



El Colegio de la Frontera Sur

Los significados otorgados a la cocina tradicional por hombres y mujeres de tres grupos domésticos *macehuales* de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo

Tesis

presentada como requisito parcial para optar al grado de
Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural
Con orientación en Ciencias Sociales y Sustentabilidad

Por

Rita Mercedes Dzib Hau

2018



El Colegio de la Frontera Sur

Chetumal, Quintana Roo, 4 de diciembre de 2018.

Las personas abajo firmantes, integrantes del jurado examinador de:

Rita Mercedes Dzib Hau

hacemos constar que hemos revisado y aprobado la tesis titulada:

“Los significados otorgados a la cocina tradicional por hombres y mujeres de tres grupos domésticos *macehuales* de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo”

para obtener el grado de **Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural.**

Nombre	Firma
Directora Dra. María Amalia Gracia	_____
Asesor Dra. Rocío García Bustamante	_____
Asesor Dra. Erin I.J. Estrada Lugo	_____
Asesor Dr. Jorge E. Corredor Horbath	_____
Sinodal adicional Dra. Birgit I. Schmook	_____
Sinodal adicional Mtro. Nicolás Roldán Rueda	_____
Sinodal suplente Dra. Roberta Castillo Martínez	_____

Dedicatoria

Al Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR) por otorgarme la oportunidad de formar parte de su programa de Maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural, al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) y al Consejo Quintanarroense de Ciencia y Tecnología (COQCyT) por otorgarme la beca bajo el Programa de Fortalecimiento Académico para Indígenas –Incorporación de Mujeres Indígenas al Posgrado Nacional para el Fortalecimiento Regional.

A la Doctora María Amalia Gracia, por la orientación, la paciencia, la escucha, el apoyo, los consejos, la confianza depositada en mí y por los conocimientos compartidos que fueron indispensables para el desarrollo de esta tesis. Asimismo, agradezco a las Doctoras Rocío y Erin, y al Doctor Jorge, quienes han aportado con sus comentarios y observaciones oportunas para la realización de este trabajo de tesis.

A mis hijas y esposo, por impulsarme a ser mejor persona cada día, por el apoyo incondicional, por la confianza, por la paciencia y por alegrarme la vida con sus risas y muestras de afecto.

A mi amiga Martha por ser mí confidente incondicional durante este proceso y todos aquellos momentos que hemos compartido juntas. Y a mis compañeros de la maestría, quienes sin duda fueron parte fundamental en este proceso. Asimismo, quiero agradecer a todas aquellas personas que me ayudaron de forma incondicional para enriquecer aún más esta tesis. Gracias, Jocelyn, Anaid y Gabriela.

Agradezco enormemente a las autoridades de la comunidad de Huay Max, sobre todo a las mujeres que me otorgaron la oportunidad y la confianza de convivir en su casa, compartir sus valiosos conocimientos de la culinaria local y sus alimentos dentro de su hogar, como una integrante más de la familia.

Ya'abkach kimáak ólal ti' tuláakal le ko'olelob tu k'amenob tu nayob, yéetel u tu ts'ajob u páajtalil in tsiikbal yéetelob yóosal u k'ajolilob ti'jaanal. Beyxan kin ts'aak kimáal ólal uchik u siiktenob a janalob yéetel u páajtalil in k'aajoltik u jejelas ko'olelob yéetel u jejeláas k'obenob tux ku mak'antal le janalo' - Agradecida estoy con esas mujeres que hicieron posible esta investigación al recibirme en sus hogares y compartir sus saberes y prácticas

culinarias. Asimismo, agradezco los alimentos compartidos conmigo y la posibilidad de conocer otras mujeres y sus formas particulares de preparar alimentos-comidas.

De igual manera, agradezco a las Doctoras Birgit y Roberta por sus valiosos comentarios que me ayudaron a reflexionar y mejorar esta tesis. También agradezco al M.C Nicolás por sus valiosos comentarios, y por estar pendiente de mis trámites.

Índice

Resumen	14
Capítulo 1. Introducción	8
Antecedentes	10
Marco teórico	12
La alimentación y sus significados para los grupos domésticos macehuales	12
La cocina tradicional y las prácticas culinarias ejercidas por las mujeres de los grupos domésticos	14
Hipótesis	17
Justificación	17
Objetivos	18
Metodología	19
Capítulo 2. Artículo sometido a la Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional	23
Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México	23
Capítulo 3. Conclusiones y recomendaciones	52
Bibliografía	58
Anexo 1. Categorización de los conceptos centrales de la investigación	61
Anexo 2. Formato de consentimiento informado	68
Anexo 3. Guía de observación participante	70
Anexo 4. Guía de entrevista informal	73
Anexo 5. Guía de entrevista semiestructurada	74
Anexo 6. Guía de entrevista a profundidad	76
Anexo 7. Red de relaciones semánticas entre códigos	78

Índice de tablas capítulo 1 y 3

Tabla 1. Formas de participación de hombres y mujeres en las distintas preparaciones.....	16
Tabla 2. Actividades en las que se participó con los grupos domésticos macehuales.....	20
Tabla 3. Tiempos y horarios de estancia en los grupos domésticos.....	20
Tabla 4. Tipos de comidas consumidas por los GDM de Huay Max, Quintana Roo.....	54

Resumen

Se trabajó en una comunidad en la Zona Maya del municipio de José María Morelos, Quintana Roo. El objetivo de la presente investigación fue conocer los significados otorgados a la alimentación y cocina por hombres y mujeres de grupos domésticos *macehuales* de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo. La metodología aplicada para la recolección de datos se llevó a cabo en tres momentos: primero, se hizo una visita para recorrer la zona y preseleccionar a los tres grupos domésticos; en un segundo momento se regresó a la comunidad para plantear los objetivos de la investigación y acordar tiempos de estancia con cada uno de los grupos domésticos; en un tercer momento se aplicaron las entrevistas semiestructuradas y a profundidad. Se constató que los grupos domésticos son la base fundamental para la organización de las actividades alimentarias y de manera especial de la cocina. Asimismo, se comprobó que la cocina tradicional es el lugar centro de las diferentes comidas; cotidianas, festivas y ceremoniales. Los significados otorgados a la alimentación y a la cocina tradicional por hombres y mujeres varían de acuerdo a la edad, al género, a las costumbres alimentarias y las personas encargadas de la preparación de los alimentos. Los significados guardan relación con el lugar de procedencia de los productos e insumos con los que son elaborados los diversos platillos. Se confirmó que los productos integrados actualmente en la cocina son industrializados, deslocalizados y de fácil preparación. Esto se deriva de la migración masculina que permite cada vez mayor accesibilidad a estos productos, además que se abandona el campo para optar por otros empleos. Se discute el papel que juega la migración masculina en el autoabasto alimentario y el abandono del campo, así como la inserción de nuevas formas de alimentación adoptadas durante el tiempo de la migración.

Palabras clave: significados, alimentación, cocina tradicional, grupos domésticos mayas *macehuales*.

