

Intersections translocales
Le cas de la gastronomie yucatèque
Translocal Intersections
The Case of Yucatecan Gastronomy
Interacciones translocales
El caso de la gastronomía yucateca

Steffan Igor Ayora-Díaz

Volume 37, numéro 2, 2013

Glocalisation alimentaire
Glocalizing Foodways
Glocalización alimentaria

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1017906ar>
DOI : <https://doi.org/10.7202/1017906ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (imprimé)
1703-7921 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Ayora-Díaz, S. I. (2013). Intersections translocales : le cas de la gastronomie yucatèque. *Anthropologie et Sociétés*, 37(2), 67–89.
<https://doi.org/10.7202/1017906ar>

Résumé de l'article

La gastronomie yucatèque a fait son apparition durant la seconde moitié du XX^e siècle en tant qu'aboutissement de longs processus historiques se jouant aux niveaux local, global et translocal. Une forte opposition culturelle à la cuisine nationale mexicaine renforce la spécificité culturelle de cette gastronomie, et les ingrédients, les recettes et les techniques culinaires employés au Yucatán la relient à d'autres formes culinaires du monde caraïbe. Cet article soutient que l'apparition d'une gastronomie yucatèque distincte est née de l'inclination au cosmopolitisme d'une population locale désireuse de s'approprier et d'adapter les contributions culinaires des immigrants venus d'Europe, du Moyen-Orient, de l'Amérique du Nord et d'autres pays de la région caraïbe. Cette situation a stimulé les connexions latérales, mineures et translocales qui ont contribué à faire de l'alimentation yucatèque un métissage culturel qui a fait fusionner les pratiques et les ingrédients locaux, translocaux et globaux. J'avance que l'intégration du local au global reconfigure la part et l'importance de la cuisine yucatèque dans le marché régional, national et international des nourritures culturelles.

INTERSECTIONS TRANSLOCALES

Le cas de la gastronomie yucatèque

Steffan Igor Ayora-Diaz



Introduction : la mondialisation et la fabrique du local¹

Au Mexique, tant dans l'État du Yucatán qu'en dehors de celui-ci, la gastronomie yucatèque est surtout représentée par quelques plats emblématiques. Il est impossible, contrairement aux versions doctrinaires de la cuisine nationale mexicaine, d'imaginer ou de cuisiner ces plats sans les ingrédients locaux, qui sont d'une grande diversité, et qui ont été introduits du fait de la mobilité des gens, de leur appétence culturelle² et de la circulation mondiale des denrées comestibles. À la maison, ceux qui préparent les repas affirment que la cuisine yucatèque ne ressemble pas à la cuisine mexicaine, tandis que les propriétaires de restaurants, leurs chefs et leurs gérants proclament qu'elle est bien davantage qu'une cuisine « régionale ». Par exemple, lors d'une conversation, un restaurateur yucatèque m'a dit qu'elle était une gastronomie à part entière, sur un pied d'égalité avec d'autres gastronomies nationales et « internationales ». L'une des différences fondamentales avec la cuisine mexicaine centrale est que celle-ci revendique des racines dans un passé et un régime alimentaire autochtones, tandis que si les restaurateurs yucatèques évoquent parfois, comme un rappel, l'influence culinaire des Mayas d'antan, ils privilégient, dans leur représentation de la

1. J'adresse mes sincères remerciements à Christine Jourdan et à Kate Riley pour m'avoir proposé de soumettre un article pour ce numéro spécial, ainsi que les trois évaluateurs anonymes pour leurs commentaires. Je remercie également le PIFI (Programa Institucional de Fortalecimiento Integral) pour m'avoir accordé une subvention à la mobilité, ainsi que Genny Negroe Sierra, Directrice de la Faculté des sciences anthropologiques de l'Universidad Autónoma de Yucatán, pour l'aide apportée lors de mon court séjour en résidence en tant que chercheur invité à Brown University ; le Département d'anthropologie de Brown University, en particulier Catherine Lutz et Matthew Gutmann, pour leur amitié et leur soutien ; et enfin et surtout, Gabriela Vargas-Cetina pour avoir, comme toujours, apporté ses précieuses critiques à mon travail.
2. J'utilise le terme « appétence » pour référer aux préférences alimentaires que les sujets perçoivent comme étant le résultat d'une inclination « naturelle » plutôt que de goûts ou de dégoûts idiosyncrasiques. Cependant, l'un de mes arguments est que la naturalisation du goût est le produit d'un ajustement des origines historiques, politiques, économiques et sociales de telles préférences. Les Yucatèques conçoivent leurs préférences de goût comme naturelles plutôt que comme étant la résultante d'une disposition socioculturelle.

cuisine yucatèque, la sophistication de la gastronomie régionale contemporaine – une qualité acquise du fait de l'appropriation locale d'influences mondiales et cosmopolites.

Deux exemples : dans le Yucatán contemporain, tant urbain que rural, le *cochinita pibil* (porc cuit sur des braises, dans un trou creusé dans la terre) est un plat de tous les jours – au sens où les spécialistes le cuisinent tous les jours, tout comme chaque jour, de nombreux Yucatèques se nourrissent de tacos et de *tortas* (sandwiches confectionnés dans un pain proche de la baguette) achetés sur les marchés locaux, à des étals de rue et dans les restaurants. Le *cochinita pibil* est le produit d'un procédé élaboré qui implique de faire mariner le porc durant plusieurs heures dans du jus d'oranges de Séville, de la pâte de roucou, du piment de la Jamaïque, du poivre noir, de l'origan et du cumin (tout en laissant la place à quelques variantes personnelles ou intrarégionales). La viande est enroulée dans des feuilles de bananier puis cuite durant plusieurs heures dans un trou soigneusement creusé. Ce trou est recouvert de branches et de feuilles de plantes aromatiques qui empêchent la fumée de s'échapper et qui aromatisent la nourriture. Après la cuisson, les cuisiniers servent le porc effiloché avec des morceaux d'abats et de boudin, et le recouvrent d'une sauce à base d'oignons rouges hachés marinés dans du jus d'oranges de Séville et un assortiment de piments *habaneros* ou *chipotle* (piment rouge séché). Bien que la majorité de ces ingrédients ne sont de toute évidence pas originaires du continent américain, le *cochinita pibil* est un plat régional yucatèque qui marie avec bonheur des « traditions » culinaires locales avec celles du monde entier³.

On pourrait dire la même chose du *queso relleno* (fromage farci), un autre plat emblématique de la cuisine yucatèque. Celui-ci se prépare lors des anniversaires et d'autres occasions spéciales. En général, la famille se procure à l'avance un fromage edam entier⁴. Ensuite, quelqu'un (en général la mère), découpe un carré au sommet, qui est réservé pour servir de couvercle. Tous les jours, les membres de la famille creusent le fromage et s'en servent pour l'ajouter aux œufs au plat, aux sandwiches au fromage, ou comme en-cas. Une fois le fromage entièrement creusé, le cuisinier nettoie la cire rouge et prépare la farce. Celle-ci se compose de porc haché, safran, olives, raisins secs, câpres, oignons, piments, piments *xkat ik*, tomates, vinaigre et saindoux. Elle est parfumée avec une pâte *recado* (voir plus loin) faite à base de poivre noir, cannelle, clous de girofle, ail, origan et safran. Certaines recettes exigent traditionnellement soit des amandes grillées pilées, soit des pignons entiers grillés. Après avoir farci la « tête » du fromage et l'avoir enroulée dans un torchon, il est cuit au bain-marie.

3. Au Mexique certains affirment cependant que le *cochinita* est un plat autochtone. Je me suis laissé dire, par exemple, qu'avant l'arrivée des *conquistadores* espagnols, il était sûrement fait à base de viande de pécarie (bien que l'on ne m'ait pas dit comment les autres ingrédients sont entrés dans cette préparation).

4. L'edam est un fromage d'origine hollandaise à pâte pressée, non-cuite, recouvert de cire rouge (NDLR).

Lorsque la maîtresse de maison sert ce plat, elle dépose un morceau de fromage accompagné de farce sur une assiette et le recouvre d'une sauce à base de bouillon de poulet, de farine et de safran, et ajoute une cuillerée de sauce tomate grillée. La plupart des restaurants contemporains spécialisés en cuisine yucatèque font figurer ce plat à leur menu de tous les jours⁵.

