Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), julio-agosto 2026,
Volumen 10, Número 4.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i4

TÉCNICAS CULINARIAS DE ORIGEN MAYA Y TRANSFORMACIÓN COLONIAL EN LA PENÍNSULA DE YUCATÁN: CONTINUIDADES, HIBRIDACIONES Y SALVAGUARDIA

MAYA-ORIGIN CULINARY TECHNIQUES AND COLONIAL TRANSFORMATION IN THE YUCATÁN PENINSULA: CONTINUITIES, HYBRIDIZATIONS, AND SAFEGUARDING

Br. Ariana Belén Chan Sánchez
Universidad Vizcaya de las Américas, campus Chetumal

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i4.25685

Técnicas culinarias de origen Maya y transformación colonial en la Península de Yucatán: continuidades, hibridaciones y salvaguardia

Br. Ariana Belén Chan Sánchez[1]
arianachan409@gmail.com
https://orcid.org/0009-0008-3457-3508
Universidad Vizcaya de las Américas, campus Chetumal
Chetumal, Quintana Roo. México.

RESUMEN

El objetivo de este artículo es analizar cómo el contacto colonial hispano-maya reconfiguró las técnicas culinarias de la Península de Yucatán y determinar cuáles continúan en la cocina regional contemporánea. Se realizó una investigación cualitativa, documental e histórico-comparativa mediante un corpus intencional de 22 fuentes académicas, arqueológicas, etnohistóricas y patrimoniales publicadas entre 2005 y 2025, además de dos instrumentos normativos. La información se codificó en cuatro categorías: sustrato técnico maya, incorporaciones coloniales, ensamblajes híbridos y mecanismos de continuidad o desplazamiento. Los hallazgos muestran que el p'íib, la nixtamalización, la molienda, el uso de hojas y la cocción vinculada con la milpa no fueron creaciones coloniales. La transformación decisiva consistió en articular esas bases con cerdo, manteca, animales domésticos euroasiáticos, condimentos, acidificación, fritura, escabeche, utensilios metálicos y hornos de mampostería. La cochinita pibil, los rellenos, los recados y diversas preparaciones de masa evidencian esa hibridación, aunque su autenticidad depende menos de una supuesta pureza histórica que de la continuidad del saber-hacer comunitario. Se concluye que la estandarización industrial, la reducción de tiempos y la mercantilización turística pueden conservar el nombre de los platos mientras erosionan operaciones, contextos y memorias técnicas. Se propone documentar variantes locales, fortalecer la transmisión intergeneracional e incorporar protocolos de salvaguardia en la formación gastronómica.

Palabras clave: cocina maya; técnicas culinarias; colonización; patrimonio alimentario; Yucatán

[1] Autor principal
Correspondencia: arianachan409@gmail.com

Maya-origin culinary techniques and colonial transformation in the Yucatán Peninsula: Continuities, hybridizations, and safeguarding

ABSTRACT

This article analyzes how Spanish–Maya colonial contact reconfigured culinary techniques in the Yucatán Peninsula and identifies which of them remain in contemporary regional cuisine. A qualitative, documentary, and historical-comparative study was conducted using a purposive corpus of 24 academic, archaeological, ethnohistorical, and heritage sources published between 2005 and 2025, together with two policy documents. Evidence was coded into four categories: Maya technical substrate, colonial incorporations, hybrid assemblages, and mechanisms of continuity or displacement. Findings show that the p'íib earth oven, nixtamalization, grinding, leaf wrapping, and milpa-related cooking were not colonial creations. The decisive change was their articulation with pork, lard, Eurasian domestic animals, seasonings, acidification, frying, pickling, metal utensils, and masonry ovens. Cochinita pibil, rellenos, recados, and several maize-dough preparations exemplify this hybridization. Their authenticity rests less on historical purity than on the continuity of community know-how. Industrial standardization, shortened preparation times, and tourist commodification may preserve dish names while eroding operations, contexts, and technical memories. The article recommends documenting local variants, reinforcing intergenerational transmission, and embedding safeguarding protocols in professional culinary education.

Keywords: Maya cuisine; culinary techniques; colonization; food heritage; Yucatán

Artículo recibido 20 junio 2026
Aceptado para publicación: 20 julio 2026

INTRODUCCIÓN

La cocina de la Península de Yucatán suele describirse como el resultado de una "fusión" entre ingredientes mayas y españoles. La fórmula es útil para comunicar una historia compleja, pero resulta insuficiente cuando se pretende explicar qué cambió realmente en el trabajo culinario. Un ingrediente nuevo no constituye por sí mismo una técnica, del mismo modo que la permanencia del nombre de un platillo no garantiza la continuidad de su procedimiento. Para estudiar la transformación gastronómica es necesario observar operaciones concretas —moler, nixtamalizar, marinar, freír, envolver, sellar, hornear, conservar—, los dispositivos que las hacen posibles, los recursos energéticos, los tiempos de cocción y los conocimientos sociales que orientan cada decisión.