Capítulo 1. Introducción

“Ahora todo es fácil, resulta más rápido mandar a comprar una bolsa de recado¹ para preparar chimole, se disuelve en agua y se agrega dentro de la comida, y ya está listo. No es necesario preparar el recado, ya lo puedes comprar. A diferencia de antes, hay días, tenías que preparar todos los ingredientes; desde tostar el chile de árbol, lavarlo varias veces hasta que el agua este limpia, molerlo y por último agregarlo al relleno, chimole o lo que se vaya a preparar”

Telesfora, 47 años. Huay Max, Quintana Roo. 18 de junio, 2017.

En México en la década de los cuarenta iniciaron modificaciones en la alimentación al desarrollarse un conjunto de cambios en la industria alimentaria² (Najera y Alvarez 2003) que han contribuido a la integración de nuevos alimentos y sus formas de obtención, conservación, condimentación, producción y preparación en la dieta habitual (Meléndez y Cañez 2010) de todos los grupos humanos que se encuentran en áreas urbanas y rurales (Llorca-Loureiro 2014).

Asimismo, existen otros factores que incentivan el cambio alimentario, como la influencia de los medios de comunicación y la migración masculina, que antes del 2011 alcanzaba 5% anual, pero que ante la crisis económica y la falta de apoyos productivos se incrementó en un 15% durante el 2011-2016, al grado que existen comunidades que se han quedado sin jóvenes, con consecuencias grandes en la disponibilidad de mano de obra para la producción agrícola (Cantón 2016).

La falta de mano de obra ocasionada por la migración masculina ha favorecido la introducción y consumo de productos industrializados y deslocalizados con poco valor

¹ El recado es una especia típica en toda la península de Yucatán que puede presentarse en diversos colores, aromas y texturas que cumplen con la función de dar sabor, olor y color a diversos tipos de platillos que integran la cocina tradicional.

² La noción de industria alimentaria es entendida en este trabajo como “el conjunto de actividades industriales dirigidas al tratamiento, la transformación, la preparación, la conservación y el envasado de productos alimenticios. En general, las materias primas utilizadas son de origen vegetal o animal y se producen en explotaciones agrarias, pesqueras o ganaderas” (Magalié et al.1991).

nutritivo y altos en grasas, entre otras características que resultan perjudiciales para la salud de los grupos domésticos *macehuales* (Castro 2017).

En este trabajo hacemos referencia a la noción de grupos domésticos *macehuales* (GDM) por dos cuestiones; la primera, este grupo étnico se autoproclama como *macehual* por ser descendientes de los mayas rebeldes o alzados que lucharon contra las injusticias económicas, políticas y religiosas en el conflicto armado llamado “Guerra de Castas” [1847-1901] (Villa 1994; Vadillo: 2017) y, la segunda, por la forma de organización que los rigen. El grupo doméstico es una agrupación de varias personas emparentadas patrilinealmente, que viven organizadas en un mismo solar en varias casas-habitaciones, compartiendo las actividades productivas y de consumo, además de la cocina y las preparaciones alimentarias (Estrada-Lugo 2005)

La cocina tradicional, entendida como el lugar-espacio físico y simbólico de preparación y consumo de alimentos (Fischler 1995) representa el centro del hogar de estos grupos domésticos *macehuales*. En la cocina tradicional convergen los conocimientos culturales de las mujeres principales (Christie 2002), quienes son las esposas, madres o hermanas del jefe del grupo doméstico que ejercen el rol amas de casa desde la edad de los siete años. En este sentido, las mujeres principales de los grupos domésticos se encargan de organizar todas las actividades habituales y de preparar las comidas cotidianas, festivas y ceremoniales alimentarias con otras mujeres del mismo grupo (Padilla 2006).

Las diferentes preparaciones adquieren un significado propio para los grupos domésticos, pues cada tipo de comida representa un modo específico de producción y consumo, además de las formas de relación de estos grupos con su sistema productivo (Valdez 2015). En este sentido, la comida cotidiana es aquella que suele prepararse y consumirse habitualmente, y su preparación es simple (Vázquez et al. 2011: 5). A diferencia de esta comida, la comida festiva y ceremonial logra tener un valor simbólico por los elementos que la conforman y el motivo de su organización (Vázquez et al. 2011).

A las distintas preparaciones alimentarias los grupos humanos le otorgan diferentes significados de acuerdo a las formas de obtención, cosecha, manipulación y cocción (Meléndez y Cañez 2010) que, a través del tiempo, se van modificando cada vez más rápido, sobre todo en zonas urbanas donde existe poblaciones con grupos domésticos

que se encuentran en situación de pobreza extrema y la única opción que encuentran para resarcir este problema es migrar a zonas turísticas (Cantón 2016). Considerando lo anterior, en esta investigación nos planteamos las siguientes preguntas:

- ¿Cuáles son los significados otorgados a la alimentación y a la cocina tradicional por hombres y mujeres de los grupos domésticos macehuales de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo?
- ¿De dónde provienen los productos con los cuales son elaborados los distintos platillos que conforman la cocina tradicional?
- ¿Cuáles son los cambios que se han presentado en las prácticas culinarias a partir de la migración masculina y los programas de asistencia social?

Esta investigación se inscribe dentro del campo de la antropología alimentaria, realizada a partir de una metodología cualitativa (Hernández 2014) mediante el estudio de caso descriptivo, conjugado con la etnografía, tomando como unidades de análisis a tres grupos domésticos mayas *macehuales* de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo.

Antecedentes

La alimentación es un fenómeno cultural complejo estudiado por la antropología sobre todo, a principios del siglo XX, desde diferentes perspectivas teóricas (Espeitx y Gracia 1999). En México, los estudios antropológicos sobre alimentación inician con Fray Bernardino de Sahagún (1985) quien, a partir de una metodología de observación directa, hace una descripción detallada de las costumbres, prácticas alimentarias, culinarias y religiosas de los indios antes de la llegada de los españoles (Chávez 2010).

Asimismo, cabe destacar el aporte del antropólogo mexicano Manuel Gamio, quien realizó trabajos académicos fundados principalmente en buscar el mejoramiento de las condiciones alimentarias de los indígenas. Según Reynos (2013) los diversos grupos indígenas no tenían una buena alimentación nutricional pues su dieta basada en maíz, chile y frijol no les proporcionaba los nutrientes necesarios para evitar problemas de desnutrición, lograr un desarrollo demográfico y un alto rendimiento para el trabajo físico. Esta deficiencia nutricional era considerada un problema grave para el desarrollo del

México postrevolucionario pues, según Gamio (1987), la variabilidad de la dieta dependía de las condiciones económicas.

La alimentación indígena contiene una dieta variada, sin embargo, actualmente está presentando cambios abruptos y drásticos (Castro 2017), pues ahora por diversas circunstancias de la vida cotidiana las personas han incorporado productos no locales e industrializados, y mucho más baratos de adquirir y más fáciles de preparar (Bertran y Arrollo 2006). Ante esta preocupación, varios investigadores se han interesado por estudiar la alimentación a la luz de las nuevas tendencias, así como la relación que tiene con la cocina tradicional de grupos domésticos.