Les «traditions» culinaires modernes, y compris la gastronomie yucatèque, sont le produit de croisements entre le global, le local et le translocal. La nourriture rassemble les gens, les produits comestibles, les techniques culinaires et les valeurs et pratiques culturelles venus de différents points du globe, et elle contribue à appuyer les revendications identitaires locales, ethniques, régionales et nationales (Appadurai 1988; Phillips 2006; Wilk 2006). Robertson (1992), Appadurai (1996) et d'autres soutiennent que la mondialisation est un processus historique à long terme qui a commencé avant, et s'est accéléré avec les avancées coloniales et impériales européennes depuis le XV^e siècle. Depuis les années 1980, un nombre grandissant d'études sociologiques, historiques et culturelles ont démontré que les différentes «cuisines» et «gastronomies» sont les résultantes de connexions étendues à travers le monde. J'ai avancé que la gastronomie yucatèque est une création locale qui a fait fusionner des ingrédients locaux dans le contexte d'une inclination pour le cosmopolitisme favorisée par les connexions existantes entre local, global et translocal (Ayora-Diaz 2007, 2012a). Dans cette mesure, on explique mieux les traditions culinaires locales si l'on tient compte de ces relations «glocales» (Mintz 1996; Cwiertka 2006; Phillips 2006). Par exemple, on a pu montrer que les cuisines française et italienne étaient l'aboutissement du pouvoir politique exercé par les élites sur la population rurale, attirant les produits de différentes régions françaises, mais aussi de leurs colonies outremer. Les arguments avancés par des auteurs comme Mennell (1985), Capatti et Montanari (1999) et Ferguson (2004), parmi de nombreux autres, indiquent l'importance du pouvoir politique et de l'inégalité économique dans la formation des gastronomies nationales. D'autres auteurs soutiennent l'idée que les gastronomies nationales ont fait leur apparition pour réduire au silence ou pour effacer les différences régionales et locales (Camporesi 1970; Appadurai 1988). Pourtant, la «globalisation» sous-entend un ensemble de transformations qui coexistent et parfois rivalisent en mettant l'accent sur le local et le national: l'explosion du fast-food au niveau mondial (le *global foodscape*), l'expansion néolibérale des grandes entreprises d'alimentation, et, partout, la

5. Dans son livre de recettes, Carrillo Lara (1994: 65) laisse entendre que le *queso relleno* fut créé par un cuisinier en l'honneur de la famille royale des Pays-Bas à l'occasion de leur visite à Chichén Itzá dans les années 1950. Cependant, lors de conversations avec des hommes et des femmes âgés de 70 à plus de 80 ans, j'ai appris que lorsqu'ils étaient enfants, ils en mangeaient en famille à l'occasion des mariages et des anniversaires. J'en ai également découvert des recettes dans d'anciens livres de cuisine tels que celui de Ruz (vers 1950) et dans la septième édition de celui de Rendón (1938 [1898]). Mais, n'ayant pas pu consulter les éditions précédentes de ce dernier ouvrage, je ne peux pas affirmer que cette recette soit plus ancienne que ne le suggère la date de 1938.

diversité croissante de la nourriture, ainsi que la consommation néocolonialiste de «l'autre» (Mathews 2000 ; Heldke 2003 ; Dolphijn 2004 ; Long 2004). Dans le monde contemporain, le tourisme gastronomique et la mise en marché de l'ethnicité et de la nation ont encouragé la reconnaissance de la différence là où auparavant il n'y avait qu'une communauté (imaginaire) (Anderson 1983 ; Comaroff et Comaroff 2009), mettant ainsi en place le contexte de l'affirmation des cultures culinaires régionales (Swislocki 2008 ; Long 2009).

Différents auteurs soutiennent que, au sein des États nations modernes, les cuisines régionales constituent des variations d'un code national (Pilcher 1998 ; Capatti et Montanari 1999 ; Ferguson 2004). J'avance cependant que la cuisine yucatèque s'est développée comme une tradition gastronomique distincte en raison du fort besoin des gens d'opposer la culture yucatèque à celle de la communauté nationale mexicaine imaginaire dans laquelle elle est imbriquée, et parce que sa gastronomie se fonde sur les valeurs « universelles » de la haute cuisine française pour revendiquer un statut différent des autres⁶. Bien que le Yucatán fasse aujourd'hui partie de l'État-nation mexicain, durant la plus grande partie de l'époque coloniale et au cours du XIX^e siècle, les Yucatèques ont nourri le sentiment de constituer un peuple, sentiment fondé en partie sur leur opposition avec le pouvoir des élites de la ville de Mexico⁷. Les élites yucatèques locales, qui contrôlaient les institutions régionales d'enseignement, la presse, les chemins de fer régionaux et le commerce maritime, les garnisons régionales et l'économie de la péninsule (y compris une monnaie régionale), ont valorisé et institué des pratiques et des représentations culturelles qui ont alimenté un fort sentiment identitaire yucatèque. Cette identité s'est ancrée, tant sur le plan du discours que sur le plan expérientiel, dans l'environnement régional (la terre, la faune et la flore), et dans l'idée (imaginaire) que leur région était isolée de Mexico. Elle s'est aussi ancrée dans la créativité culturelle de ses hommes et de ses femmes, et dans le caractère des gens. Cela s'est reflété dans la nourriture

-
6. Je trouve cette référence à la haute cuisine française particulièrement pertinente dans le cas de la cuisine yucatèque. C'est pour cette raison que je fais une distinction entre les champs culinaire et gastronomique. De mon point de vue, la « culture culinaire » est un concept plus large, moins spécifique, qui englobe à la fois le culinaire et le gastronomique. Depuis l'ouvrage majeur de Brillat-Savarin, au début du XIX^e siècle, le terme « gastronomie » recouvre un ensemble de recettes, de techniques culinaires et de technologies, ainsi que des manières de table qui ont été standardisées, formalisées, et qui servent à définir, au sein de limites strictes, ce qui constitue, ou ne constitue pas, de la bonne cuisine (voir Brillat-Savarin 1949 [1825] ; Trubek 2000 ; Ferguson 2004). Ainsi que le montrent ces auteurs, les Français ont déployé beaucoup d'énergie pour valoriser l'universalité de leurs propres valeurs culinaires et, depuis le XIX^e siècle, on pouvait trouver leurs chefs sur tous les continents, portant l'Évangile de la haute cuisine française et de ses valeurs (voir aussi Mennell 1985 ; Pitte 2002).
 7. Van Young (1992 : 2) a établi une distinction entre « régionalité » et « régionalisme ». Le premier terme renvoie à la condition d'être une région, et le second à « l'identification consciente – culturelle, politique et sentimentale – que développent d'importants groupes de gens au fil du temps au sein de certains espaces géographiques » ; voir Ayora-Diaz (2012a : 3-7).

et dans la préférence pour certaines associations d'ingrédients, pour certaines recettes, techniques et technologies culinaires qui ont nourri une esthétique alimentaire enracinée dans la culture et en lien avec le reste du monde (Vargas-Cetina 2007, 2010; Ayora-Diaz 2010). Aujourd'hui, les Yucatèques définissent souvent leur gastronomie comme étant issue de relations avec le reste du monde et comme différent, voire s'opposant aux autres cuisines régionales mexicaines.

La cuisine yucatèque partage un certain nombre de plats avec d'autres pays du bassin de la Caraïbe, mais préparés quelque peu différemment, les recettes ayant été ajustées au goût du peuple yucatèque (par exemple l'*ajiacó*, le cochon de lait à la broche, le *pebre*, le fromage farci). Pour expliquer la formation complexe de la gastronomie au Yucatán, il nous faut d'abord comprendre que la gastronomie yucatèque est une construction culturelle dont l'identité est liée à la diffusion d'un goût élaboré et partagé au niveau régional; et deuxièmement, que ce goût, et le jeu des différences dans lequel il s'inscrit, est né du déploiement d'un paysage alimentaire global constitué grâce aux connexions latérales de la péninsule du Yucatán qui a ouvert ses portes à des gens et à des produits en provenance des différentes régions de la Caraïbe, de l'Europe et du Moyen-Orient. Cependant, il nous faut comprendre la «tradition» culinaire yucatèque comme une invention soulignant un cosmopolitisme culinaire local dont les standards, selon les chefs et les restaurateurs, sont comparables à ceux de la haute cuisine française, et comprennent un ensemble de pratiques ouvert et inclusif tel qu'il permet que soient incorporés de manière créative des ingrédients «autochtones». Troisièmement, enfin, c'est sur la base de l'inclusion de ces ingrédients locaux dans la gastronomie yucatèque que les nationalistes centralisateurs mexicains, qui s'efforcent d'inventer une cuisine nationale qui soit un patrimoine de l'humanité, ont cherché à réduire la cuisine yucatèque à ses racines «indigènes», pour en faire une simple variante d'un «même» mexicain homogène. Malgré ces fluctuations dans l'association ou la dissociation entre cuisines yucatèque et mexicaine, je conclurai cet article en suggérant que la gastronomie yucatèque est dépendante de moments de métastabilité qui viennent conforter son identité dans le marché mondial des cuisines «ethniques», «régionales» et «nationales».

Aussi, dans cet article, sera décrit en premier lieu le contexte permettant de comprendre le régionalisme gastronomique yucatèque; à partir de ce contexte seront exposés les types d'interactions latérales et translocales qui ont permis la création d'un goût yucatèque spécifique. La section suivante fera état du processus d'instauration d'une gastronomie yucatèque spécifique sur un plan culturel, pour ensuite discuter des problèmes auxquels est confrontée cette construction dans la société contemporaine, alors que la cuisine nationale mexicaine a obtenu d'être reconnue comme patrimoine de l'humanité. En conclusion sera abordée l'importance des interactions translocales ou «glocales» dans la mise en place d'une impression de stabilité gastronomique qui permet à la cuisine yucatèque de s'opposer à la cuisine mexicaine, tout en lui conférant la certitude qu'il s'agit d'une «tradition» bien implantée.