La alimentación maya anterior a la conquista poseía una base agrícola y técnica consolidada. El maíz, el frijol, la calabaza, los chiles, los tubérculos y otros recursos de la milpa y el solar se articulaban con prácticas de cocción, molienda y conservación que respondían al ambiente peninsular y a formas específicas de organización doméstica y ritual. La evidencia arqueológica impide reducir esa alimentación a una dieta uniforme: existieron variaciones temporales, ecológicas y sociales, así como aprovechamiento de fauna, productos costeros y plantas silvestres (Fedick et al., 2021; Herrera Flores & Götz, 2014). La historia alimentaria mexicana confirma que las cocinas regionales se formaron mediante circulaciones sucesivas y no a partir de repertorios cerrados (Long-Solís & Vargas, 2005; Pilcher, 2012). En consecuencia, la cocina maya debe comprenderse como un sistema dinámico y no como un inventario fijo de recetas.

La colonización del siglo XVI alteró ese sistema mediante violencia, congregación poblacional, imposición religiosa, nuevas relaciones laborales, circulación de especies y reorganización de los espacios domésticos. La presencia temprana de cerdos y gallinas de origen euroasiático en Ek Balam demuestra que la transformación alimentaria no fue únicamente discursiva: afectó la cría, el acceso a proteínas, la disponibilidad de grasa y el procesamiento de alimentos (deFrance & Hanson, 2008). Sin embargo, los cambios no operaron como una sustitución total. Investigaciones sobre transiciones coloniales mayas han mostrado persistencias, apropiaciones selectivas y ontologías híbridas que cuestionan la idea de una ruptura absoluta (McAnany & Brown, 2016; Oland, 2016).

El problema de investigación surge de una clasificación imprecisa que aparece tanto en discursos turísticos como en textos escolares: se atribuyen a los españoles procedimientos universales —asar, hervir o guisar— y, en sentido contrario, se presenta cualquier uso contemporáneo del p'íib como una supervivencia intacta. Ambas simplificaciones borran las mediaciones históricas. El p'íib es una tecnología mesoamericana de cocción en tierra; la cochinita pibil, en cambio, es un ensamblaje posterior que combina cerdo, condimentos, acidificación y cadenas de suministro transformadas. La unidad analítica pertinente no es el "origen puro" del platillo, sino la relación entre operación, ingrediente, artefacto, energía, espacio social y transmisión.

Esta precisión es relevante por razones patrimoniales. La UNESCO (2010) reconoce la cocina tradicional mexicana como un modelo cultural vivo que comprende agricultura, ritualidad, técnicas, utensilios y participación comunitaria. En el ámbito estatal, la gastronomía yucateca fue declarada patrimonio cultural intangible, con énfasis en los saberes y técnicas asociados a su diversidad histórica (Congreso del Estado de Yucatán, 2013; Sistema de Información Cultural, 2013). Si la salvaguardia se limita a promocionar nombres de platillos, puede proteger una marca regional sin conservar las condiciones que sostienen el conocimiento culinario.

El escenario contemporáneo aumenta esta tensión. La industrialización de recados, caldos, grasas y dispositivos de cocción permite estandarizar resultados, reducir costos y ampliar el acceso. Al mismo tiempo, modifica perfiles sensoriales, ritmos domésticos y criterios de pericia. Ayora-Díaz (2020) documenta que los alimentos procesados no son elementos externos a una cocina local supuestamente inmóvil, sino agentes translocales incorporados a los repertorios yucatecos. Por ello, la pregunta no es si la cocina "cambia" —toda cocina cambia—, sino qué conocimientos se conservan, cuáles se desplazan y quién tiene autoridad para definir la autenticidad.

Los estudios recientes también advierten que la valoración pública de "lo maya" puede convertirse en un recurso de consumo que no necesariamente mejora el reconocimiento de las comunidades portadoras. La mercantilización selecciona rasgos visuales o narrativos capaces de circular como moda, mientras descontextualiza prácticas y relaciones sociales (Iturriaga, 2024). De forma paralela, trabajos sobre tradiciones agroalimentarias y saberes de la milpa muestran que la reproducción cultural depende de

actividades cotidianas, acceso a recursos, aprendizaje situado y continuidad territorial (Cabrera-Pacheco, 2022; Castillo López et al., 2022).

El objetivo general es analizar la transformación de las técnicas culinarias mayas durante y después de la colonización española, identificando continuidades, incorporaciones y ensamblajes que permanecen en la gastronomía contemporánea de la Península de Yucatán. Los objetivos específicos son: a) diferenciar técnicas prehispánicas de insumos o dispositivos incorporados en época colonial; b) construir una tipología histórico-técnica aplicable a preparaciones actuales; c) examinar riesgos de simplificación, industrialización y mercantilización; y d) proponer criterios de documentación y enseñanza orientados a la salvaguardia. La aportación del estudio consiste en desplazar el concepto genérico de mestizaje hacia una lectura operacional de las técnicas y en ofrecer una matriz verificable para futuras investigaciones de campo.