Daltabuit y Ríos (1992) aportan al tema alimentario con el análisis que hacen del efecto de la migración masculina y el nivel socioeconómico en la dieta familiar campesina en la comunidad de Yalcobá, Valladolid, Yucatán. En sus resultados, estos autores encuentran que la migración temporal es de gran importancia para la economía familiar; las familias que se encuentran en un nivel económico alto tienen más miembros migrados y eso contribuye a que consuman más alimentos procesados, a diferencia de aquellas familias con nivel económico bajo que consumen alimentos más tradicionales.

Asimismo, podemos encontrar otras investigaciones relacionadas a la alimentación y los factores que propician el cambio de la dieta tradicional. Becerril et al. (2014) en su estudio realizado en siete zonas del Estado de Yucatán analizaron a profundidad la relación que existe entre pobreza, agrobiodiversidad y nutrición. En los resultados se demuestra que las familias con recursos económicos bajos dependen más de la actividad agrícola. A diferencia de las familias con recurso económico alto que demandan cada vez más productos industrializados ricos en azúcares y grasas. En cuanto a la obesidad, la tendencia es cada vez mayor sobre todo para aquellas personas que tienen acceso a bienes y servicios (Becerril et al. 2014).

De igual manera, podemos encontrar el aporte de Marín-Cárdenas et al. (2013), quienes estudian la prevalencia de la obesidad y hábitos alimentarios desde el enfoque de género en Dzutóh, Yucatán, México. En los resultados reconocen que la obesidad es mayor en las personas adultas, sobre todo en las mujeres. Esto es consecuencia de una dieta conformada por una gran cantidad de alimentos industrializados y escasos alimentos

tradicionales. En cuanto a la división sexual del trabajo doméstico aún sigue permeando los roles hegemónicos de género, ya que la función de la mujer es la selección y preparación de los alimentos (Marín-Cardenas et al. 2013).

Otro aporte al estudio alimentario es el de Güemes y Ramírez (2012), quienes estudian la riqueza gastronómica de la zona sur de Quintana Roo desde una perspectiva del turismo y marketing. En los resultados, reconocen que la gastronomía del sur de Quintana Roo es variada pues existe influencia de la gastronomía beliceña y sobre todo de la yucateca. Sin embargo, lo maya culinario que hace referencia a técnicas e ingredientes que todavía se emplean en la cocina como símbolo de resistencia se ha perdido desde que los indígenas mayas fueron replegados a la zona norte durante la Guerra de Castas.

Marco teórico

La alimentación y sus significados para los grupos domésticos macehuales

La alimentación es un fenómeno multidimensional que no sólo implica comer, pues este acto alimentario incluye una serie de decisiones alimentarias para el individuo, en el cual se involucran aspectos sociales, culturales y simbólicos, vinculados también con las prácticas culinarias y la cocina tradicional de ciertos grupos humanos (Contreras 2007). Cualquier grupo humano, para reproducirse necesita de medios que le permitan garantizar la obtención de sus alimentos de acuerdo a sus propios recursos, y la cultura particular en la cual se circunscribe (Espeitx y Gracia 2012).

La alimentación está vinculada con las formas particulares de consumo, preparación e ingestión de platillos de cada grupo, todos estos aspectos están intrínseca e íntimamente relacionados con los significados sociales y simbólicos otorgados a los alimentos (Ayuso y Castillo 2017). En este sentido, el qué, por qué, cuándo, dónde, cómo, en qué, y con quién se come, son elementos que le otorgan sentido y significado a lo que se considera comestible (Ortiz-Gómez et al. 2005).

Para el antropólogo Mintz (1996) la alimentación está revestida de significados externos e internos; el significado externo está relacionado con las condiciones económicas, sociales y políticas, que permite a las personas incluir a su vida cotidiana los cambios que ofrecen esos aspectos. Esto tiene que ver con el modo en que las personas usan

sus medios para organizar su vida cotidiana, adquirir productos según sus condiciones, integrándolas y resignificándolas. El significado interno tiene que ver con las adopciones y la integración de los cambios a la vida cotidiana según las condiciones económicas, políticas y sociales, influenciadas por el factor externo. Es por eso que las decisiones alimentarias con el paso del tiempo son modificadas cada vez más por factores como la globalización de la industria alimentaria, la migración y la inserción de hombres y mujeres en el campo laboral, redefiniendo así las posibilidades no solo de preparar los alimentos, sino de autoabastecerse de productos sanos (Gracia 1996).

Cabe mencionar que la migración rural ha transformado las formas de obtención al incorporar a la dieta productos deslocalizados; las relaciones sociales que se entretienen en el seno familiar, además de la estructura organizacional de los grupos domésticos mayas para la producción del autoabasto alimentario al dispersarse los miembros varones que representa la fuerza para trabajar la milpa (Meléndez y Cañez 2010). La dispersión de los miembros del grupo doméstico por el empleo afecta también los tiempos de consumo, el lugar y las personas con quienes se comparten los alimentos. Asimismo, la cocina tradicional y las prácticas culinarias llevadas a cabo en la vida cotidiana también son modificadas por la introducción de productos más fáciles y rápidos de elaborar (Castro 2017), y con ello la dieta alimentaria y salud de los sectores más pobres de la población rural como en este caso son los grupos domésticos mayas *macehuales* (Daltabuit y Ríos 1992).

“Los grupos domésticos son considerados elementos básico de la sociedad humana” (Ashmore y Wilk 1988; Netting 1993; Robin 2003, Fernández-Souza, 2015:16), y es por ello que es indispensable conocer sus formas de organización. Para este trabajo retomamos la noción de grupos domésticos *macehuales* de acuerdo a dos referentes: el primero, por la autoproclamación de estos grupos como mayas *macehuales*, debido a que el territorio que ocupan fue creado por los dioses para los mayas (Villa 1995), además el territorio donde se ubican está dentro de la zona geográfica donde sucedió el movimiento, político, social, religioso y militar, denominado guerra de castas (1847-1901). El segundo, porque estos grupos comparten y ejercen un conjunto de actividades en colectividad como la producción, distribución, consumo y la cocina, en el cual, las

relaciones de parentesco patrilineal son la base de su estructura (Estrada-Lugo 2005). Cabe mencionar, que el compartir una serie de actividades productivas y de consumo tiene que ver con el ciclo de desarrollo del grupo doméstico, entendido éste como el proceso dinámico de formación y desarrollo de la familia residencial (Meyer 1971, citado en Estrada-Lugo 2005).

El ciclo de desarrollo del grupo doméstico comprende tres fases: i) la fase de expansión, inicia cuando en el matrimonio se ha completado la familia de procreación; durante esta fase el/la hijo/a o las/los hijos/as son dependientes económica, efectiva y jurídicamente de los padres; ii) la fase de dispersión o fusión, la cual inicia con el matrimonio del hijo o hija mayor y finaliza cuando se casa el último hijo o hija; iii) la fase de reemplazo, inicia cuando se sustituye la familia nuclear por las familias de los hijos o hijas (Fortes 1917, citado en Estrada-Lugo 2005). Este ciclo de desarrollo determina la estructura del GDM que incide en la división de las funciones y los trabajos de acuerdo a la edad y el género (Wilk y Netting 1984, citado en Estrada-Lugo 2005).