Entre idéosphères mondiales et locales, apparition d'un régionalisme yucatèque

J'ai démontré exhaustivement ailleurs (Ayora-Diaz 2010, 2012a) que l'apparition d'une cuisine « yucatèque » distincte est idéologiquement liée au vigoureux nationalisme politique qui a caractérisé la péninsule yucatèque depuis le début du XVIII^e siècle, et au fort régionalisme qui a succédé à ce nationalisme dans l'État du Yucatán, au moment où les élites yucatèques acquièrent une certaine autonomie du fait de la richesse générée premièrement par l'industrie cotonnière, puis plus tard par l'exportation des fibres de sisal. Je résume ici l'histoire de cette différenciation politique : à l'époque coloniale, le Yucatán se trouvait dans une situation ambiguë sur le plan administratif, du fait qu'il était parfois sous la domination de la Nouvelle-Espagne, et parfois soumis au Honduras et au Guatemala, et à l'occasion une entité autonome de fait. Lorsque les *Criollos*⁸ de la Nouvelle-Espagne livrèrent leur guerre d'indépendance contre l'Espagne, les Yucatèques ne se joignirent pas aux insurgés. La Constitution de Cadix avait accordé aux Yucatèques, sans qu'ils l'aient même demandé, certains privilèges fiscaux, que l'indépendance leur aurait fait perdre (ce qui finit par arriver). À la suite de l'indépendance, obtenue en 1821, le Yucatán se joignit au Mexique en tant que république, étant entendu que le Mexique serait une confédération de républiques. En deux occasions, lorsque les Mexicains du centre cherchèrent à acquérir le contrôle politique, administratif et économique au niveau national, les Yucatèques proclamèrent leur indépendance⁹.

Au cours du XIX^e siècle, les Yucatèques, à l'instar des Mexicains, envoyaient leurs rejetons faire leurs études en Europe, aux États-Unis et dans la Caraïbe. De cette expérience à l'étranger, les Yucatèques, à l'instar de leurs homologues mexicains, importèrent d'Europe des idéologies libérales et conservatrices dont ils se servirent pour élaborer leurs sentiments nationalistes distincts. Par conséquent, les deux régions se firent deux idées différentes de la « nation ». Lors des périodes de conflits, les Mexicains traitaient le Yucatán comme une puissance étrangère, lui faisant subir des blocus militaires et économiques qui contraignaient les Yucatèques à rechercher l'appui des États-Unis, de l'Angleterre et de l'Espagne. Les élites yucatèques découvrirent dans la république sécessionniste du Texas, dont le premier vice-président était né au Yucatán, un puissant allié commercial et politique contre les pouvoirs centralisateurs du Mexique. À cette époque, les

8. Dans l'Amérique latine hispanophone, les *Criollos* (Créoles) sont les descendants d'Espagnols nés sur le continent américain.

9. L'Espagne accorda son indépendance au Yucatán en 1821. Il resta une république autonome jusqu'en 1823, moment où il se joignit au Mexique. À la suite de dissensions en raison de politiques centralisatrices, les Yucatèques proclamèrent leur indépendance en 1841, et restèrent indépendants jusqu'en 1843. La dernière fois que le Yucatán fit sécession fut dans les années 1846-1848. Le sentiment nationaliste yucatèque, puis plus tard le sentiment régionaliste, s'enracinent dans les idéologies modernes de l'État-nation qui prévalaient en France, en Angleterre et aux États-Unis, pays où les élites du Yucatán envoyaient leurs enfants faire leurs études.

Yucatèques étendirent leurs connexions latérales en direction de Cuba, de Porto-Rico, de la République dominicaine, de la Nouvelle-Orléans, du Texas et de Washington, au lieu du Mexique (Careaga Viliesid 2000).

Au tournant du XX^e siècle, le Yucatán connut un boom économique du fait de la demande internationale en fibres de sisal (Topik et Wells 1998 ; Wells 1998). La nouvelle aisance des élites régionales conforta l'image d'une société et d'une culture différentes de celles du Mexique. Lorsque commença la Révolution mexicaine, les Yucatèques se refusèrent à prendre parti pour ou contre l'insurrection. Ainsi que le suggère Joseph (1980), la révolution fut imposée au Yucatán de l'extérieur. Le gouvernement central envoya des soldats au Yucatán pour y imposer une administration révolutionnaire qui démantela les *haciendas* productrices de sisal, redistribua les terres et, en même temps, libéra les paysans, tout en affaiblissant drastiquement l'économie régionale, ce qui la rendit dépendante de l'aide du gouvernement central du Mexique¹⁰.

La péninsule du Yucatán fut scindée en deux États (le Campeche et le Yucatán) et un territoire fédéral (le Quintana Roo), ce qui eut pour effet d'apaiser les sentiments nationalistes yucatèques. Cependant, une culture différente de la culture mexicaine était apparue, d'allure plus caribéenne, qui alimente encore aujourd'hui le fort désir des gens de la région de constituer un peuple.

Échanges latéraux et translocaux, et élaboration de la gastronomie yucatèque

Pour comprendre comment la cuisine yucatèque a fait son apparition en tant que construction homogène régionale, il nous faut examiner les connexions latérales qui ont rendu possible l'instauration d'un système partagé de préférences et de goûts. Bien que les livres de cuisine et les restaurants aient joué un grand rôle dans ce processus, c'est dans la diffusion des *recados* (mélanges d'épices semblables aux *caris* indiens) que nous percevons les performances culinaires translocales qui ont permis la large acceptation du goût de la cuisine yucatèque. Par exemple, à Cancun, dans l'État actuel de Quintana Roo, sur la côte est de la péninsule du Yucatán, Juana, une femme âgée de plus de soixante-dix ans, née dans la petite ville de Valladolid, au Yucatán, passe plusieurs mois tous les ans chez des membres de sa famille. Pour se sentir utile et se faire apprécier des voisins, elle prépare des *recados* destinés à la vente. Ces derniers sont nécessaires

10. Je ne veux pas dire par là que les Yucatèques étaient plus prospères avant l'intervention mexicaine. Ce que j'essaie de dire, c'est que la structure du pouvoir et du conflit faisait entrer en jeu une multitude d'acteurs. Il ne s'agissait pas seulement des Yucatèques contre les Mexicains, mais aussi d'un conflit entre élites régionales (celles des hautes-terres du centre et celles de la péninsule), entre des factions différentes au sein de ces élites, entre les élites régionales et leur main-d'œuvre à gages, entre les élites et leurs partenaires commerciaux, et entre alliés potentiels soit du Yucatán, soit du Mexique (Anglais, Français, Espagnols, Américains), entre plusieurs autres alliances transversales.

à la préparation de nombreux plats yucatèques. Durant la fin de semaine, la plupart des familles étendues du Yucatán préparent et consomment du *puchero*. En prévision des préparations de la fin de semaine, elle achète du poivre noir, de la cannelle, des clous de girofle, des graines de coriandre, du cumin, de l'ail, de l'origan et des oranges de Séville. Elle rôtit les graines avant de les piler dans un mortier de bois avec de l'ail grillé, de l'origan et du sel, et utilise le jus des oranges de Séville pour lier le mélange en pâte, le *recado*. Puis elle divise cette pâte en boulettes qui entreront dans la préparation des repas. Le savoir-faire et les ingrédients requis pour cette préparation se sont transmis oralement et par le biais de livres de cuisine d'une génération à la suivante, depuis au moins le début du XX^e siècle, et le *recado* a contribué à l'instauration, à la naturalisation et à la diffusion régionales d'une saveur yucatèque.

J'ai avancé ailleurs (Ayora-Diaz 2007) que nous pouvons utiliser le concept de «translocalité» pour échapper à la dichotomie entre le global et le local. Bien qu'il nous soit possible d'identifier des processus universalisants/homogénéisants, ou bien particularisants/hétérogénéisants, nous pouvons saisir leur complexité en tenant compte des connexions latérales qui donnent forme, à la fois, au «global» et au «local». Par exemple, nous admettons le concept d'une «modernité européenne» malgré les différences notables entre les modernités de France, d'Italie, d'Angleterre, d'Allemagne, d'Espagne et d'autres pays au sein de l'Union européenne. Leurs connexions latérales se justifient par des points communs ou sont re-signifiées en tant que cohérence interne d'une seule modernité homogène et homogénéisante. Considérant notre conception profondément enracinée des États-nations en tant qu'entités indépendantes, nous avons tendance à conceptualiser la modernité de l'Atlantique Nord en regroupant les connexions historiques latérales entre ces États-nations et leurs colonies (Gaonkar 1999 ; Taylor 1999 ; Mignolo 2000 ; Chakrabarty 2007), mais également, je pense, entre des sociétés et des groupes occupant une position subalterne au sein de l'ordre global. Dans cette section, j'avance que depuis la première moitié du XIX^e siècle, le peuple («local») du Yucatán a élaboré une «tradition» gastronomique, produit d'intersections translocales, qui a fait fusionner recettes, ingrédients, techniques de cuisine et technologies empruntées au paysage alimentaire global.

Pendant plus de 500 ans, la région caraïbe a été un foyer d'intersections culturelles, à tel point qu'Arciniegas (2003 [1946]) a pu la qualifier de Méditerranée du Nouveau Monde. Depuis l'époque coloniale, la région a été occupée et dominée par différents pouvoirs européens : la suprématie originelle de l'Espagne et du Portugal a cédé la place aux rivalités des Français, des Britanniques et des Hollandais pour le contrôle de ces territoires, de leurs ressources naturelles et du commerce dans la région (Sluiter 1948 ; Arciniegas 2003 [1946]). Les intellectuels européens ou caribéens ont contribué à faire arriver à maturité une idéosphère inspirée pour une part des idéologies européennes relatives à la nation et à la modernité et qui, en retour, a contribué à inspirer le développement d'utopies sociales européennes (Mignolo 2000). Dans

certaines îles, les Européens avaient décimé la population autochtone locale et instauré l'esclavage, faisant croître la prééminence démographique des gens d'ascendance africaine. Plus tard, avec l'apparition des plantations sucrières et autres, les Européens firent venir des travailleurs à gages de Chine et d'Inde (Roopnarine 2003 ; Lai 2004). Outre cette immigration contrainte, les chrétiens voulant échapper à la domination ottomane en Palestine, en Syrie et au Liban commencèrent à affluer dans la région, augmentant d'autant la diversité ethnique et culturelle de la Caraïbe (Karpas 1985), y compris de la péninsule du Yucatán.