METODOLOGÍA

Se desarrolló una investigación cualitativa de tipo documental, con alcance descriptivo-interpretativo y diseño histórico-comparativo. Esta elección responde al estado del proyecto de origen: los instrumentos de entrevista estaban formulados, pero no existía un corpus empírico completo, transcrito y validado. En consecuencia, no se atribuyeron resultados a participantes ni se simularon testimonios. La unidad de análisis fue la técnica culinaria entendida como una secuencia socialmente aprendida de operaciones sobre materias primas, ejecutada mediante artefactos, fuentes de energía, tiempos, espacios y criterios sensoriales.

La búsqueda se efectuó en el primer semestre de 2026 en SciELO México, portales de revistas universitarias, repositorios de instituciones patrimoniales y catálogos editoriales académicos. Se combinaron términos en español e inglés: “gastronomía yucateca”, “alimentación maya”, “colonial foodways Yucatán”, “p’íib/pib”, “food technology Yucatán”, “patrimonio alimentario”, “milpa maya”, “culinary hybridization” y “processed food Yucatán”. También se aplicó rastreo retrospectivo de referencias en trabajos centrales. El periodo principal se fijó entre 2005 y 2025 para equilibrar actualidad y profundidad histórica; se conservaron obras anteriores cuando constituían antecedentes historiográficos indispensables.

Los criterios de inclusión fueron: estudios arbitrados, libros académicos, capítulos especializados, documentos de organismos culturales y normativa estatal; relación explícita con alimentación maya, cocina yucateca, transición colonial, tecnología culinaria, patrimonio o transmisión de saberes; y disponibilidad de información suficiente para identificar método, argumentos o evidencia. Se excluyeron blogs gastronómicos, recetarios comerciales sin aparato crítico, notas promocionales, contenidos sin autoría verificable y fuentes que repetían atribuciones históricas sin respaldo. El corpus analítico final integró 20 trabajos académicos y dos documentos patrimoniales o normativos.

El análisis se realizó en tres ciclos. Primero, se extrajeron menciones a ingredientes, operaciones, artefactos, combustibles, espacios, temporalidades, agentes de transmisión y usos rituales. Segundo, cada evidencia se codificó en cuatro categorías deductivas: sustrato maya, incorporación colonial, ensamblaje híbrido y continuidad/transformación contemporánea. Tercero, se efectuó comparación constante para identificar convergencias, contradicciones y vacíos. La adscripción histórica se calificó como alta cuando existía evidencia arqueológica, zooarqueológica o documental coincidente; media cuando la literatura ofrecía inferencias consistentes; y cautelosa cuando el origen exacto de una operación no podía atribuirse sin ambigüedad.

Para aumentar la credibilidad se aplicó triangulación entre arqueología, antropología de la alimentación, historia y estudios patrimoniales. La trazabilidad se aseguró mediante una matriz de extracción que vinculó cada afirmación con su fuente y nivel de evidencia. Se evitó equiparar ingrediente con técnica y se descartó la falacia de que una operación presente después de la conquista necesariamente fue introducida por Europa. Las categorías y la matriz se revisaron buscando casos negativos, especialmente prácticas que combinan elementos de cronologías diferentes.

Las consideraciones éticas se concentraron en la representación cultural. Se evitó tratar “lo maya” como una identidad homogénea o pretérita, atribuir conocimientos comunitarios a agentes externos y presentar la colonización como un intercambio simétrico. La expresión “hibridación” se utiliza como herramienta analítica para describir ensamblajes técnicos, no para ocultar relaciones de poder. La principal limitación es que una revisión documental no reemplaza la observación del proceso ni las voces de cocineras tradicionales, milperos, panaderos, recaderos y otros portadores. Sus resultados deben entenderse como base para una fase etnográfica posterior.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El análisis produjo cuatro hallazgos articulados. Primero, la cocina maya prehispánica poseía un núcleo técnico robusto que continuó organizando preparaciones posteriores. Segundo, el cambio colonial fue más evidente en materias grasas, especies domésticas, condimentos, utensilios y formas de conservación que en la invención de operaciones térmicas universales. Tercero, los platillos emblemáticos son ensamblajes históricos con grados distintos de continuidad. Cuarto, las amenazas actuales afectan sobre todo la transmisión, los tiempos y los contextos de ejecución, aunque la denominación comercial del platillo permanezca.

El sustrato técnico maya: continuidad antes que inmovilidad

La nixtamalización representa una de las tecnologías más relevantes. Su función excede el ablandamiento del grano: transforma su comportamiento para molienda y amasado, mejora la disponibilidad de nutrientes y genera propiedades sensoriales que estructuran múltiples preparaciones. En la Península, la cadena maíz–nixtamal–masa articula tortillas, tamales y bebidas con actividades domésticas, agrícolas y rituales. La persistencia de esta cadena demuestra que la colonización no sustituyó la matriz cerealaria indígena; incorporó nuevos ingredientes y jerarquías sobre una infraestructura técnica preexistente (Herrera Flores & Götz, 2014).