La cocina tradicional y las prácticas culinarias ejercidas por las mujeres de los grupos domésticos

La cocina tradicional normalmente es definida como un agregado de ingredientes y técnicas empleadas para la preparación de las comidas, sin embargo, la cocina se puede entender también en un sentido más amplio y concreto en el que confluyen diversos aspectos: representaciones, creencias y prácticas vinculadas a todas las actividades cotidianas y que comparten los individuos que son parte de una cultura (Fischler 1995). De acuerdo con Fischler (1995) cada cultura tiene una cocina propia que significada especificidad, tipificación y un entramado de reglas que regulan la preparación y combinación de alimentos, además de su cosecha y consumo.

Bajo este mismo sentido, la cocina tradicional representa un claro ejemplo de creatividad y formas de organización de las comunidades (Padilla 2006), además de ser prácticas cotidianas de vida son la expresión de relaciones sociales y de conocimientos culturales que se gestan a partir de la vida práctica de los grupos domésticos mayas, es por eso que las formas de relacionarse y entender el entorno que los rodea siempre es acorde a la cosmovisión, por lo que tiene sentido para su existencia misma (Limón 2013).

Los conocimientos culturales y la cosmovisión están enraizadas en las actividades cotidianas y en las prácticas culinarias que realizan las mujeres principales de los grupos domésticos mayas (Giard 1994), en el entendido de que estas constituyen las formas de obtención de los productos para las preparaciones de los distintos platillos que integran la cocina tradicional, los procedimientos que se siguen en su elaboración, los utensilios usados para las preparaciones y las formas de consumo (Meléndez y Cañez 2010). Dichas acciones elementales que realizan las mujeres en la vida cotidiana muchas veces resultan repetitivas, tan normales y comunes, que no reciben valor social y cultural, por lo que son desacreditadas de inteligencia, memoria e imaginación pues no son ubicadas dentro del campo de conocimiento, de los programas escolares en lo que compete la alimentación (Giard 1994).

Sin embargo, las prácticas culinarias son la base de una práctica esencial, dócil, tenaz, repetida una y otra vez en el tiempo y en el espacio, establecida en el seno de las relaciones sociales y consigo misma, marcada por el contexto familiar y la historia (Giard 1994). Además, del conocimiento que tienen de las diversas comidas que preparar según la temporalidad, la ocasión, la disponibilidad del recurso, el momento o motivo, al grado de clasificar los tipos de comida en cotidianas, festivas o especiales y ceremoniales o rituales (Unigarro 2010).

Las comidas cotidianas son aquellas que se preparan regularmente, y por lo general, no llevan carne de animales, se usan granos como frijoles e ibes, y hojas de la región como la chaya. Estos productos se obtienen del sistema milpa, pero también del solar, tiendas locales y vendedores externos. A diferencia de la comida cotidiana, en la comida festiva se usan carnes de pollos, pavos y cerdos para la preparación del platillo, así como un despliegue de bebidas durante la celebración de quince años, bodas, presentaciones, primeras comuniones y graduaciones (Unigarro 2010). Los productos usados provienen del traspatio, por lo que representa un ahorro, pero no siempre alcanzan y se compran los ingredientes que faltan (cebolla, tomate, orégano, pasta de chile, recado rojo, carne de puerco y pollo) (Sánchez-Vázquez et al. 2011).

La comida ceremonial es aquella que tiene un grado de significación simbólica y ritual, generalmente se prepara para fiestas tradicionales y religiosas relacionadas con

personajes simbólicos como los dioses protectores y benévolos de la selva. Su preparación se confina exclusivamente a dichas épocas del año y sirve para agradecer o pedir, compartir y dar; ahí se muestra una organización minuciosa, la participación y la generosidad entre hombres y mujeres que integran los grupos domésticos (Ver tabla 1) (Unigarro 2010). Es por eso que el día de esta celebración personas de la misma comunidad y provenientes de otras comunidades aledañas se reúnen para preparar, consumir y compartir.

Tabla 1. Formas de participación de hombres y mujeres en las distintas preparaciones

Tipos de comidas	Cotidiana	Festiva/especial	Religiosas/ceremoniales
Formas de participación de mujeres	-desgranar el maíz, cocinar el maíz, moler y hacer las tortillas -compran los productos, hacen la comida, sirven y comparten la comida	- compran los productos para hacer la comida -asan y molen los ingredientes para hacer los recados -hacen, sirven y comparten la comida	- matan y lavan la carne del pollo -muelen el nixtamal y la pepita - preparan los recados para la comida -hacen, sirven y comparten la comida
Formas de participación de hombres	-producen o otorgan el recurso económico para la compra de los ingredientes para hacer las preparaciones -a veces ayudan a preparar la comida	-hacen los trabajos más pesados como traer y cortar la leña. -cavan el hoyo para hacer el pib y le prenden fuego. -ayudan a las mujeres a llevar la comida en el horno y a tapar el hoyo.	-asistir a las reuniones para la organización de la fiesta patronal -llevar los ingredientes a la persona encargada -participar en la ofrenda o ritual -participar en las preparaciones de las comidas.

Fuente: elaboración propia a partir de la revisión bibliográfica junio-agosto 2017.

Como se mencionó en los párrafos anteriores los productos con los que son elaborados los distintos tipos de platillos no provienen solamente del autoabasto, por lo que, para su preparación los grupos domésticos *macehuales* han tenido que integrar productos que obtiene de lugares externos. Los productos externos integrados actualmente en la cocina y el mantenimiento de ciertas prácticas culinarias como el horno en pib y el ahumado de la carne, además del uso de ingredientes como el achiote representan una resistencia cultural (Smeke 2000), pues los grupos domésticos mantienen la costumbre de usar los mismos ingredientes, técnicas de cocción y utensilios en las preparaciones con el fin de lograr obtener los mismos platillos, pero con la incorporación de productos no locales como frijoles tiernos o recados ya preparados y empaquetados que compran en tiendas y de vendedores ambulantes. La integración de prácticas culinarias con productos de origen no local permite a los grupos resignificar las preparaciones lo que otorga identidad y sentido de pertenencia al territorio, al espacio y al grupo al cual pertenecen, esto se hace visible dentro del espacio cocina (Scott 2013).

Hipótesis

Los significados otorgados a la alimentación y a la cocina por hombres y mujeres que integran los grupos domésticos *macehuales* son la base sobre la cual se reproduce la cultura de estos grupos. Sin embargo, la manera como se significan van cambiando a través del tiempo por las influencias que reciben de la migración masculina y los programas de asistencia social que, impactan directamente en las prácticas culinarias, las formas de transmisión del conocimiento cultural y las formas de organización para el autoabasto alimentario en las unidades familiares. Lo anterior implica que estos grupos domésticos a través del tiempo integren ingredientes no locales a sus preparaciones, y al mismo tiempo mantengan las mismas técnicas de elaboración y cocción en las preparaciones alimentarias.