Au moment de l'indépendance du Mexique et du Yucatán, la Caraïbe était le foyer d'un grand nombre de gens venus d'Espagne, du Portugal, d'Angleterre, d'Allemagne, de Hollande, de France, de Palestine, du Liban, de Syrie, d'Inde, de Chine et de différentes colonies africaines, outre les groupes autochtones survivants. Les Espagnols, Portugais, Britanniques et Hollandais dominaient le commerce et la contrebande dans la région, exploitaient les ressources naturelles qu'ils transportaient en Europe et apportaient des marchandises européennes (Brown 1928 ; Hinckley 1963). Les membres de ces cultures importèrent leurs préférences alimentaires depuis leurs lieux d'origine et contribuèrent à créer de nouvelles pratiques culinaires hybrides qui soulignaient les préférences esthétiques en matière de nourriture des différents groupes (Hudson 2005 ; Wilk 2006).

En partie parce que sa population afro-caribéenne est moins visible, le Yucatán est souvent exclu des discussions sur le monde caraïbe. Et cependant, il a indubitablement fait partie de cette région, au moins depuis le début du XVIII^e siècle, jusqu'à une date avancée du XX^e siècle (Shrimpton Masson 2010 ; Ayora-Diaz 2012a), et il a lui aussi reçu sa part d'esclaves africains, de travailleurs à gages chinois et coréens, et d'immigrants libanais, syriens, français, allemands, italiens et espagnols (Fernández Repetto et Negroe Sierra 1995 ; Carty 2006 ; Alfaro-Velcamp 2007). En même temps, ces derniers bénéficiaient du commerce des produits alimentaires dans la région, y compris d'une grande variété de techniques culinaires et d'ingrédients européens, africains et caribéens. Dans cet environnement de croisements latéraux, les cuisiniers yucatèques ont eu la possibilité de combiner des ingrédients régionaux obtenus au sein de la péninsule du Yucatán à des esthétiques alimentaires spécifiques qui ont fini par prendre une couleur proprement «yucatèque» se distinguant des développements et des produits culinaires du Mexique central hégémonique.

Peu après l'indépendance du Yucatán (1821), Ignacia Aguirre publia un précis reflétant le peu de variété des aliments que l'on pouvait trouver dans les cuisines des maisons de la région à l'époque (Aguirre 1981 [1832]). On y exigeait certains ingrédients du Vieux Monde, mais on y privilégiait l'utilisation de produits locaux et de produits de la chasse : lièvre, tortue de terre et venaison, ainsi que quelques épices récoltées sur place. La cuisine comprenait des recettes caribéennes telles que l'*ajiaco*, commun dans la cuisine cubaine, et excluait les plats mayas et paysans. À la fin du XIX^e siècle, les livres de cuisine régionaux se parèrent de titres accentuant leur identité yucatèque, proposant des listes

extrêmement variées de recettes et d'ingrédients importés d'Europe tels que sherry et porto, vinaigres, huile d'olive d'Espagne, truffes, morue de Norvège, safran et paprika (*pimientón*) tout en affirmant les associations qu'ils faisaient avec l'étranger : plats « à la » provençale, bordelaise, bolognaise, florentine, milanaise, parmesane, romaine, ou bien recettes valencienne, madrilène, basquaise, cubaine, dominicaine, anglaise, allemande, russe, « à l'américaine », et parfois mexicaine (Navarrete Arce 1889; Rendón de García 1898 [1938])¹¹. Au milieu du XX^e siècle, la cuisine yucatèque avait amalgamé des ingrédients locaux et importés en une gastronomie qui s'apparentait quelque peu à la cuisine caribéenne (Hernández Fajardo 1940).

Aujourd'hui, les ingrédients indigènes les plus communs entrant dans la cuisine yucatèque sont le roucou, le piment de la Jamaïque, le cacao, les graines de courge, le yucca, les pommes de terre, les patates douces, les piments (*max*, *xkat ik* et *habanero*), les haricots blancs et rouges, et les tomates. Parmi les ingrédients importés qui sont aujourd'hui considérés comme essentiels à la cuisine yucatèque nous trouvons l'anis, les clous de girofle, les grains de coriandre, le cumin, le poivre noir, la cannelle et la noix de muscade ; les feuilles de laurier, la coriandre, la menthe, l'origan, le persil, le safran, la menthe verte et le thym ; le blé, l'orge, les lentilles, l'avoine et le riz ; les oranges de Séville, les citrons et les oranges de Valence ; les câpres, l'ail, les olives, l'oignon (rouge et blanc), les navets et les courgettes ; les amandes et les pignons ; les différentes huiles d'olive, les vinaigres, le sherry et le porto, ainsi que les pâtes de blé. Contrairement à la cuisine mexicaine contemporaine, la gastronomie yucatèque n'emploie pas de beurre, de crème ou de lait, et n'exige que très rarement du fromage ; et, bien que les agriculteurs locaux cultivent différentes sortes de piments, ces derniers sont *avant tout* utilisés pour garnir les plats, et non dans la cuisine proprement dite. Une sauce locale, dénommée *k'ol*, ressemble à la béchamel, et, bien que certaines sauces soient à base de tomate, elles sont moins nombreuses que dans la cuisine mexicaine.

Contrairement à ce qui se fait dans d'autres régions du Mexique, la gastronomie yucatèque privilégie le porc, la volaille (poulet et dinde) et le poisson et les fruits de mer, plutôt que le bœuf ou l'agneau. Consécutivement à une surexploitation par le passé, certains gibiers favoris autrefois sont aujourd'hui bannis de la consommation : une variété de dinde sauvage appelée localement « faisan », la venaison et la tortue (tant de terre que de mer). Le lièvre est rare à présent, mais certains étals de rue et un restaurant situé à l'extérieur de

11. Ainsi que le montre l'évolution des livres de cuisine régionaux, ceux de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècles invoquaient la valeur des autres cuisines et incluaient des recettes françaises. Bien qu'elles ne figurent plus dans les livres de cuisine ultérieurs, leur influence est encore sensible dans les ouvrages contemporains (Ayora-Diaz 2012a), certains mettant même en valeur leurs similitudes avec la cuisine française, en soulignant l'importance équivalente des sauces dans la cuisine yucatèque (Irigoyen Rosado 2000 : 9).

Mérida – la Hacienda Tepich – proposent des plats à base de lièvre ou de lapin. Enfin, parmi les techniques culinaires privilégiées dans la gastronomie yucatèque, nous trouvons le *pibil*, procédé consistant à cuire les viandes, les *tamales*, voire certains ragoûts, dans un trou en terre. Plusieurs plats exigent que la viande soit marinée dans le jus d'oranges de Séville avec des épices avant de les cuire. Et enfin, différentes recettes exigent différents *recados*.

L'esthétique gastronomique particulière qui résulte de ces ingrédients, de ces recettes et des procédés de préparation décrits dans cette section est le produit de l'ingéniosité locale qui a fait fusionner les influences translocales et mondiales en une gastronomie yucatèque distincte, née de ses connexions latérales avec la région caraïbe.

La création des champs culinaires et gastronomiques

En 2010, ma femme et moi avons invité une amie des États-Unis dans l'un des plus réputés des restaurants de cuisine yucatèque¹². Familière de la cuisine du Mexique central, elle fut plutôt surprise et déçue de ne pas trouver au menu de *chilaquiles*, plat simple assez commun au Mexique. Ce menu lui était étranger, présentant des listes de mets dont elle n'avait jamais entendu parler. Comme la plupart des gens ne connaissant pas les différences historiques entre le Yucatán et le Mexique, elle s'attendait à ce que les restaurants locaux servent de la cuisine mexicaine. Les restaurants spécialisés en cuisine yucatèque ne servent pas de plats mexicains, bien que certains restaurants nouvellement implantés le long des circuits touristiques se soient aventurés à faire figurer un ou deux plats mexicains ou « internationaux » à leurs menus.

Lorsque l'on visite différents foyers yucatèques, on découvre des différences dans la manière dont ceux qui se chargent de la cuisine dans ces familles conçoivent leur alimentation quotidienne et hebdomadaire. La cuisine familiale s'adapte en fonction du revenu familial, de l'accès aux produits, de la disponibilité des ingrédients selon les saisons, des fluctuations dans le marché des produits alimentaires, des goûts et dégoûts personnels et du penchant du cuisinier de la famille à créer et improviser. En outre, à la maison, tant les hommes que les femmes éprouvent une certaine fierté à adopter des recettes et des styles culinaires étrangers. Même si cela ne faisait pas partie de leur régime alimentaire quotidien, des amis nous ont invités à des dîners mexicains, allemands, italiens, espagnols, libanais, chinois ou argentins. Sur les étagères des cuisines d'aujourd'hui figurent, de pair avec un ou deux livres de cuisine yucatèque, des livres d'autres cuisines. Cependant, encore aujourd'hui, ce sont les plats yucatèques, et non mexicains

12. Je suis né au Yucatán, mais j'ai vécu d'abord au Canada, puis en Italie, à nouveau au Canada, puis dans l'État du Chiapas, au sud du Mexique. J'ai vécu loin du Yucatán pendant 14 ans, et ai mené des recherches chez les bergers de Sardaigne et les guérisseurs locaux du Chiapas, puis, depuis janvier 2000, je suis revenu à Mérida où j'ai commencé l'étude qui fait l'objet de cet article.

ou étrangers, qui constituent la base de l'alimentation familiale. Bien que les Yucatèques apprécient les recettes et les plats importés, leur nourriture favorite demeure la cuisine régionale yucatèque. J'ai appelé « champ culinaire » ce mélange composite de pratiques culinaires qui se déploie soit dans la sphère privée, soit à l'intersection des espaces publics et privés, et qui comprend un certain nombre d'ingrédients spécifiques, de recettes, de techniques et de technologies culinaires, plus ou moins ouvertes à l'improvisation et à l'inventivité, et qui fait également entrer en son sein des recettes importées adaptées au goût régional.