La molienda en metate o instrumentos equivalentes no debe describirse únicamente como una tecnología "primitiva" reemplazada por molinos mecánicos. El tamaño de partícula, la hidratación, la fricción y el ritmo de trabajo influyen en textura y desempeño de la masa o los recados. La mecanización reduce esfuerzo y facilita producción a escala, pero puede cambiar la relación entre conocimiento corporal y resultado. El criterio patrimonial no exige inmovilizar a las cocineras en tareas físicamente demandantes; exige documentar qué propiedades se modifican y decidir de manera informada qué aspectos deben conservarse.

El p'íib es un sistema de cocción en tierra que combina calentamiento de piedras, transferencia de calor, vapor procedente del alimento y de envolturas vegetales, sellado y cocción prolongada. No conviene asignarle una temperatura uniforme de 100 a 150 °C, como hacen algunos textos divulgativos, porque el régimen térmico depende de dimensiones, combustible, carga, humedad, sellado y tiempo. Su definición rigurosa debe descansar en la arquitectura del proceso, no en una cifra fija. La evidencia sobre

hornos enterrados y usos rituales de alimentos confirma una continuidad biocultural más amplia que la cochinita (Centurión-Hidalgo et al., 2021; Hernández-Guzmán et al., 2022).

Envolver con hojas cumple funciones térmicas, mecánicas y sensoriales: protege, mantiene humedad, contiene masas y favorece transferencia de aromas. La disponibilidad actual de hoja de plátano no implica que todas las envolturas hayan tenido el mismo origen o uso prehispánico. La técnica general de envolver antecede al contacto; las especies vegetales, los formatos y los rellenos variaron. Esta distinción ilustra la necesidad de analizar por separado la operación y el material.

El tostado, el asado directo, el hervido, el secado solar y el ahumado también formaban parte del repertorio regional. Son operaciones presentes en numerosas sociedades y no pueden considerarse propiedad exclusiva de una cultura. Lo históricamente específico reside en sus combinaciones, utensilios, combustibles, escalas y significados. La cuisine prehispánica identificada por Herrera Flores y Götz (2014) permite hablar de decisiones culinarias y diferenciación social, no sólo de subsistencia.

La milpa y el solar proporcionan la base material de este repertorio. Estudios en comunidades yucatecas registran continuidad de conocimientos agrícolas, especies, calendarios, intercambio de semillas y usos alimentarios, medicinales y rituales (Castillo López et al., 2022; Hernández-Guzmán et al., 2022). Por ello, conservar una técnica sin proteger su agroecosistema puede producir una versión escénica dependiente de insumos estandarizados. La cadena patrimonial comienza antes de la cocina.

Tabla 1. Matriz de técnicas de sustrato maya

Técnica	Función técnico-cultural	Evidencia de continuidad
Nixtamalización	Transforma el maíz para molienda, masa, nutrición y propiedades sensoriales.	Tortillas, tamales, bebidas y repertorios domésticos.
Molienda	Controla tamaño de partícula, hidratación y textura mediante conocimiento corporal.	Metate, molinos y ajustes manuales en masas y recados.
P’íib	Cocción en tierra por piedras calientes, humedad, envolvimiento y sellado.	Preparaciones festivas, rituales y cárnicas contemporáneas.

Técnica	Función técnico-cultural	Evidencia de continuidad
Envolvimiento	Contención, protección, retención de humedad y transferencia aromática.	Tamales y cocciones prolongadas con hojas.
Tostado/ahumado	Modificación aromática, reducción de humedad y conservación.	Chiles, semillas, recados y productos de la milpa.

Nota. Elaboración propia a partir del corpus documental.

Incorporaciones coloniales: especies, grasas, utensilios y conservación

La introducción del cerdo es el cambio más visible porque afectó simultáneamente proteína, grasa, cría doméstica, sacrificio y conservación. La zooarqueología de Ek Balam indica que las poblaciones mayas incorporaron animales euroasiáticos, en particular cerdos y gallinas, mientras mantuvieron recursos indígenas (deFrance & Hanson, 2008). Esta coexistencia contradice una narrativa lineal de sustitución y muestra apropiaciones condicionadas por acceso, trabajo y poder.

La manteca amplió la disponibilidad de una grasa estable para freír, sofreír, enriquecer masas y confitar. No toda cocción con grasa comenzó en el siglo XVI, pero la escala y regularidad de la grasa porcina transformaron texturas y repertorios. En panuchos y otras preparaciones de masa, la fritura posterior produce una estructura crujiente y un perfil energético distinto. En guisos, la grasa funciona como medio de transferencia de calor y extracción de compuestos aromáticos. El aporte colonial debe formularse como una reconfiguración de posibilidades, no como la invención universal de freír.

Ajo, cebolla, trigo, arroz, ganado, productos lácteos y diversas especias ampliaron combinaciones. Sin embargo, “ingrediente español” es una categoría histórica problemática: varios productos circularon hacia Iberia desde Asia, África o el Mediterráneo antes de llegar a América. La cocina colonial yucateca fue desde su origen multiescalar. Ayora-Díaz (2017, 2020) demuestra que la identidad regional se construye mediante relaciones translocales y no a pesar de ellas. La procedencia debe expresarse como ruta de incorporación, no como esencia nacional.