Justificación

La alimentación y las prácticas culinarias en México en las últimas décadas están en proceso de cambio, tanto en las formas de obtención, como en la preparación y consumo de alimentos (Meléndez y Cañez 2010). Existe la preocupación sobre todo en zonas

rurales donde se encuentran ciertos grupos domésticos *macehuales*, en el cual los jóvenes varones migran a la Riviera Maya, causando el abandono del campo y una dependencia cada vez más de los mercados externos para el autoabasto de la canasta básica. Lo anterior contribuye a que los grupos domésticos tengan más acceso a una variedad de productos industrializados, empaquetados y deslocalizados a la dieta habitual (Gutiérrez y Magaña 2005).

Esta investigación busca aportar información sobre la forma en que la migración masculina está afectado la alimentación y la cocina en cuanto a las formas de organización para la provisión del autoabasto alimentario de los grupos domésticos mayas y, por otro lado, pretende mostrar qué hacen estos grupos frente a problemas económicos, sociales y culturales que los aquejan; al tratar de remediar la falta de producción alimentaria para el autoabasto, integrando a la alimentación productos no locales, industrializados y empaquetados.

Asimismo, en esta investigación se estudia desde la antropología de la alimentación los significados otorgados a la alimentación y cocina por hombres y mujeres de grupos domésticos mayas *macehuales*, porque se piensa que la academia representa una oportunidad para dar a conocer que la alimentación y la cocina son la base de la organización social para la reproducción cultural de estos grupos domésticos mayas *macehuales* y, al mismo tiempo, reconocer el esfuerzo y el esmero que las mujeres, principalmente, hacen e impregnan al ejercer las prácticas culinarias en la cocina. Además, que la cocina representa el lugar de preparaciones, es símbolo de identidad de estos grupos, pues en cada uno de los platillos manifiestan y evocan sus conocimientos culturales.

Objetivos

General

Reconstruir los significados que le otorgan a la alimentación y a la cocina tradicional los grupos domésticos mayas *macehuales* de la comunidad de Huay-Max, Quintana Roo a fin de conocer su propia definición, al tiempo que identificar los platillos que la conforman

y los ingredientes utilizados para las preparaciones, y los factores que propician el cambio en las practicas culinarias.

Específicos

- Identificar las formas de organización de hombres y mujeres que integran los grupos domésticos mayas macehuales para proveer, preparar y consumir los alimentos.
- Identificar los diversos platillos que integran la cocina tradicional y sus formas de elaboración.
- Identificar y registrar la procedencia de los insumos de las distintas preparaciones.
- Explicar qué y cómo se transmiten los conocimientos culturales de la cocina.

Metodología

Para alcanzar los objetivos trazados en la presente investigación se conjugaron dos metodologías de la tradición cualitativa (Hernández 2014): el estudio de caso descriptivo y la etnografía; y se utilizaron varias herramientas metodológicas en los diferentes momentos de la investigación. El estudio de caso descriptivo se utilizó porque permite buscar la validez y confiabilidad de la investigación, incorporando sistemáticamente varias técnicas para el diseño de proximidades concretas en la recolección y análisis de datos (Solano 2005; Díaz et al. 2011).

El estudio de caso fue conjugado con la metodología etnográfica, debido a que para alcanzar los objetivos la investigadora tuvo que aplicar el diálogo y “la observación directa” con los actores sociales con la finalidad de conocer “el punto de vista del nativo” (Ameigeiras 2006). Cabe mencionar, que la conjugación de ambos métodos permitió hacer una descripción completa y apropiada de las significaciones otorgadas a la alimentación y la cocina tradicional a través de las actividades cotidianas alimentarias que realizan hombres y mujeres de los grupos domésticos mayas *macehuales* en la comunidad de Huay Max, Quintana Roo.

La aplicación del método etnográfico se realizó desde la primera salida de campo exploratoria, en la cual se seleccionaron a tres grupos domésticos con base a los

siguientes criterios: 1) el compartir la cocina para la provisión, preparación y consumo de los alimentos; 2) la migración de miembros del grupo con el fin de observar la influencia de la migración en el consumo y preparación de comidas; 3) la distancia espacial de los grupos que permitieran abarcar la comunidad y evitar las relaciones de consanguinidad que pudieran afectar la investigación; 4) el dinero destinado a la compra de productos; 5) los años de residencia (30 y 40) de la mujer principal en la comunidad.

El trabajo de campo se desarrolló durante los meses de julio y agosto de 2017, en los que se visitaron a los tres grupos domésticos previamente seleccionados, habiendo realizado un acercamiento previo con ellos durante la primera visita exploratoria. Una vez hecho el acercamiento se estableció el propósito de la investigación, el tiempo de estancia por cada grupo y las actividades en las cuales se puede ser participe (Tabla 2 y 3). Uno de los tres grupos previamente seleccionado desertó su participación porque sentía vergüenza que persona ajena los observara cocinar y comer en su espacio más importante, además del machismo que viven las mujeres día a día al tener que pedir permiso al esposo para poder invitar a otras personas a convivir en su cocina. Ante esta situación se recurrió a la aplicación de la técnica bola de nieve para encontrar otro grupo doméstico con las mismas características.

Tabla 2. Actividades en las que se participó con los grupos domésticos *macehuales*

Actividades en las que se participaron

- Desgranar el elote- lavar el nixtamal- acompañar a la molienda-acompañar a comprar los insumos- lavar los utensilios-ayudar a cocinar-hacer las bebidas-ayudar a hacer las tortillas

Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo (junio-agosto 2017)

Tabla 3. Tiempos y horarios de estancia en los grupos domésticos.

Grupos	1GD	2GD	3GD
Tiempo de estancia ³	3 semanas	2 semanas	2 semanas

³ Los días de estancia en cada grupo fue de lunes a viernes y a veces hasta los sábados. Los sábados se incluyeron cuando había alguna festividad del Santo Patrono.

Horario de estancia por grupo para la preparación de un platillo cotidiano	9:00 am a 3:30 pm	9:00 am a 4:00 pm	9:00 am a 3:00 pm
Horario de estancia para la preparación de un platillo especial	7:30 am a 3:00 pm o 4:00 pm a 7:30 pm	X	7:30 am a 2:00 pm
Horario de estancia para la preparación de platillos ceremoniales	X	10:00 am a 5:30 pm	X
Espacios observados:	La cocina, el solar, casa de otras personas.	La cocina, el solar, casas de diversas personas donde se hace el gremio ⁴ .	La cocina y el solar

Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo (julio-agosto 2017)

La propuesta metodológica contempló:

- a) la observación participante y la comunicación en lengua maya⁵, lo cual facilitó la confianza, interacción y participación con las mujeres en las distintas actividades alimentarias en su espacio más íntimo- la cocina- a fin de conocer también el uso-significado de las palabras empleadas dentro del contexto alimentario.
- b) entrevistas semiestructuradas a hombres y mujeres que participaban o colaboraban en la provisión y preparación de los alimentos para conocer las formas de organización del grupo doméstico en las actividades alimentarias.
- c) entrevistas a profundidad a mujeres que se dedican a distintas actividades dentro del espacio doméstico para conocer los significados y visión que tienen sobre la cocina tradicional, las prácticas culinarias, los platillos que preparan, los

⁴ El gremio es la fiesta patronal del pueblo, que generalmente se hace una vez al año, por lo que, las personas que participan en esta festividad se esmeran para hacer las preparaciones alimentarias y dar de comer a los invitados.