Ce que j'appelle le « champ gastronomique » est, par contraste, un composite de pratiques culinaires incluant un nombre *limité* de recettes et une utilisation *normative* des ingrédients, ainsi que des techniques et technologies culinaires. Il est essentiellement *fermé* à l'improvisation et à la « créativité », et il ne reconnaît exclusivement que les recettes qui font aujourd'hui partie du « canon » de la gastronomie yucatèque. Ce champ se déploie *principalement* dans la sphère publique, et son importance se fait sentir dans la production, la constitution et l'institution des représentations de l'identité yucatèque¹³. Les recettes ont été élaborées et raffinées à partir du champ culinaire régional, et les chefs et les restaurateurs les ont sélectionnées en éliminant les recettes attribuables à d'autres cuisines, qu'elles soient mexicaines, régionales ou d'autres nationalités. Par conséquent, les livres de cuisine spécialisés en gastronomie yucatèque se sont quelque peu amincis du fait de l'élimination de la plupart des recettes non yucatèques, et les menus des restaurants spécialisés en cuisine yucatèque excluent les mets non yucatèques. Ces restaurants excluent également souvent des plats faisant partie du champ culinaire mais que les restaurateurs ne considèrent pas être de la haute cuisine. Ainsi que me le dit un restaurateur en 2001, « il y a une différence entre la gastronomie yucatèque et la cuisine de la populace [*el pueblo*] ». Il m'expliqua que la première était raffinée, qu'elle était sur un pied d'égalité avec n'importe quelle autre cuisine internationale, et qu'elle incluait des recettes acceptées par tout le monde au Yucatán ; la seconde était dépourvue de règles et de raffinement, elle suivait les idiosyncrasies personnelles ou familiales et ne pouvait pas être représentative du goût « yucatèque »¹⁴.

13. Les frontières entre les sphères publique et privée sont floues. Une amie, née en Angleterre mais qui a vécu au Yucatán pendant près de vingt ans et qui se sent aussi yucatèque qu'on puisse l'être, dit que sa famille yucatèque rejette ce qu'elle cuisine lorsqu'elle tente d'improviser à partir de recettes yucatèques, et qu'on lui rappelle sans cesse la façon « correcte » de cuisiner certains plats. Ainsi, bien que de manière générale le champ des pratiques culinaires renvoie à la cuisine domestique et le champ gastronomique à l'exposition publique de cuisine régionale, la sphère domestique se fait quasiment publique lorsque l'on sert de la nourriture à des invités, et la gastronomie publique se fait quasiment privée lorsqu'elle influence en retour les attentes domestiques en matière de goût. J'essaie de concevoir ces deux champs comme étant liés et interdépendants plutôt que comme constituant une dichotomie structurelle bipolaire.

14. Ainsi que je l'ai avancé ailleurs (Ayora-Diaz 2013), certains ingrédients ont pu ne pas être disponibles à certains moments de l'histoire, ou bien le marché régional a fait que certains d'entre eux étaient difficiles à trouver dans certaines villes, ou bien les différents goûts locaux

Je considère que les livres de cuisine spécialisés en cuisine yucatèque et les restaurants sont les deux forces principales qui façonnent la gastronomie yucatèque. Ces deux éléments ont acquis un rôle instrumental en empruntant, dans le champ culinaire, un ensemble réduit de recettes qu'ils ont codifiées et présentées pour être emblématiques de la gastronomie yucatèque (Ayora-Díaz 2012a). Elles sont préparées dans les familles, et la plupart des restaurants spécialisés en cuisine yucatèque les font figurer à leurs menus. Cependant, on découvre des variations minimales entre les menus des différents restaurants, ces derniers cherchant à attirer des clients préférant un certain type de plat ou une combinaison d'ingrédients. Par exemple, de nombreux restaurants de cuisine yucatèque proposent du *poc chuc*¹⁵, mais dans l'un, l'accent est mis sur le piment de la Jamaïque, dans un autre les haricots frits sont meilleurs, ailleurs le *poc chuc* est préparé au-dessus d'un feu de bois aromatique différent. En fin de compte, chaque client choisit le restaurant qu'il préfère en fonction du goût auquel il aspire. Mais, si l'on combine leurs effets, les restaurants, à l'instar des livres de cuisine, canonisent et rendent emblématiques certains plats. Quiconque entre dans un restaurant spécialisé en cuisine yucatèque y trouvera fort probablement des versions comparables de *panuchos*, de *salbutes*, de *papadzules*, de saucisse *longaniza* de Valladolid, de potage au citron (*citrus limetta*), de *cochinita pibil*, de filets de porc en ragoût de sauce tomate (*lomitos de Valladolid*), de dinde farcie à la sauce noire (*pavo en relleno negro*), de dinde farcie à la sauce blanche (*pavo en relleno blanco*), de *poc chuc*, de ragoût de dinde (ou de poulet : *pavo en escabeche de Valladolid*), et de *queso relleno*¹⁶. En complément de ces derniers, les restaurants incluent certains plats sélectionnés dans le champ culinaire afin de plaire aux clients locaux qui souhaitent consommer des plats qu'ils mettraient trop de temps à préparer chez eux, en raison de la précipitation des modes de vie d'aujourd'hui.

ont privilégié certains ingrédients plutôt que d'autres, ce qui a laissé de la place à un processus de répétition incluant des différences. Il existe une certaine permissivité dans les variantes d'utilisation des ingrédients, pour autant que les plats restent reconnaissables. Par exemple, le *cochinita pibil*, dans la plus grande partie de l'État du Yucatán, se prépare, de préférence, en étant mariné dans du jus d'oranges de Séville. Cependant, à l'occasion, des questions de disponibilité saisonnière ou bien de coût ont autorisé le remplacement de cet ingrédient par du vinaigre blanc. La saveur qui en résulte est quelque peu différente, mais l'utilisation des autres ingrédients permet aux Yucatèques d'authentifier ce plat.

15. Côtelettes de porc marinées dans du jus d'oranges de Séville, poivre noir, ail, piment de la Jamaïque et sel, grillées au-dessus d'un feu de braises ou de bois aromatique, accompagnées de haricots noirs frits, de sauce tomate poêlée, d'oignons rouges marinés avec de la coriandre, et d'une pâte de piment habanero.
16. Les recettes à base de bœuf sont rares dans le champ gastronomique yucatèque. Un seul restaurant, situé dans un hôtel cinq étoiles et annoncé comme étant spécialisé en cuisine yucatèque, propose plusieurs recettes à base de bœuf ayant été adaptées à partir des recettes à base de porc, afin de satisfaire les clients de l'hôtel susceptibles de préférer le bœuf ou qui ne consomment pas de porc.

Le champ gastronomique fonctionne également sur le mode de l'exclusion et, en règle générale, certains plats qu'aiment les Yucatèques mais qui sont considérés comme trop frustes ou trop connotés d'autres régions du pays sont exclus des menus. Par exemple, lors d'une conversation, un restaurateur a qualifié le *siquil pak* (ou *pak y siquil*) – sauce à base de tomates rôties, de graines de courge grillées, de coriandre et de piment habanero – de nourriture de *cantina*, trop rudimentaire pour convenir à son restaurant. Certains autres plats – tels que le *mole* de Puebla, le *pozole* et la morue basquaise – provenant de cuisines étrangères et ayant été adaptés au goût yucatèque restent introuvables dans les restaurants dédiés à la cuisine yucatèque ; on ne les trouve que dans les « cuisines économiques », les établissements de nourriture à emporter qui proposent aux familles yucatèques les plats qu'elles se sont mises à apprécier. De même, les recettes libanaises qui font partie de l'alimentation quotidienne des yucatèques sont exclues des restaurants régionaux, car elles sont tenues pour de la nourriture de *cantina* ou de la cuisine populaire¹⁷.

En résumé, la cuisine yucatèque a évolué en une cuisine caribéenne dans laquelle la plupart des influences culturelles globales sont reconnaissables – par exemple, libanaise, cubaine, dominicaine, espagnole, française, italienne et hollandaise – non seulement par les ingrédients qui la composent, mais aussi du fait des recettes comme l'*ajiacó* ou de celles à base de porc pour lesquelles les Yucatèques ont un faible. Cela ne peut s'expliquer que si l'on se souvient que la région du Yucatán est, comme l'intégralité de la Caraïbe, un lieu où une grande diversité de cultures en mouvement se sont rencontrées et ont engendré des gastronomies locales et régionales significatives.