El escabeche, los adobos acidificados y ciertas salmueras se vinculan con tradiciones ibéricas y mediterráneas que fueron adaptadas a carnes, chiles y cítricos disponibles. Conviene distinguir finalidad

histórica y uso actual: la acidificación pudo contribuir a conservación y modificación sensorial, pero no sustituye controles contemporáneos de inocuidad. En la cocina regional, el escabeche se convirtió en una gramática de sabor más que en una mera solución de almacenamiento.

Los utensilios metálicos y hornos de mampostería alteraron el control del calor y la ergonomía. Su incorporación no eliminó automáticamente cerámica, piedra o cocción en tierra. Diferentes dispositivos coexistieron y se especializaron: el horno seco favoreció panificación y otras preparaciones; recipientes metálicos facilitaron fritura y manipulación rápida; el p'íib continuó siendo relevante para cargas, celebraciones y perfiles sensoriales particulares. La técnica colonial emerge, por tanto, de una ecología de dispositivos.

Los conventos, haciendas, casas urbanas, mercados y cocinas domésticas funcionaron como espacios desiguales de circulación. La apropiación culinaria ocurrió bajo condiciones de dominación, evangelización y trabajo forzado, pero también mediante agencia indígena. McAnany y Brown (2016) proponen leer las hibridaciones yucatecas atendiendo a memorias relacionales, mientras Oland (2016) insiste en la perdurabilidad maya durante las transiciones coloniales. Estas perspectivas impiden presentar la cocina mestiza como un encuentro armónico entre equivalentes.

Ensamblajes híbridos y platillos contemporáneos

La cochinita pibil es el caso paradigmático. Su base técnica integra el p'íib y el envolvimiento, mientras la carne de cerdo y parte del repertorio de condimentos remiten a circuitos coloniales y posteriores. El achiote es americano; la naranja agria tiene una historia de circulación extracontinental; el ajo y otras especias llegaron mediante redes imperiales. El platillo no pertenece a una sola cronología. Su identidad depende de la articulación estable de componentes heterogéneos.

Sustituir el p'íib por horno de gas no convierte automáticamente la preparación en falsa, pero modifica transferencia de calor, humedad, humo, relación con el suelo, escala de trabajo y dimensión colectiva. La evaluación debe especificar el propósito. Para servicio cotidiano, el horno puede ser una adaptación legítima; para documentación patrimonial o investigación sensorial, la sustitución debe registrarse como variable. La autenticidad deja así de ser un juicio moral y se vuelve una descripción de fidelidad procesual.

Los rellenos negro y blanco permiten observar otras capas. El tostado intenso o quemado controlado de chiles y condimentos, la molienda del recado, el uso de carne porcina o aves y la cocción prolongada producen sistemas complejos. Sería impropio atribuir el tostado a Europa; la hibridación reside en el recetario de especias, las proteínas, las grasas, las formas de relleno y las convenciones de servicio. La continuidad está en la pericia para reconocer color, aroma y punto sin reducirlos a una receta cuantificada.

Los recados condensan conocimiento técnico porque combinan selección, tostado, molienda, proporciones y conservación. Su industrialización facilita disponibilidad y reproduce un perfil reconocible, pero tiende a ocultar variaciones familiares o comunitarias. Ayora-Díaz (2020) observa que los productos procesados se incorporan a la vida local y transforman el gusto. No se trata de oponer una pasta "auténtica" a otra "industrial" de forma absoluta, sino de identificar qué decisiones deja de ejercer quien cocina y qué memoria desaparece cuando la mezcla llega cerrada.

El escabeche yucateco muestra apropiación local de una técnica de acidificación. Las variantes con pavo, pollo, cebolla y chiles articulan insumos y preferencias regionales. Algo similar ocurre con preparaciones de masa enriquecidas o fritas: el sustrato nixtamalizado se mantiene, pero la grasa animal y los rellenos crean estructuras posteriores al contacto. Estas combinaciones demuestran que una técnica puede conservar su núcleo mientras cambia su entorno material.

La historiografía del siglo XIX aporta otra advertencia. Relatos de viaje registran platos hoy reconocidos como yucatecos, entre ellos cochinita pibil y papadzules, pero esas menciones no prueban por sí solas una receta invariable (Campos García, 2021). Los nombres actúan como indicadores de presencia; la reconstrucción técnica requiere recetarios, utensilios, registros de abasto, arqueología y memoria oral. La continuidad nominal debe diferenciarse de la continuidad operacional.

Tabla 2. Estratigrafía técnica de preparaciones seleccionadas

Preparación	Matriz maya	Incorporación/transformación	Continuidad actual
Cochinita pibil	P'íib, envolvimiento, achiote.	Cerdo; cítricos y condimentos de rutas coloniales.	P'íib comunitario y versiones en horno.
Relleno negro	Tostado, molienda, chiles locales.	Carnes domésticas, especias y formas de relleno.	Recado artesanal e industrial.
Escabeche	Adaptación a productos y gustos regionales.	Acidificación y repertorio ibérico-mediterráneo.	Variantes con pavo, pollo, cebolla y chile.
Panucho	Masa nixtamalizada y frijol.	Fritura en grasa y diversificación de rellenos.	Comida doméstica, de mercado y turística.
Recados	Tostado y molienda de chiles/semillas.	Especias de circulación translocal.	Pastas familiares, comerciales e industriales.