⁵ Durante la aplicación de la observación participante la comunicación en lengua maya en algunas ocasiones solía no ser tan fluida debido al uso de varias palabras locales que tenían significado-uso diferente para mí y viceversa. Lo anterior no significaba un impedimento para entablar una conversación y comunicación en esta lengua, pues si yo no comprendía el significado de una palabra preguntaba y lo mismo sucedía con aquella persona con quien conversaba

ingredientes que usan, la procedencia de los productos y los cambios en las prácticas culinarias.

La propuesta metodológica se aplicó en el orden anterior en cada uno de los grupos domésticos, es decir, primero se inició con la observación participante, después con la entrevista semiestructurada y finalmente se aplicó la entrevista a profundidad a la mujer principal hasta culminar con el primer grupo y continuar con los dos grupos posteriores.

En total se aplicaron diecisiete entrevistas; siete entrevistas informales, siete entrevistas semiestructuradas y tres entrevistas a profundidad a los tres grupos domésticos, integrados por hombres y mujeres de diferentes edades. En el primer y tercer grupo fueron aplicadas dos entrevistas semiestructuradas y una a profundidad, y en el segundo grupo tres semiestructuradas y una a profundidad. Todas estas entrevistas fueron grabadas en audio, cada entrevista semiestructurada tiene una duración de 30 minutos, y las entrevistas a profundidad tienen una duración de dos horas y treinta minutos.

Para poder hacer la sistematización y análisis de los datos primero fue necesario realizar las transcripciones de las entrevistas (maya-español), y con la información obtenida de los diarios de campo y entrevistas fue necesario crear una tabla de categorizaciones de conceptos que tuvo la finalidad de contrastar los datos encontrados en campo con la teoría. Posteriormente, con la tabla de categorizaciones se realizó una exhaustiva contrastación de fragmentos de entrevistas con la ayuda del programa Atlas.ti versión 7 para poder visualizar la interrelación de los conceptos y crear una red de relaciones (Ver anexos).

Capítulo 2. Artículo sometido a la Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional.

Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México

Meanings of traditional cuisine for Macehual Mayan domestic groups in Huay Max, Quintana Roo, Mexico

Rita Mercedes Dzib-Hau⁶, María Amalia Gracia⁷, Rocío García-Bustamante⁸, Erin Ingrid Jane, Estrada-Lugo⁹ y Jorge Enrique Horbath- Corredor¹⁰

RESUMEN:

Se indaga la función que tiene actualmente la cocina tradicional como lugar de preparación de alimentos en la reproducción cultural de Huay Max, comunidad Macehual de la denominada Zona Maya del Municipio de José María Morelos en el Estado de Quintana Roo mediante una investigación cualitativa que utilizó un enfoque de estudio de caso descriptivo conjugado con la etnografía y teniendo como unidad de análisis el grupo doméstico. Para documentar las prácticas culinarias y los significados otorgados por sus integrantes se seleccionaron tres grupos domésticos con los que se emplearon entrevistas semiestructuradas y a profundidad (realizadas en Maya) y observación participante. Los resultados demuestran que los grupos domésticos extensos son la base de la organización de actividades productivas y alimentarias, al tiempo que indican que los productos utilizados para elaborar los platillos son provistos tanto interna como externamente. En relación a los significados otorgados por hombres y mujeres a la alimentación y la cocina, estos

⁶ Maestrante en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural. El Colegio de la Frontera Sur, México. rmdzib@ecosur.edu.mx, 0000-0002-4646-0921

⁷ El colegio de la Frontera Sur, México. magracia@ecosur.mx, 0000-0002-1920-5618 (autora de correspondencia)

⁸ El Colegio de la Frontera Sur, México. rogarbus@gmail.com, 0000-0001-7117-0582

⁹ El Colegio de la Frontera Sur, México. eestrada@ecosur.mx, 0000-0001-6544-2270

¹⁰ El Colegio de la Frontera Sur, México. jhorbath@ecosur.edu.mx, 0000-0002-7849-2207

están ligados al valor de estas prácticas, a las personas y al sentido de pertenencia al territorio que otorga identidad. Sin embargo, con la migración masculina, los programas de asistencia social y la poca productividad agrícola, se incorporan a la dieta productos no locales y alimentos industrializados que modifican la cocina y las prácticas culinarias e inclusive contribuyen a la disminución de la producción agrícola de autoabasto alimentario y, en consecuencia, al abandono de la milpa. A pesar de lo anterior, los significados otorgados a la cocina y a la alimentación son fundamentales para la resistencia y la reproducción cultural de estos grupos.

PALABRAS CLAVES: prácticas culinarias, significaciones, alimentación, conocimientos culturales, resistencia cultural.

ABSTRACT:

This investigation inquires about the function of traditional cooking in the cultural reproduction of Huay Max, a Macehual community in the so-called Zona Maya –Municipality of José María Morelos, State of Quintana Roo–, through a qualitative research that used a descriptive case study approach combined with ethnography, having the domestic group as a unit of analysis. Three domestic groups were selected to document cooking practices and the meanings granted to them by their members; for that purpose we used semi-structured in-depth interviews and participant observation, carried out in Maya. The results show that large domestic groups are the basis for the organization of productive and nutrition activities, while indicating that the products used to make the dishes are provided both internally and externally. In relation to the meanings given to nutrition and cooking, these are linked to the value of these practices, the people and the sense of belonging to the territory that gives identity. However, male migration, social assistance programs and low agricultural productivity are the cause for the introduction of non-local products and industrialized foods to the diet, modifying nutrition and cooking practices and contributing to a decrease in the agricultural production of self-sufficient food and, consequently, to the abandonment of the milpa.

Despite this situation, the meanings granted to cooking and food are fundamental to the possibility of resistance and cultural reproduction of these groups.

KEYWORDS: culinary practices, meanings, nutrition, cultural knowledge, cultural resistance.

INTRODUCCIÓN

En México desde los años cuarenta se han registrado cambios en la alimentación atribuidos a la globalización de la industria alimentaria y a la migración (Bertran-Vilà, 2010), que provocaron la aparición de nuevos alimentos y formas de preparación, condimentación y conservación de alimentos industrializados (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2010, p. 185) que impactaron en las formas de alimentación de las poblaciones rurales y cambiaron la dieta tradicional indígena principalmente constituida por maíz, frijol y calabaza, entre otros productos, por la inclusión de alimentos ricos en azúcares y grasas (Marín Cárdenas, Sánchez Rodríguez, & Maza Rodríguez, 2013, p. 68). La influencia del entorno urbano y el papel de los medios de comunicación han tenido una incidencia importante en el cambio de las formas de producción, adquisición, tiempos de preparación, cocción y consumo de alimentos (Bertran & Arrollo, 2006), que han generado problemas de salud, tales como obesidad, desnutrición en todas las etapas de desarrollo, altos niveles de colesterol, triglicéridos en la sangre y aumento de diabetes mellitus II en los grupos domésticos más pobres de la población rural (Castro-Gámez, 2017, p. 83).