Le champ alimentaire global et l'homogénéisation nationale

L'invention d'une gastronomie yucatèque distincte de la cuisine mexicaine a pu se produire grâce aux intersections translocales et latérales qui ont privilégié les connexions particulières du Yucatán avec le monde caraïbéen et « l'ancien monde » plutôt qu'avec le Mexique central. Cependant, durant tout ce temps, la relation avec le Mexique est demeurée ambiguë. L'indépendance vis-à-vis du Mexique a échoué en partie parce que les élites régionales n'ont pas pu bénéficier de suffisamment de soutien de la part de leurs alliés internationaux, mais aussi parce que certaines factions des élites locales se sont rangées aux côtés des pouvoirs du Mexique central (Careaga Vilesid 2000 ; Campos García 2002). Si la Révolution mexicaine a été importée au Yucatán en employant la force de

17. Les *botanas* sont des en-cas de qualité variable que l'on sert dans les *cantinas* locales au Yucatán. Ils sont « traditionnellement » associés au nombre de bières que consomment les clients. Par exemple, la première bière est accompagnée d'abats, de *kebbés*, de *baba ganousch* et de petits *tamales* au poulet ; la seconde, de tacos farcis de *cochinita*, de *relleno negro* ou de dinde hâchée à l'*escabeche*. La troisième est servie avec du poulet *pibil* ou une assiette de différents mets. Plus la *cantina* est chère, meilleure y sera la qualité des *botanas* (voir Ayora-Díaz et Vargas-Cetina 2005).

l'armée du Mexique central, elle a également été favorisée par le « guépardisme » de certains segments de l'élite régionale (Joseph 1980). Le déclin de la prospérité consécutive à l'exportation du sisal résultait d'une fluctuation dans le marché mondial, qui s'était mis à délaissier les fibres naturelles au profit des fibres synthétiques, mais aussi des efforts du Mexique central pour affaiblir les élites régionales et de la participation intéressée de certains groupes yucatèques au marché et aux intérêts politiques mexicains (González Navarro 1979).

Cette relation ambiguë s'exprime à deux niveaux différents au moins : tout d'abord, dans l'arène locale des interactions sociales qui constituent des exemples de ce que Bhabha (1994) appelle la « mimésis coloniale », c'est-à-dire les efforts que font les individus et les groupes de se repositionner au sein d'une structure inégalitaire de pouvoir local en s'appropriant les valeurs que la société et la culture coloniales leur imposent en tant que signes d'une condition sociale et culturelle plus élevée. C'est ainsi que nous voyons des Yucatèques mépriser le sentiment de constituer un peuple qu'éprouvent les gens, au niveau local, comme n'étant que de « l'esprit de clocher » ou de l'immaturité politique. Ils affirment leurs préférences pour les recettes mexicaines, ou leur ouverture aux expériences « novatrices » menées par des chefs de la « cuisine fusion », formés soit au Mexique central, soit dans des écoles de cuisine locale dont les enseignants sont des Mexicains du centre ou des Yucatèques mexicanisés, qui ont tendance à éliminer, plutôt qu'à faire fusionner, les codes culinaires où les connexions logiques sont identifiables¹⁸.

Deuxièmement, il existe des tentatives en profondeur d'assimiler la cuisine yucatèque à la cuisine mexicaine. Cette dernière a assimilé et obscurci les différences régionales en les homogénéisant dans la cuisine du Mexique central (Pilcher 1998 ; Bak-Geller Corona 2001). Par exemple, les livres de cuisine mexicains privilégient les recettes du Mexique central et y incluent des plats symboliques de différentes régions du Mexique. Cependant, ces recettes sont adaptées pour convenir au goût mexicain, en y ajoutant des ingrédients qui n'y figurent généralement pas et en évitant les épices et autres ingrédients que les Mexicains du centre trouvent désagréables (Ayora-Díaz 2012a). Il existe aussi des récits historiques qui font de l'évolution du Mexique central la seule et unique grande Histoire de l'apparition de la cuisine nationale (Corcuera de Mancera 1990 [1979] ; Folres y Escalante 1994). De plus, il existe une construction idéologique d'une cuisine mexicaine enracinée dans un régime alimentaire, des principes et des valeurs autochtones. Ce récit imaginaire réduit la diversité des régimes alimentaires régionaux du Mexique à de simples permutations de haricots, de variétés de piments, de tomates, de maïs et de courges (Long-Solis et Vargas 2005 ; López Morales 2009).

18. Un jour, par exemple, j'ai commencé à discuter avec un chef yucatèque formé à Mexico (je ne le savais pas alors). Je lui disais que je trouvais que ni le goût, ni la texture de son *lomitos de Valladolid* ne s'apparentait à la manière dont cette recette se prépare à Valladolid. Après quelques tergiversations, y compris un échange de secrets de cuisine, il finit par admettre que sa touche finale, pour ce plat, était d'y ajouter du piment provenant des hautes-terres du Mexique central.

Deux exemples : sous l'égide du projet touristique « Le monde maya », les agences de tourisme et les ministères de différents États mexicains, ainsi que les gouvernements nationaux du Belize, du Honduras, du Guatemala, du Mexique et du Salvador ont publié un ouvrage promotionnel. Différents traits culturels étaient décrits dans ce texte pour faire la promotion d'une ethnicité maya, y compris de sa culture alimentaire « indigène ». Le régime alimentaire imaginaire de ces différents groupes est repris dans des livres de cuisine ethniques promus par des institutions du Mexique central. Il existe, par exemple, un livre de cuisine dans lequel la tentative de « sauver »/mettre en marché les traditions des Mayas aboutit à représenter le régime alimentaire rural du Yucatán comme étant limité aux ingrédients précolombiens (Maldonado Castro 2000).

Deuxièmement, en 2010, le gouvernement mexicain et certaines entreprises privées de produits alimentaires ont sollicité et obtenu la reconnaissance par l'UNESCO de la cuisine mexicaine comme patrimoine culturel de l'humanité. Cette reconnaissance fut obtenue en considération d'une représentation homogénéisante d'une cuisine mexicaine fondée sur l'utilisation des mêmes ingrédients de base. Selon l'historien Martín González de la Vara (communication personnelle), les instigateurs de cette proposition ont présenté la nourriture « indigène » de l'État du Michoacán comme étant la quintessence de la cuisine mexicaine. Du fait de cette reconnaissance légitimatrice, cet organisme a dorénavant pour tâche de collecter, à l'échelle de la nation, des preuves de cette représentation homogénéisante. En décembre 2011, l'un des intellectuels instigateurs de ce projet fut invité à prononcer une conférence au Théâtre de la ville de Mérida, et fut cité dans un journal régional, affirmant que « la nourriture locale [yucatèque] correspond totalement à la nourriture mexicaine puisqu'elle utilise le maïs, les haricots et les piments » (*Por Esto!* 2011). De tels exemples illustrent clairement le réductionnisme culinaire qui mène à l'effacement de la diversité gastronomique régionale.

Le gouvernement yucatèque doit à présent louvoyer entre des discours concurrents : d'un côté, considérant l'importance du tourisme en tant que source régionale de revenus, il y a des avantages politiques et économiques certains à emboîter le pas à la cuisine mexicaine – qui fait partie du patrimoine culturel de l'humanité. Dans le marché contemporain des cultures ethniques et nationales, l'État régional pourrait avoir tout intérêt à se placer sous l'égide d'une « marque » reconnue plutôt qu'à investir des fonds à faire la promotion de l'identité distincte de la cuisine yucatèque. D'un autre côté, il y a aussi le besoin ressenti au niveau local de défendre l'identité d'une création soigneusement élaborée et de longue haleine, qui fait la fierté de la région et qui, au tournant du XXI^e siècle, est devenue l'un des emblèmes de l'identité yucatèque vis-à-vis de ce qui, en ce moment, apparaît comme l'intrusion politique du Mexique central dans les affaires régionales (voir Ayora-Díaz 2012b).

Pour les anthropologues confrontés à cette ambivalence, le problème n'est pas de prendre parti pour un soutien moral ou politique, mais de comprendre les stratégies des gens au niveau local, qui négocient entre les oppositions

apparemment polarisées que représentent ces approches générales. Il nous faut reconnaître les espaces interstitiels que crée cette scission, et comprendre les prises de position fluides, non fixées, qui permettent aux individus ou aux groupes de passer de l'une à l'autre, ou de prendre une position intermédiaire, en fonction du contexte social et politique. Ainsi, dans ce réseau complexe d'intersections entre le global, le translocal et le local, différents groupes peuvent aisément passer d'une position à l'autre, soutenant parfois l'identité yucatèque, ou paraissant parfois saper le soi culturel régional.