Nota. Elaboración propia a partir del corpus documental.

Continuidad, transmisión y cambio contemporáneo

La permanencia de una técnica depende de personas y relaciones. Aprender a nixtamalizar, moler un recado o manejar un p'íib implica observar, repetir, interpretar señales y asumir responsabilidades. Parte del conocimiento es verbalizable; otra parte es tácita y se expresa en consistencia, olor, sonido, color o resistencia. Un manual puede registrar secuencias, pero no sustituye el aprendizaje situado. De ahí que la salvaguardia requiera apoyar contextos de práctica y no sólo producir archivos.

La reproducción de tradiciones agroalimentarias está vinculada con vivienda, parentesco, trabajo, migración, mercado y acceso a tierra. Cabrera-Pacheco (2022) muestra que las tradiciones no se

transmiten de manera automática: son negociadas frente a cambios económicos y aspiraciones generacionales. Castillo López et al. (2022) documentan la sistematización de saberes mayas asociados a la milpa. Ambos enfoques desplazan la responsabilidad de "conservar" desde individuos aislados hacia condiciones colectivas.

Los cambios tecnológicos no tienen un efecto único. Un molino puede disminuir cargas de trabajo y favorecer que una preparación continúe; un horno controlado puede mejorar seguridad y consistencia. Al mismo tiempo, la dependencia total de mezclas prefabricadas o temperaturas estandarizadas puede debilitar la capacidad de diagnosticar materia prima y ajustar el proceso. La pregunta de salvaguardia debe ser funcional: ¿la innovación sostiene, amplía o elimina competencias locales?

La mercantilización turística presenta una doble condición. Puede generar ingresos, visibilidad y demanda para cocineras y productores, pero también seleccionar una imagen homogénea de "lo maya" destinada al consumo. Iturriaga (2024) advierte sobre formas contemporáneas de mercantilización cultural en Yucatán. Si el valor se concentra en la decoración, el relato exótico o la firma del chef, quienes sostienen semillas, recados, combustibles y aprendizaje pueden quedar fuera de los beneficios.

La patrimonialización tampoco es neutral. La declaración estatal y el reconocimiento internacional brindan un marco de legitimidad, aunque pueden congelar un canon y privilegiar preparaciones ya famosas. La cocina tradicional mexicana es un modelo comunitario vivo según la UNESCO (2010); por tanto, la intervención coherente no debe buscar una receta única, sino sostener diversidad, transmisión y capacidad de adaptación. La estandarización necesaria para inocuidad o comercialización debe convivir con registros de variantes.

La formación profesional en gastronomía ocupa una posición estratégica. Si enseña la cocina yucateca únicamente mediante fichas técnicas, puede reproducir platos visualmente correctos sin historia operativa. Un currículo orientado al patrimonio debe incluir trazabilidad de ingredientes, comparación de dispositivos, registro audiovisual de gestos, vocabulario maya pertinente, análisis sensorial y reflexión ética sobre autoría cultural. También debe reconocer a portadores comunitarios como especialistas con capacidad de codiseñar y evaluar.

La inocuidad debe integrarse sin deslegitimar prácticas. Técnicas de tierra, fermentación, conservación o servicio colectivo requieren análisis de peligros y controles adaptados. El objetivo no es reemplazarlas

por procesos industriales por defecto, sino identificar temperaturas, tiempos, manipulación y puntos críticos mediante investigación colaborativa. Arellano-Narváez et al. (2023) señalan la relación entre inocuidad y soberanía alimentaria en gastronomía tradicional; ambas deben concebirse como dimensiones compatibles.

Tipología histórico-técnica propuesta

A partir del corpus se propone una tipología de cuatro clases. La clase I reúne técnicas de matriz maya con continuidad documentada, como nixtamalización, molienda, p'íib, envolvimiento y ciertas formas de tostado. La clase II comprende incorporaciones coloniales que ampliaron el repertorio, como uso sistemático de manteca porcina, animales euroasiáticos, escabeches ibéricos, recipientes metálicos y hornos de mampostería. La clase III agrupa ensamblajes híbridos estabilizados: cochinita pibil, rellenos, recados con ingredientes de diversas rutas y masas fritas o enriquecidas. La clase IV incluye transformaciones contemporáneas: molinos eléctricos, hornos de gas, pastas industriales, refrigeración y servicio turístico.

La tipología evita asignar un único origen a cada platillo. Una preparación puede contener técnicas de varias clases; de hecho, esa superposición es el principal resultado histórico. También permite formular preguntas replicables: ¿qué operación se conserva?, ¿qué material cambió?, ¿qué dispositivo sustituyó a cuál?, ¿qué propiedad sensorial se busca?, ¿quién transmite el criterio?, ¿qué función social acompaña al proceso? Con estas preguntas, el análisis deja de depender de afirmaciones esencialistas.

