). (2024). *Informe Anual de Turismo 2023-2024*. Belmopán: Gobierno de Belice pressoffice.gov.bz.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico: fortaleciendo la cultura y la sostenibilidad*. Madrid: OMT.
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri, M. F. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, (44), 1-13 redalyc.org.
- UNICEF. (2017). *Preserving Garifuna culture and engaging youth through dance and music*. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia – Belize. (En línea). Recuperado de <https://www.unicef.org/belize/stories/preserving-garifuna-culture>
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2010). *Nomination file no. 00400: Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm*. UNESCO Intangible Cultural Heritage.
- Vázquez, J. (2025, 15 de enero). Quintana Roo captó más de 20,000 millones de dólares por turismo durante 2024. *El Economista*. Recuperado de <https://www.eleconomista.com.mx/estados/quintana-roo-capto-20-000-millones-dolares-turismo-20250115-742155.html>