

LA ALIMENTACIÓN DE LOS ANTIGUOS MAYAS DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN: CONSIDERACIONES SOBRE LA IDENTIDAD Y LA *CUISINE* EN LA ÉPOCA PREHISPÁNICA

DAVID ALEJANDRO HERRERA FLORES

CHRISTOPHER MARKUS GÖTZ

Facultad de Ciencias Antropológicas

Universidad Autónoma de Yucatán

RESUMEN: El presente estudio propone, mediante los resultados del análisis zooarqueológico de varias muestras de arqueofauna vertebrada recuperadas en sitios tierra adentro y costeros de la Península de Yucatán, determinar la dieta y la *cuisine* de los mayas prehispánicos de los periodos Clásico Tardío y Terminal. La meta principal radica en una propuesta para determinar el patrón culinario, entendiendo a éste como el resultado de las diferentes formas o elecciones en las que la comida es seleccionada, obtenida y preparada, del sitio de Isla Cerritos, en comparación al de otros asentamientos en tierra adentro y la costa, y en relación a su temporalidad y ambiente circundante. Las elecciones que resultan de este proceso, y que determinan la *cuisine* de un grupo, pueden llegar a constituir distintivos culturales que reflejan las preferencias que definen qué taxón e individuo de animal es cazado y cómo cada uno, o sus partes, son preparados para el consumo alimentario. Considerando, en seguimiento a estos argumentos, que los patrones culinarios pueden reflejar una “identidad cultural”, relacionamos los resultados del estudio taxonómico y tafonómico con información etnográfica e histórica, en un intento de revelar patrones culinarios típicos de la región maya peninsular, destacando la posibilidad de continuidad, desde la época prehispánica hasta nuestros días, de prácticas culinarias como el *Piib*.

PALABRAS CLAVE: zooarqueología, alimentación, dieta, *cuisine*, identidad.

ABSTRACT: Through the results of zooarchaeological analysis of several samples of vertebrate archaeofauna recovered at inland and coastal sites of the Yucatan Peninsula, this study proposes to determine the diet and *cuisine* of the prehispanic Maya of the Late and Terminal Classic periods. The main goal resides in a proposal to determine the culinary pattern, understanding it as the result of the different forms in which food is selected, obtained and prepared, at the site of Isla Cerritos, compared to that of inland and coastal settlements, and in relation to its temporality and surrounding environment. The elections that result from this process, and determine the cuisine of a group, can constitute a distinctive cultural trait that reflects the preferences that define what taxon and individual animal is hunted and how each one, or parts thereof, are prepared for the food consumption. Considering, through these arguments, that culinary patterns may reflect a “cultural identity”, we relate the results of a taxonomic and taphonomic study with ethnographic and historical information in an attempt to reveal culinary patterns typical for the peninsular Maya region, highlighting the possibility of continuity, from prehispanic times to our days, of culinary practices as the *Piib*.

KEYWORDS: zooarchaeology, food, diet, *cuisine*, identity.

RECEPCIÓN: 22 de julio de 2013.

ACEPTACIÓN: 13 de septiembre de 2013.

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/1158041>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/1158041>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)