Los grupos humanos otorgan distintos significados a la alimentación, por lo que, para entender cómo se significan, en esta investigación se retoma la noción de Grupos Domésticos *Macehuales* (GDM) para denotar a la agrupación de familias extensas que tienen como referente principal la co-residencia en un mismo solar, además de las actividades productivas y alimentarias, a diferencia del concepto de familia que sólo tiene como referente principal los vínculos de parentesco que cumplen determinadas funciones (Bender, citado en Estrada, 2005, p. 39).

El sistema de parentesco patrilineal en los grupos domésticos extensos permite a los hijos varones co-residir con los padres durante los primeros años de matrimonio (Estrada, 2005), por lo que la organización del huerto y las actividades alimentarias recaen sobre la denominada mujer principal, que suele tener entre 30 y 70 años (Hernández, 2012) y a quien se le asigna la función de transmitir conocimientos culturales, entendidos como aquellos conocimientos construidos por los pueblos a través del tiempo y del espacio territorial en el que se desarrollan y por ello sus modos de habitar y vivir tienen sentido para su existencia (Limón, 2013, p. 96). Ellas conservan prácticas culinarias en la adquisición de productos, preparación de platillos cotidianos, festivos o ceremoniales y elaboración de recados¹¹ (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2010, p. 187).

Como espacio doméstico, en la cocina tradicional se transmiten aspectos históricos, económicos, ambientales y culturales de mujer a mujer y de generación en generación mediante el lenguaje oral y visual de las comunidades (Kaplan & Carrasco, 1999, p. 27-30; Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2010, p. 185 y 187). En la cocina también se realizan procesos de intercambios culturales que en lo regional conforman identidades en el contacto frecuente con otras sociedades lo que resultaba visible en sus dinámicas culinarias (Padilla Dieste, 2006).

Si bien las transformaciones en la alimentación y en las prácticas culinarias han ocurrido más rápidamente en zonas urbanas, también se han observado cambios en distintas comunidades rurales que afectan la organización y la salud de sus habitantes por la incorporación de productos industrializados, productos que afectan el modo-tiempo de obtención y preparación de los alimentos y la compañía de quienes comparten los alimentos (Micolta, 2005).

¹¹Son mezclas de hierbas de olor (en su mayoría secas) molidas con pimienta negra y tabasco, cebolla, ajo, canela, comino entre otros condimentos. El resultado es una pasta o polvo de color marrón, grisáceo, negro y rojo que se utiliza para dar olor, sabor y color a diferentes tipos de platillos que se preparan. Se usa principalmente en la cocina de la Península de Yucatán.

En este artículo se busca conocer los significados que hombres y mujeres de los grupos domésticos *macehuales* de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo le otorgan a su alimentación y a la cocina tradicional, saber el origen de los productos para la preparación de los distintos platillos y señalar los cambios en las prácticas culinarias a partir de la migración masculina y los programas de asistencia social. Partimos del supuesto que el estudio de los significados otorgados a la alimentación y a la cocina por hombres y mujeres de los GDM permite conocer la función de la cocina dentro de la reproducción cultural. Esta investigación se inscribe dentro del campo de la antropología alimentaria, realizada a partir de una metodología cualitativa mediante el estudio de caso descriptivo, conjugado con la etnografía, teniendo como unidad de análisis los GDM.

MARCO TEÓRICO

Los cambios en la alimentación se asocian a la globalización de la industria alimentaria y a los procesos crecientes de urbanización y migración (Gutiérrez & Magaña, 2005). Estos procesos influyen en las formas de organización de los GDM, las prácticas culinarias y la transmisión de conocimientos culturales de comidas, cotidianas, festivas, ceremoniales/rituales que las mujeres principales realizan en la cocina tradicional al incorporarse productos desestacionalizados, industrializados y empaquetados, que requieren menor esfuerzo para su elaboración y cocción. Lo anterior altera la salud y el significado asignado por las personas que participan en la elaboración y consumo de la comida local, y el motivo de preparación (Miranda & Favila, 2012).

La función sociocultural de la alimentación y sus significados

La alimentación es un proceso social revestido de historias y significados atribuidos por los grupos humanos, ya que el acto de comer no solo implica satisfacer una necesidad biológica sino que involucra factores económicos, sociales, ambientales y culturales (Bertran & Arrollo, 2006, p. 389). Los sujetos y sociedades humanas eligen qué, cómo, dónde, cuándo y por qué comer, de acuerdo a los significados que atribuyen a los alimentos (Contreras, 2007). Según Mintz (citado en

Unigarro, 2010), los significados están condicionados por preferencias alimentarias de las poblaciones, de modo que intentar entenderlas y clasificarlas supone considerar la ocasión, condición socioeconómica, edad, género, estado fisiológico, imagen corporal y prestigio (p. 18). De acuerdo con este autor los significados alimentarios pueden tener tanto un carácter externo como interno. Lo externo refiere a cuestiones ambientales que permiten al grupo acceder a los recursos naturales para producir su propio alimento, al sistema de mercados, los precios y el dinero disponible para adquirirlo. Este ámbito contempla la imposición de la vida laboral, que marca horarios de preparación y consumo, formas determinadas de comida, organización doméstica, cuidado de los hijos y exposición a alimentos nuevos (Mintz, citado en Unigarro 2010, p. 89). Los aspectos internos refieren al valor que los grupos les otorgan a prácticas que conservan a través del tiempo, volviendo así familiar lo extraño (Mintz, citado en Unigarro 2011, p. 89).

Las prácticas culinarias y los conocimientos culturales de las mujeres principales en los GDM

Las prácticas culinarias involucran técnicas de adquisición y procedimientos de elaboración, condimentación, presentación y consumo de alimentos producidos en el ámbito cotidiano (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2010, p. 11). Por ello, las actividades como la molienda, preparación y cocción de los alimentos son prácticas culinarias ejercidas en el ámbito familiar, elementales e importantes para la vida cotidiana de los GDM (Delgado Hervás, 2008, p. 166-175). En este trabajo se denominan GDM a los conformados por familias extensas cuyo referente principal es la convivencia en un mismo solar con varias casa-habitaciones conforme se van casando los hijos varones y viven en la casa del padre (Estrada, 2005). El segundo referente, es el compartir un conjunto de actividades productivas y la cocina para el consumo de los alimentos. Estos dos referentes siempre van a estar organizados bajo el sistema de parentesco patrilineal, pues este rige la residencia y el ciclo de desarrollo, lo cual determina la forma de organización por grupos para el consumo y la producción, por lo tanto, el grupo de producción y consumo puede coincidir

o no según los hijos varones casados que viven en el mismo solar en casa propia y colaboran con el padre en la producción, compartan o no la cocina con aquellos que sí viven con los padres; esto depende del ciclo de desarrollo del GDM (Estrada, 2005, p.18 y 47).