Tabla 3. Criterios para documentar y salvaguardar una técnica

Dimensión	Pregunta de registro	Indicador verificable
Operación	¿Qué secuencia se ejecuta y qué variaciones admite?	Pasos, tiempos, temperaturas y puntos críticos.
Materialidad	¿Qué ingredientes, utensilios y combustibles intervienen?	Origen, sustituciones, disponibilidad y propiedades.
Conocimiento	¿Qué señales orientan las decisiones?	Color, olor, sonido, textura y consistencia.

Dimensión	Pregunta de registro	Indicador verificable
Transmisión	¿Quién enseña, aprende y valida?	Trayectorias, lengua, generaciones y espacios.
Función social	¿Cuándo y para quién se prepara?	Uso doméstico, ritual, festivo o comercial.
Gobernanza	¿Quién autoriza difusión y recibe beneficios?	Consentimiento, atribución y retorno comunitario.

Nota. Elaboración propia a partir del corpus documental.

Novedad, implicaciones y agenda de investigación

La novedad científica del estudio radica en separar cinco dimensiones que suelen confundirse: origen de la operación, procedencia del ingrediente, historia del artefacto, estabilización del platillo y legitimación patrimonial. Esta separación muestra que la colonización no "creó" de manera total las técnicas de la gastronomía maya; produjo condiciones coercitivas y circuitos materiales en los que técnicas indígenas persistieron, se combinaron o fueron desplazadas. El resultado no es una suma de dos cocinas cerradas, sino una estratigrafía técnica.

En términos aplicados, la matriz puede utilizarse para inventarios patrimoniales, expedientes de cocinas tradicionales, diseño curricular y documentación de restaurantes. Una ficha rigurosa debería incluir nombre en español y maya cuando corresponda, comunidad, portador o colectivo, secuencia, variaciones, utensilios, combustibles, indicadores sensoriales, ocasiones de uso, historia conocida, riesgos de transmisión y condiciones de autorización para difundir. La atribución y el consentimiento son indispensables cuando el conocimiento tiene valor comercial.

La agenda de investigación requiere trabajo de campo multisituado en Yucatán, Campeche y Quintana Roo. La Península no es culturalmente homogénea y una muestra universitaria por conveniencia no representa a sus portadores. Se recomiendan entrevistas en profundidad, observación participante, historias de vida culinaria, documentación audiovisual y talleres de validación comunitaria. El muestreo

debe buscar variación territorial, generacional, lingüística, doméstica y comercial hasta alcanzar suficiencia interpretativa, no una cuota mínima arbitraria.

También son necesarios experimentos culinarios comparativos. La cocción en p'íib y horno podría estudiarse mediante perfiles de temperatura y humedad, pérdida de masa, textura instrumental, compuestos volátiles y evaluación sensorial, manteniendo participación de especialistas tradicionales. La molienda manual e industrial de recados puede compararse por tamaño de partícula, liberación aromática y comportamiento en cocción. Estos diseños no reemplazan el significado cultural, pero permiten describir qué cambia técnicamente.

Finalmente, debe examinarse la distribución de beneficios. La patrimonialización y la alta cocina pueden aumentar valor económico, pero no garantizan remuneración para productores, cocineras o comunidades. Estudios futuros deberían mapear cadenas de valor, propiedad intelectual, uso de nombres culturales y mecanismos de retorno. La salvaguardia será incompleta si conserva una imagen mientras precariza a quienes producen el conocimiento.

CONCLUSIONES

La gastronomía contemporánea de la Península de Yucatán conserva una matriz técnica maya claramente identificable. La nixtamalización, la molienda, el p'íib, el envolvimiento con hojas, la organización culinaria ligada a la milpa y distintas formas de tostado, secado y cocción anteceden a la conquista. Por ello, no deben presentarse como técnicas creadas por la colonización española.

La transformación colonial ocurrió mediante la incorporación desigual de especies domésticas euroasiáticas, especialmente el cerdo, una disponibilidad más sistemática de manteca, nuevos condimentos y cultivos, utensilios metálicos, hornos de mampostería y prácticas ibéricas de acidificación y conservación. Estos elementos no sustituyeron totalmente el repertorio maya; se articularon con él. La cochinita pibil, los rellenos, los recados y diversas preparaciones de masa son mejor comprendidos como ensamblajes históricos que como productos de un origen cultural único.

El criterio de autenticidad más sólido no es la pureza. Es la capacidad de describir qué operaciones, materiales, señales sensoriales, relaciones y significados permanecen. Una adaptación tecnológica puede sostener la práctica cuando reduce trabajo o mejora inocuidad; también puede erosionarla si elimina

decisiones, homogeneiza sabores y rompe la transmisión. Cada sustitución debe documentarse por sus efectos, no juzgarse mediante nostalgia.

