

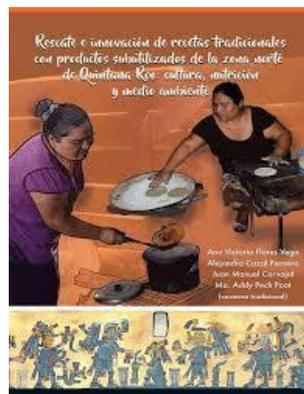
Rescate e innovación de recetas tradicionales con productos subutilizados de la zona norte de Quintana Roo: cultura, nutrición y medio ambiente

Ana Victoria Flores Vega, Alejandra Cazal Ferreira,
Juan Manuel Carvajal Sánchez y María Addy Pech Poot (cocinera tradicional)
Ítaca editorial, 2020

ISBN: 978-607-8651-43-6

Karla Peregrina Oropeza

STEAMXPerience. Consultora independiente
karla@steamxperience.com



Formato de citación: Peregrina Oropeza, Karla (2025). Reseña de Flores Vega, Ana Victoria; Cazal Ferreira, Alejandra; Carvajal Sánchez, Juan Manuel; Pech Poot, María Addy. (2025). Rescate e innovación de recetas tradicionales con productos subutilizados de la zona norte de Quintana Roo: cultura, nutrición y medio ambiente. URBS. Revista de Estudios Urbanos y Ciencias Sociales, 15(1), 135-139.

El libro “Rescate e innovación de recetas tradicionales con productos subutilizados de la zona norte de Quintana Roo: cultura, nutrición y medio ambiente”, es una hermosa provocación que surge a partir del espíritu inquieto y combativo de quienes lo impulsan: Ana Victoria Flores, Alejandra Cazal, Juan Manuel Carbajal y Ma. Addy Pech.

Por la forma en que está organizada la narrativa, el libro se antoja y sorprende a través de sus capítulos: “Cultura, comida y poder: a falta de pan tortilla”; “Desarrollo Humano y Desarrollo Sostenible, Soberanía Alimentaria y Productos subutilizados: una apuesta para Quintana Roo”; “Innovación con Productos Subutilizados”: Una apuesta gastronómica para los ciudadanos de Q. Roo”; “Evaluación sensorial”; “Alimentos funcionales, compuestos bioactivos y su papel en la dieta”; “Catálogo de productos alimenticios locales subutilizados de la zona norte de Q. Roo”; Recetario tradicional; Recetario de innovación con productos subutilizados;” Reflexiones finales.

En *A falta de pan tortilla*, se ilustra, por una parte, cuál era la situación alimentaria previa a la conquista y posteriormente muestra el sincretismo gastronómico alcanzado a partir de la introducción de alimentos del viejo mundo, pero también aborda un aspecto en el que normalmente no reparamos al recrear en nuestra mente aquellos momentos históricos.

Tiene que ver con una cruzada colonizadora de los conquistadores contra los pueblos que se basó en el exterminio de sus alimentos, además de sus vidas, culturas y territorios. Diezmados y sobreviviendo en pequeños reductos, muchos de estos alimentos han logrado llegar hasta nuestros días de una manera tristemente análoga al destino de los pueblos que les descubrieron e hicieron parte de sus culturas.

En *Desarrollo humano y desarrollo sostenible*, se hace un recuento del contexto contemporáneo en relación con las políticas alimentarias y su efecto sobre los pueblos y el medio ambiente.

El presente análisis bibliográfico se contextualiza en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2 (*Hambre Cero*) y 12 (*Producción y Consumo Responsables*). Aunque estas metas reflejan una preocupación legítima por el sufrimiento humano y la degradación ambiental, prefiero mantener una postura cautelosa respecto a la plena materialización de sus intenciones.

Esta contribución bibliográfica deja en claro que, en pos de propiciar una justicia epistémica debe reconocerse en su justa dimensión el valor de los saberes de los pueblos mayas y sus componentes bioculturales, además de generar las condiciones para que dichos saberes se mantengan al centro de la cultura maya beneficiando a sus custodios, pero también a las poblaciones multiculturales que conforman el crisol que puebla Quintana Roo, propiciando un diálogo de saberes más horizontal, participativo, completo y especialmente más justo.

Aquí, es más que evidente el compromiso de la investigación y las universidades como impulsoras de políticas públicas, ya que mediante el estudio y un proceso reflexivo, se pone de manifiesto la comprensión de que el alimento también es político y su producción, comercio y consumo involucra indiscutiblemente relaciones de poder.

En México, desde los años 80 la soberanía alimentaria se entregó al mercado y las decisiones sobre qué y cómo producir alimentos se han tomado desde lugares muy lejanos tanto de productores, como de consumidores. En aquel momento, la agricultura mexicana aún generaba excedentes, sin embargo, a partir de la firma del TLCAN en 1988, se puso en marcha el desmantelamiento del campo mexicano. Se dio pie a la importación desmedida de alimentos con precios “dumping” (por debajo del costo de producción), y se consideró que los campesinos mexicanos ya no eran productivos, si no gente pobre que debía ser atendida mediante políticas asistencialistas, con la consecuente migración y abandono del campo que ya hemos visto.