Discussion : gastronomie translocale et intersections entre le local et le global

Il aura fallu près de deux siècles pour imaginer, constituer et instituer une gastronomie yucatèque se différenciant de la cuisine nationale mexicaine. Cette construction fut rendue possible par la convergence de plusieurs facteurs : la diffusion d'une conception de l'État-nation en tant que formation politique progressiste et tournée vers l'avenir, qui a été adoptée par les élites et l'intelligentsia mexicaines autant que yucatèques au cours du XIX^e siècle ; la distance géographique, politique et culturelle entre le Mexique central et les peuples yucatèques ; le réseau spécifique des intersections entre le Yucatán et les courants mondiaux ; et les connexions translocales et latérales entre le Yucatán et d'autres sociétés du monde caraïbe et de l'Europe, ainsi qu'avec des immigrants d'autres régions subordonnées au sein de l'ordre mondial. La formation gastronomique engendrée par ces intersections globales/translocales/locales produit, et contribue à naturaliser, une esthétique culinaire culturelle apparentée à d'autres cuisines de l'orbe caribéenne. Le caractère translocal de la gastronomie régionale yucatèque reflète des processus économiques, commerciaux, politiques et culturels situés au niveau global. La création d'une gastronomie yucatèque est née de l'impulsion donnée par les idéologies de la nation moderne et des identités des États et, à ce stade contemporain de politiques identitaires multiculturelles, postcoloniales et postnationales, ces identités se sont transformées en positions alternatives de sujétion que l'individu peut (ou non) adopter. La scission de la cuisine yucatèque en un champ culinaire et un champ gastronomique donne au moins deux impressions différentes de ce qui se produit, en réalité, dans les cuisines domestiques et professionnelles : à la maison, les recettes sont ludiques, laissent place à l'improvisation, sont ouvertes aux influences extérieures et montrent une inclination pour les fluctuations et les changements rapides. Chez elles, les familles yucatèques trouvent important de re/produire chaque semaine un certain nombre de plats spécifiquement « yucatèques », et c'est dans ces espaces que les cuisiniers/cuisinières de la famille expérimentent des recettes qu'ils/elles copient dans les restaurants ou les livres de cuisine d'autres nationalités. En contraste, le champ gastronomique se caractérise par ce qu'Urry (2007) appelle la « métastabilité », à savoir l'illusion de l'immobilité et de la pérennité, et par une forte résistance aux recettes, aux ingrédients et aux techniques que les restaurateurs considèrent étrangers à la gastronomie yucatèque. En ce sens, les restaurants sont d'importantes institutions sociales qui contribuent à entériner

la nature normative des recettes de plats emblématiques de la gastronomie yucatèque. L'un de ces restaurants a publié un livre de cuisine, *Cocina Yucateca de la Hacienda Teya* (Hacienda Teya 1999), dans lequel ne figurent que les recettes figurant au menu du restaurant. La répétition de recettes canoniques transmet cette impression d'immobilisme, bien que, sur le long terme, les recettes se modifient lentement, du fait que la répétition, dans des contextes et des temps différents, inscrit la différence dans l'élaboration des recettes bien établies, même si elles restent identifiables en tant que variations sur un même thème. Mais cette illusion de stabilité a son importance dans les efforts fournis au niveau local pour mettre de l'avant une cuisine que l'on peut identifier comme différente de la cuisine nationale mexicaine et des autres cuisines régionales.

Bien qu'il faille relativiser la valeur de la gastronomie yucatèque dans le contexte du paysage alimentaire mondial, les restaurateurs et les agents culturels cherchent encore à repositionner la cuisine yucatèque parmi les autres cuisines. Ainsi que le formulent Comaroff et Comaroff (2009), nous constatons l'impératif de styliser l'ethnicité en particularismes régionaux et culturels d'un peuple et d'une cuisine. Cette stylisation exige fréquemment un processus de réification et de fixation de ce qui sont en fait des pratiques généralement changeantes en des formes sociales et culturelles apparemment stables. Par conséquent, l'immobilisme du champ gastronomique yucatèque peut également être considéré comme une forme de tactique essentialiste qui rend possible son insertion dans le marché des cuisines nationales (les restaurateurs régionaux récuseraient l'idée que la cuisine yucatèque soit « ethnique » ou régionale).

Aujourd'hui, alors que l'élévation de la cuisine mexicaine au rang de patrimoine de l'humanité lui a conféré le pouvoir de réduire au silence les gastronomies régionales en les englobant dans un goût mexicain, et qu'elle est devenu une « marque » commerciale légitime, les politiciens du gouvernement yucatèque évaluent les avantages d'un soutien « mexicain ». Cependant, ils continuent de jouer avec l'affirmation de préférences gastronomiques régionales dans des contextes dans lesquels ils font la promotion de la région en tant que destination touristique¹⁹. Ainsi que je l'ai soutenu dans cet article, la complexité des changements dans la signification locale/régionale/nationale de la cuisine yucatèque, tout comme la situation de la gastronomie yucatèque au sein du marché mondial de l'alimentation, ne peut se comprendre que si l'on prend en compte l'intersection des processus locaux, translocaux et globaux qui lient la nourriture aux politiques culturelles des identités régionales et nationales.

Texte inédit en français, traduit de l'anglais par Anne-Hélène Kerbiriou

19. Le Yucatán est parfois publicisé comme faisant partie du monde maya, et dans ce contexte, il est possible de mettre en avant les aspects autochtones de la cuisine locale. Cependant, à d'autres moments, le Yucatán est vanté pour sa culture, ses plages, ou bien comme étant le lieu idéal pour les congrès, médicaux, entre autres ; et dans ce cas, c'est le caractère distinctif de la cuisine yucatèque qui est valorisé.

Références

- AGUIRRE I., 1981 [1832], *Prontuario de cocina para un diario regular*. Mérida, Gobierno del Estado de Yucatán.
- ALFARO-VELCAMP T., 2007, *So Far from Allah, So Close to Mexico. Middle Eastern Immigrants in Modern Mexico*. Austin, University of Texas Press.
- ANDERSON B., 1983, *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. Londres, Verso.
- APPADURAI A., 1988, «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India», *Contemporary Studies in Society and History*, 30, 1: 3-24.
- , 1996, *Modernity at Large. Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis, University of Minnesota Press.
- ARCINIEGAS G., 2003 [1946], *Caribbean: Sea of the New World*. New York, Markus Wiener.
- AYORA-DIAZ S.I., 2007, «Translocalidad y la antropología de los procesos globales: Saber y poder en Chiapas y Yucatán», *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 12, 1: 134-163.
- , 2010, «Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field», *Food, Culture and Society*, 13, 3: 397-420.
- , 2012a, *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. New York, Berghahn.
- , 2012b, «The Naturalization of Yucatecan Taste: Gastronomic Inventions and the Aesthetics of Regional Food», *Etnofoor*, 24, 2: 57-76.
- , 2013 (à paraître), «La gastronomía yucateca ante la patrimonialización de la cocina mexicana», in S. Bak-Geller et E. Katz (dir.), *Nacionalismos culinarios en América Latina*. Guadalajara, Culturas Populares, CIESAS.
- AYORA-DIAZ S.I. et G. VARGAS-CETINA, 2005, «Romantic Moods: Food, Beer, Music and the Yucatecan Soul»: 155-178, in T. Wilson (dir.), *Drinking Cultures*. Oxford, Berg.
- BAK-GELLER CORONA S., 2011, *Des identités coloniales à l'imaginaire national: cuisine, société, et politique au Mexique, XVI^e-XIX^e siècle*. Thèse de doctorat, École des Hautes Études en Sciences Sociales (ED 286), Paris.
- BHABHA H., 1994, *The Location of Culture*. Londres, Routledge.
- BRILLAT-SAVARIN J.-A., 1949 [1825], *The Physiology of Taste. Or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Washington, Counterpoint.
- BROWN V.L., 1928, «Contraband Trade: A Factor in the Decline of Spain's Empire in America», *The Hispanic-American Historical Review*, 8, 2: 178-189.
- CAMPORISI P., 1970, «Introduzione»: vii-lxxxix, in P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di magiar bene*. Turin, Einaudi.
- CAMPOS GARCÍA M., 2002, «Que los yucatecos todos proclamen su independencia». *Historia del secesionismo en Yucatán, 1821-1849*. Mérida, UADY.
- CAPATTI A. et M. MONTANARI, 1999, *La cucina italiana: Storia di una cultura*. Bari, Laterza.

- CAREAGA VILIESID L., 2000, *De llaves y cerrojos : Yucatán, Texas y Estados Unidos a mediados del siglo XIX*. Mexico City, Instituto Mora.
- CARRILLO LARA S.L., 1994, *Cocina yucateca tradicional: platillos rescatados de antiguos recetarios*. Mexico City, Diana.
- CARTY M.R. (dir.), 2006, *Henequén: leyenda, historia y cultura/Henequen: Its Legend, History and Culture*. Mérida, ICY.
- CHAKRABARTY D., 2007, *Provincializing Europe. Postcolonial Thought and Historical Difference*. Princeton, Princeton University Press.
- COMAROFF J. et J. COMAROFF, 2009, *Ethnicity, Inc.* Chicago, The University of Chicago Press.
- CORCUERA DE MANCERA, 1990 [1979], *Entre gula y templanza: un aspecto de la historia mexicana*. Mexico City, FCE.
- CWIERTKA K.J., 2006, *Modern Japanese Cuisine. Food, Power and National Identity*. Londres, Reaktion Books.
- DOLPHIJN R., 2004, *Foodscapes: Towards a Deleuzian Ethics of Consumption*. Delft, Eburon.
- FERGUSON P.P., 2004, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago, The University of Chicago Press.
- FERNÁNDEZ REPETTO F. et G. NEGROE SIERRA, 1995, *Una población perdida en la memoria: los negros de Yucatán*. Mérida, UADY.
- FLORES Y ESCALANTE J., 1994, *Breve Historia de la Cocina Mexicana*. Mexico City, Random House-Mondadori.
- GAONKAR D.P., 1999, «On Alternative Modernities», *Public Culture*, 11, 1: 1-18.
- GONZÁLEZ NAVARRO M., 1979, *Raza y tierra: la Guerra de Castas y el henequén*. Mexico City, Imprenta Madero, El Colegio de México.
- HACIENDA TEYA, 1999, *Libro de cocina de la Hacienda Teya*. Mérida, Dante.
- HELDKE L., 2003, *Exotic Appetites*. Londres, Routledge.
- HERNÁNDEZ FAJARDO C., 1940, *Cocina yucateca: cocina y repostería práctica*. 2 vols. Mérida, auto-édition.
- HINCKLEY T.C., 1963, «The Decline of Caribbean Smuggling», *Journal of Inter-American Studies*, 5, 1: 107-121.
- HUDSON L.M., 2005, *Food Culture in the Caribbean*. Westport, Greenwood Press.
- IRIGOYEN ROSADO R., 2000, *Guisos y postres tradicionales de Yucatán*. Mérida, Maldonado.
- JOSEPH G., 1980, *Revolution from Without: Yucatán, Mexico, and the United States, 1880-1924*. Cambridge, Cambridge University Press.
- KARPAT K.H., 1985, «The Ottoman Emigration to America, 1860-1914», *International Journal of Middle East Studies*, 17, 2: 175-209.
- LAI W.L., 2004, «Chinese Diasporas: An Overview», *Caribbean Studies*, 50, 2: 1-14.
- LONG L., 2004, «Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness»: 20-50, in L. Long (dir.), *Culinary Tourism*. Lexington, University Press of Kentucky.