La principal amenaza contemporánea no es la desaparición inmediata de los nombres culinarios, sino la separación entre el plato comercial y el saber-hacer que le da sentido. Industrialización, turismo y patrimonialización generan oportunidades, pero pueden concentrar visibilidad y valor fuera de las comunidades portadoras. La salvaguardia debe proteger agroecosistemas, variantes, vocabularios, aprendizaje intergeneracional y participación efectiva en los beneficios.

Se recomienda realizar una fase etnográfica peninsular con muestreo diverso y validación comunitaria, seguida de estudios experimentales comparativos de p'íib, hornos, molienda y recados. En la educación gastronómica deben incorporarse historia crítica, documentación de procesos, análisis sensorial, inocuidad situada y reconocimiento formal de cocineras y productores como especialistas. Así, la investigación puede contribuir no a congelar la cocina yucateca, sino a fortalecer su continuidad como sistema técnico vivo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arellano-Narváez, R., Escamilla-García, P. E., & Zavala-Cortés, A. (2023). Inocuidad y soberanía alimentaria en gastronomía tradicional del centro y Montaña de Guerrero: una revisión crítica. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 33(62), e231337. https://doi.org/10.24836/es.v33i62.1337

Ayora-Díaz, S. I. (2010). Regionalism and the institution of the Yucatecan gastronomic field. Food, Culture & Society, 13(3), 397–420. https://doi.org/10.2752/175174410X12699432700980

Ayora-Díaz, S. I. (2012). Foodscapes, foodfields, and identities in Yucatán. Berghahn Books.

Ayora-Díaz, S. I. (2017). Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca. Anales de Antropología, 51(2), 96–105. https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.004

Ayora-Díaz, S. I. (2020). Food, technology and translocal transformations of taste: Industrial and processed food in Yucatán. Review of International American Studies, 13(2), 103–121. https://doi.org/10.31261/rias.9806

Cabrera-Pacheco, A. J. (2022). La (re)producción de las tradiciones agroalimentarias en los solares mayas de la Península de Yucatán, México. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 32(60), e221263. https://doi.org/10.24836/es.v32i60.1263

Campos García, M. (2021). Explorar y comer en la península de Yucatán, siglo XIX. Península, 16(1), 107–132.

Castillo López, S., Terán Contreras, S., & Rasmussen, C. H. (2022). Milpa y saberes mayas en San Sebastián Yaxché, Peto, Yucatán. Estudios de Cultura Maya, 59, 171–203.

Centurión-Hidalgo, D., Espinosa-Moreno, J., Cázares-Camero, J. G., & Poot-Matu, J. E. (2021). Comidas y bebidas en celebraciones y ritos como rasgo de identidad cultural. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 31(57), 1–26.

Congreso del Estado de Yucatán. (2013). Decreto por el que se declara la gastronomía yucateca patrimonio cultural intangible del estado de Yucatán. Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán.

deFrance, S. D., & Hanson, C. A. (2008). Labor, population movement, and food in sixteenth-century Ek Balam, Yucatán. Latin American Antiquity, 19(3), 299–316. https://doi.org/10.1017/S1045663500007926

Fedick, S. L., Santiago, L. S., Huebert, J. M., & Messner, T. C. (2021). Large variation in availability of Maya food plant sources during ancient droughts. Proceedings of the National Academy of Sciences, 118(51), e2112614118. https://doi.org/10.1073/pnas.2112614118

Hernández-Guzmán, H., Alvarado-Dzul, S. H., & Méndez-González, M. E. (2022). Uso y manejo de raíces y tubérculos comestibles nativos en una comunidad maya de Yucatán, México. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 32(59), 1–31.

Herrera Flores, D. A., & Götz, C. M. (2014). La alimentación de los antiguos mayas de la península de Yucatán: consideraciones sobre la identidad y la cuisine en la época prehispánica. Estudios de Cultura Maya, 43, 69–98. https://doi.org/10.1016/S0185-2574(14)70325-9

Iturriaga, E. (2024). Mercantilización de la cultura maya: consumo y moda en el Yucatán contemporáneo. Península, 19(2), 87–112.

Leatherman, T. L., & Goodman, A. (2005). Coca-colonization of diets in the Yucatán. Social Science & Medicine, 61(4), 833–846. https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2004.08.047

Long-Solís, J., & Vargas, L. A. (2005). Food culture in Mexico. Greenwood Press.

McAnany, P. A., & Brown, L. A. (2016). Perceptions of the past within Tz'utujil ontologies and Yucatec hybridities. Antiquity, 90(350), 487–503. https://doi.org/10.15184/aqy.2016.39

Oland, M. (2016). The perduring Maya: New archaeology on early Colonial transitions. Antiquity, 90(350), 472–486. https://doi.org/10.15184/aqy.2016.9

Pilcher, J. M. (2012). Planet taco: A global history of Mexican food. Oxford University Press.

Sistema de Información Cultural. (2013). Comida tradicional yucateca. Secretaría de Cultura, Gobierno de México. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=frpintangible&table_id=42

UNESCO. (2010). Traditional Mexican cuisine—Ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm. Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. https://ich.unesco.org/en/RL/00400