Una cita del libro dice: *“La comida se encuentra en una estrecha relación con la cultura y con su gente por lo que no se trata de tener derecho sólo a la alimentación sino de hacer visible y valer este vínculo que trasciende a toda forma de concebir el entorno, la naturaleza, la vida misma y que ésta, sin duda, cambia de pueblo en pueblo y de nación en nación”* bajo esta premisa, la comida no es una mercancía, a pesar de que el modelo de desarrollo capitalista así lo quiera imponer. La comida es cultura, es arte, es ciencia, historia, ambiente.

Empero, también urge visibilizar que no se trata sólo de alimentos, sino de seres vivos por lo que muchos de estos productos subutilizados se encuentran en peligro de extinción. Rescatarlos implica traerlos de nuevo a salvo a la poza génica para que continúen enriqueciendo la biodiversidad local, lo que significa que cada uno de esos alimentos haya sobrevivido hasta este momento es evidencia de que, durante milenios, ha tenido lugar un paciente diálogo entre los habitantes de esta zona y las especies alimenticias, muchas de ellas preservadas mediante la domesticación.

Este botón es muestra de cómo los pueblos originarios tienen un papel trascendental en la diversidad alimentaria que contribuye a la correcta nutrición de los pueblos, y que es gracias a ellos –y no a ninguna enorme empresa trasnacional– que las personas del mundo podemos contar con maíz, arroz, trigo, frijol y otros alimentos que son fundamentales para nuestras vidas y culturas.

Pese a la injusticia hermenéutica que padecen muchos pueblos al carecer de las herramientas necesarias para defenderse contra la vorágine del capital, los cuerpos académicos y las organizaciones sociales han desempeñado un papel crucial en la comunicación y la lucha política y social que hoy abanderan estas comunidades. En este contexto de diálogo de saberes y acción colaborativa, se inscribe el capítulo de evaluación sensorial, que ofrece una perspectiva detallada sobre los criterios esenciales para determinar si un platillo innovador posee las características idóneas para ser incorporado en un recetario. Este ejercicio, a su vez, representa una fructífera interacción de conocimientos que, según las imágenes, se desarrolló en un ambiente de disfrute y plenitud. Cabe destacar –de buena fuente–, que las catadoras mayas ejercieron una crítica rigurosa, lo que permitió la construcción de valiosos consensos que devino en una “delicia múltiple”.

El capítulo de Alimentos funcionales, compuestos bioactivos y su papel en la dieta, amplía la visión de un recetario tradicional al sumergir a la persona lectora en la bioquímica de los alimentos y su intrínseca relación con las necesidades nutricionales humanas. Complementando esta perspectiva, el catálogo de productos locales no solo presenta un listado de cinco tubérculos, tres leguminosas, catorce frutas y cuatro clasificados como “otros”, sino que también obsequia un calendario agrícola que, para quien lo lee, es una genuina

invitación a experimentar con sus propios huertos peninsulares. Finalmente, el recetario culmina con una sección dedicada a recetas tradicionales que, para cualquier quintanarroense adoptivo, constituye un invaluable acervo. Esta sección no solo rescata el sabor, sino que también contextualiza la relevancia de su preparación y consumo, revelando sus profundas implicaciones históricas y bioculturales.

El recetario de innovación es la estrella de la edición y como buen espectáculo, está ubicado casi al final. Tienen que leerlo y verlo, ¡en serio!

Personalmente me llena de frustración estar tan lejos y no tener acceso a estos productos, pero me entra un sentido de urgencia por meterme a la cocina y elaborar un molito de piñuela con chile chawa acompañado de unos boxitos (a base de ibes) con agua de Zacate limón y de postre, un helado de cocoyol, acompañado por un licorcito de bonete. No sé si maridé bien, pero así fue como se me antojó.

Finalmente, frente a las diversas problemáticas asociadas con las políticas neoliberales de las últimas décadas sabemos por ejemplo con cifras de CONEVAL (2018) que, en México, 52.4 millones de personas viven en la pobreza y 9.3 millones de ellas, en pobreza extrema, es decir que estas personas no pueden satisfacer sus necesidades más básicas que son: alimentarse, beber agua, dormir en una casa, y tener acceso a la educación y a la salud.

Esta situación es paradójica en un territorio que es rico y capaz de producir alimentos suficientes para toda su población.

En contraparte, la soberanía alimentaria, según la definición de La Vía Campesina, implica el DERECHO de los pueblos, de sus Países o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros.

En México, se requiere un enfoque reflexivo que tome en cuenta la heterogeneidad territorial y cultural y devuelva a los pueblos su autonomía productiva y de consumo, en concordancia con el concepto de soberanía alimentaria.



Los textos publicados en esta revista están sujetos –si no se indica lo contrario– a una licencia de [Atribución CC 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Usted debe reconocer el crédito de la obra de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede compartir y adaptar la obra para cualquier propósito, incluso comercialmente. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciante o lo recibe por el uso que hace. No hay restricciones adicionales. Usted no puede aplicar términos legales ni medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier uso permitido por la licencia.