- , 2009, *Regional American Food Culture*. Santa Barbara, Greenwood Press.
- LONG-SOLÍS J. et L.A. VARGAS, 2005, *Food Culture in Mexico*. Westport, Greenwood Press.
- LÓPEZ MORALES G., 2009, *La cocina del pueblo mexicano: tradición ancestral, cultura y vigencia*. Mexico City, INAH.
- MALDONADO CASTRO R., 2000, *Recetario maya del estado de Yucatán*. Mexico City, Conaculta.
- MATHEWS G., 2000, *Global Culture/Individual Identity. Searching for Home in the Cultural Supermarket*. Londres, Routledge.
- MENNELL S., 1985, *All Manners of Food*. Oxford, Basil Blackwell.
- MIGNOLO W., 2000, *Local Histories/Global Designs. Coloniality, Subaltern Knowledges, and Border Thinking*. Princeton, Princeton University Press.
- MINTZ S.W., 1996, *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston, Beacon Press.
- NAVARRETE ARCE M., 1889, *El sabor de Yucatán: consejos para la comida y el buen vivir*. Manuscript non publié, basé sur l'original écrit par C. Rosado Avilés et O. Ortega Arango. Mérida.
- PHILLIPS L., 2006, «Food and Globalization», *Annual Review of Anthropology*, 35: 37-57.
- PILCHER J.M., 1998, *Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque, University of New Mexico Press.
- PITTE J.-R., 2002, *French Gastronomy. The History and Geography of a Passion*. New York, Columbia University Press.
- Por Esto!, 2011, «Subrayan milenaria carga cultural de la comida Mexicana», consulté sur Internet (http://72.29.68.249/ver_notas.php?zona=yucatan&idSeccion=1&idTitulo=133687), le 2 février 2012.
- RENDÓN DE GARCÍA H., 1938 [1898], *Antiguo manual de cocina yucateca: fórmulas para condimentar los platos más usuales de la península. Tomos I, II y III refundidos con numerosas adiciones y reformas*, 7^e édition. Mérida, Librería Burrel.
- ROBERTSON R., 1992, *Globalization. Social Theory and Global Culture*. Londres, Sage.
- ROOPNARINE L., 2003, «East Indian Indentured Emigration to the Caribbean: Beyond the Push and Pull Model», *Caribbean Studies*, 31, 2: 97-134.
- RUZ L., ca 1950, *Cocina Yucateca*. Mérida, auto-édition.
- SHRIMPTON MASSON M., 2010, «La isla que no se parece a otra: la narrative yucateca entre el deseo y la imaginación»: 33-52, in S.I. Ayora-Díaz et G. Vargas-Cetina (dir.), *Representaciones culturales: imágenes e imaginación de lo yucateco*. Mérida, UADY.
- SLUITER E., 1948, «Dutch-Spanish Rivalry in the Caribbean Area, 1524-1609», *The Hispanic-American Historical Review*, 28, 2: 165-196.
- SWISLOCKI M., 2008, *Culinary Nostalgia: Regional Food and the Urban Experience in Shanghai*. Stanford, Stanford University Press.
- TAYLOR C., 1999, «Two Theories of Modernity», *Public Culture*, 11, 1: 153-174.

- TOPIK S.C. et A. WELLS, 1998, «Introduction : Latin America's Response to International Markets During the Export Boom» : 1-36, in S.C. Topik et A. Wells (dir.), *The Second Conquest of Latin America. Coffee, Henequen, and Oil during the Export Boom, 1850-1930*. Austin, University of Texas Press.
- TRUBEK A., 2000, *Haute Cuisine : How the French Invented the Culinary Profession*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- URRY J., 2007, *Mobilities*. Oxford, Polity Press.
- VAN YOUNG E., 1992, «Introduction : Are Regions Good to Think ?» : 1-36, in E. Van Young (dir.), *Mexico's Regions : Comparative History and Development*. San Diego, Center for US-Mexico Studies.
- VARGAS-CETINA G., 2007, «Mercados contemporáneos y nichos de consumo : un análisis de la reorganización del capitalismo desde la música regional yucateca» : 137-162, in S.I. Ayora-Díaz (dir.), *Globalización y consumo de la cultura en Yucatán*. Mérida, UADY, Facultad de Ciencias Antropológicas.
- , 2010, «Una música en el mundo : la trova Yucateca» : 193-220, in C. Bueno-Castellanos et S.I. Ayora-Díaz (dir.), *Consumos globales : de México para el mundo*. México City, Mérida, UIA, UADY.
- WELLS A., 1998, «Henequen» : 85-124, in S.C. Topik et A. Wells (dir.), *The Second Conquest of Latin America. Coffee, Henequen, and Oil during the Export Boom, 1850-1930*. Austin, University of Texas Press.
- WILK R., 2006, *Home Cooking in the Global Village. Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*. Oxford, Berg.

RÉSUMÉ – ABSTRACT – RESUMEN

Intersections translocales : le cas de la gastronomie yucatèque

La gastronomie yucatèque a fait son apparition durant la seconde moitié du XX^e siècle en tant qu'aboutissement de longs processus historiques se jouant aux niveaux local, global et translocal. Une forte opposition culturelle à la cuisine nationale mexicaine renforce la spécificité culturelle de cette gastronomie, et les ingrédients, les recettes et les techniques culinaires employés au Yucatán la relie à d'autres formes culinaires du monde caraïbe. Cet article soutient que l'apparition d'une gastronomie yucatèque distincte est née de l'inclination au cosmopolitisme d'une population locale désireuse de s'approprier et d'adapter les contributions culinaires des immigrants venus d'Europe, du Moyen-Orient, de l'Amérique du Nord et d'autres pays de la région caraïbe. Cette situation a stimulé les connexions latérales, mineures et translocales qui ont contribué à faire de l'alimentation yucatèque un métissage culturel qui a fait fusionner les pratiques et les ingrédients locaux, translocaux et globaux. J'avance que l'intégration du local au global reconfigure la part et l'importance de la cuisine yucatèque dans le marché régional, national et international des nourritures culturelles.

Mots clés : Ayora-Díaz, gastronomie régionale, translocalisme, articulations entre global et local, cuisine caribéenne, Yucatán

Translocal Intersections: The Case of Yucatecan Gastronomy

Yucatecan gastronomy emerged during the second half of the twentieth century as an outcome of long historical local-global and translocal processes. A strong cultural opposition to Mexican national cuisine supports this culturally specific gastronomy, and the ingredients, recipes and culinary techniques used in Yucatán connect it to other Caribbean culinary forms. This paper argues that the emergence of a distinguishable Yucatecan gastronomy is dependent on the cosmopolitan disposition of local people who were willing to appropriate and adapt the culinary contributions of immigrants from Europe, the Middle East, North America, and from countries in the Caribbean region. This situation stimulated lateral, minor, translocal connections that contributed to produce Yucatecan food as a culinary hybrid that merged local, translocal and global practices and ingredients. I argue that contemporary global-local integrations reshape the part and importance of Yucatecan cuisine at the regional, national and international market of cultural foods.

Keywords: Ayora-Díaz, Regional Gastronomy, Translocality, Global-Local Articulations, Caribbean Food, Yucatán

Interacciones translocales: el caso de la gastronomía yucateca

La gastronomía yucateca surgió durante la segunda mitad del siglo veinte como resultado de largos procesos históricos de tipo local-global y translocal. Esta gastronomía culturalmente específica se fundamenta en una fuerte oposición cultural a la cocina nacional mexicana, y los ingredientes, recetas y técnicas culinarias empleadas en Yucatán la conectan con otras formas culinarias caribeñas. Este ensayo argumenta que la emergencia de una distinguible gastronomía yucateca ha surgido de la disposición cosmopolita de la población local que ha estado dispuesta a apropiarse y adaptar las contribuciones culinarias de inmigrantes provenientes de Europa, el Medio Oriente, Norte América, y de cocinas de la región caribeña. Esta condición ha estimulado conexiones laterales, menores, y translocales que, por su parte, han contribuido a la creación de la comida yucateca como un híbrido culinario que armoniza prácticas e ingredientes locales, translocales y globales. Se argumenta que estas integraciones global-locales contemporáneas dan nueva forma a la parte e importancia de la cocina yucateca en el mercado regional, nacional e internacional de cocinas culturales.

Palabras clave: Ayora-Díaz, gastronomía regional, translocalidad, articulaciones global-locales, cocina caribeña, Yucatán

Steffan Igor Ayora-Díaz
 Facultad de Ciencias Antropológicas
 Universidad Autónoma de Yucatán
 Km 1 Carretera Mérida-Tizimin, tramo Cholul
 Mérida, Yucatán
 México 97305
 Mexique
 siayora@uady.mx