El ciclo de desarrollo del GDM comprende tres fases: i) la de expansión, que inicia cuando en el matrimonio se ha completado la familia de procreación; durante esta fase el/la hijo/a o las/los hijos/as son dependientes económica, efectiva y jurídicamente de los padres; ii) la fase de dispersión o fusión, que inicia con el matrimonio del hijo o hija mayor y finaliza cuando se casa el último hijo o hija; iii) la fase de reemplazo, inicia cuando se sustituye la familia nuclear por las familias de los hijos o hijas (Fortes, citado en Estrada, 2005). Este ciclo de desarrollo determina la estructura del GDM que incide en la división de funciones y trabajos de acuerdo a la edad y el género (Wilk y Netting, citado en Estrada, 2005). En este sentido, la mujer principal, esposa/madre/hermana del hombre jefe, es la persona encargada de preparar los alimentos para la crianza de los hijos, asear la casa y comprar la provisión del hogar (Hernández, 2012). Todas estas prácticas culinarias que las mujeres ejercen al usar ciertas técnicas y procedimientos de condimentación y elaboración (Meléndez Torres y Cañez De la Fuente, 2010, p. 190) –que se traducen en sabores, colores, texturas y aromas– en muchas ocasiones parecen actividades monótonas y repetitivas, sin ciencia ni gracia, sin reconocimiento social y cultural, pero están llenas de inteligencia, memoria, imaginación, responsabilidad y esfuerzo (Giard, 1994, p. 159).

Las prácticas culinarias requieren la organización de las mujeres, incluyendo la reciprocidad: por ejemplo, cuando el hijo mayor contrae matrimonio, su esposa tiene la obligación de coordinar con la suegra las labores domésticas y las actividades alimentarias (Estrada, 2005). En dichas prácticas, ellas construyen y reproducen cotidianamente conocimientos que permiten comprender el medio natural, social, económico y cultural a través de un lenguaje culinario (Quintriqueo, Quilaqueo, Peña-Cortés, & Muñoz, 2015) cargado de emociones e imágenes, de lágrimas, fantasías,

narraciones e ingredientes transmitidos de generación en generación de madres a hijas (Christie, 2002, p. 21, 22). La transmisión cultural sucede desde edades tempranas mediante la observación de acciones prácticas: los movimientos y comportamientos durante la obtención de provisiones así como en la preparación y consumo de los alimentos, lo que posibilita la adquisición de aprendizajes significativos de creencias, secretos, tradiciones, costumbres, visión, filosofía de viejas recetas y el rescate de la memoria colectiva (Christie, 2002, p. 22).

Cada pueblo construye y comprende su vida en comunidad; el conocimiento cultural permite explicar lo percibido, reconocido y distinguido, ofreciendo sentido de vida a las actividades prácticas de la vida cotidiana (Limón, 2013, p. 96). En este sentido, las prácticas y conocimientos culturales que las mujeres despliegan por medio de la cocina expresan identidad y memoria en la historicidad que proveen con el conocimiento de las recetas, así como en el orden de los actos de la elección, preparación y consumo (Unigarro, 2010, p. 208).

Los diversos tipos de platillos

Para comprender la noción de cocina tradicional se retoma a Fischler (1995), que reconoce la existencia de varias cocinas que funcionan de acuerdo a los recursos de cada cultura. Según Fischler (1995) “*la cocina es el conjunto de representaciones, creencias y prácticas que forman parte de ella, las cuales comparten los individuos de una cultura determinada*” (p.33). Por ello cada cultura construye su cocina en función al territorio, los utensilios y el protocolo de preparación y combinación de alimentos, incluyendo la cosecha y los modos de compartir la mesa (p.34).

La cocina funge como espacio donde se transmiten los conocimientos culturales: la comida es un medio de socialización, intercambio de conocimientos y degustación de platillos entre grupos y comunidades y, como tal, también sigue una organización y función según el acontecimiento específico (Miranda & Favila, 2012; Unigarro, 2010).

De acuerdo a los estudios realizados por Vázquez Sánchez, Estrada Lugo, & Martínez Velasco (2011) en comunidades mayas de Quintana Roo, la comida cotidiana es aquella que se elabora y se consume a diario, sus insumos son locales y externos y, por lo general, sus platillos son menos elaborados. A diferencia de la comida cotidiana, la comida especial se prepara para conmemorar reencuentros y reafirmar las relaciones sociales con los demás integrantes del grupo. Para la preparación de esta comida los productos son obtenidos de forma local y también externamente; usualmente, este tipo de comidas llevan carnes de aves como pavos o gallinas; esta comida se distingue por la laboriosidad en su preparación (Unigarro, 2010). Finalmente, la comida ritual o ceremonial se relaciona con las actividades agrícolas e involucra ofrendas que se hacen en honor a patronos y deidades del monte, por lo que requiere la organización de hombres y mujeres en la preparación del platillo y los recados. Los insumos para su elaboración habitualmente son externos y usados en grandes cantidades (Vázquez Sánchez *et al.* 2011). La comida ritual o ceremonial es realizada para una gran celebración y sigue siendo la más preciada para la cultura local dada su historicidad y relación con el sistema milpa (Good, 2013). Esta comida representa la visión que tiene una comunidad de sus prácticas alimentarias y cocina. Realizada por estos grupos, esta práctica simboliza una resistencia cultural en respuesta a la penetración de las grandes empresas que ofrecen productos industrializados (De Jong, 2004), pues al incorporarlos y adaptarlos a sus preparaciones culinarias van diseminando la cocina tradicional en espacios sociales marginales (Scott, 2013).

METODOLOGÍA Y ZONA DE ESTUDIO

A partir de un enfoque cualitativo de estudio de caso descriptivo apoyado por el método etnográfico, se seleccionaron tres grupos domésticos mayas de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo. En estas unidades de análisis se documentaron los significados que le otorgan a la cocina tradicional, el origen de los insumos utilizados para la preparación de los platillos, las

prácticas culinarias que integran esta cocina, las formas de transmisión del conocimiento cultural y los cambios que han surgido en las prácticas culinarias. Las entrevistas se realizaron en maya y, luego de traducirlas al español, se analizaron con el programa Atlas. ti, versión 7.

Trabajo de campo

En un primer momento se recorrió la comunidad para el reconocimiento del espacio y se aplicó la técnica de bola de nieve (Martínez-Salgado, 2012) para identificar y contactar un primer grupo doméstico, el cual proporcionó información para invitar a participar a los demás grupos. Para la selección de los tres grupos domésticos mayas se aplicaron los siguientes criterios: i) el compartir la cocina para la provisión, preparación y consumo de alimentos; ii) la migración de miembros del grupo con el fin de observar la influencia de la migración en el consumo y preparación de las comidas; iii) la distancia espacial de los grupos que permitiera abarcar la comunidad; iv) el dinero destinado a la compra de productos; v) los años de residencia de la mujer principal.

El estudio se focalizó en la experiencia de vida de las mujeres principales de los GDM quienes se encargan de preparar alimentos, por lo que, para poder acceder y convivir en su espacio más íntimo, fue necesario convivir con cada una de ellas por un periodo de tres semanas, lo cual influyó en la cantidad de grupos a seleccionar para realizar la observación participante, sumado al hecho que resultaba difícil compartir demasiada intimidad en el espacio de los grupos.

Tabla 1. Características de los Grupos Domésticos *Macehuales*

Características	GDM1	GDM2	GDM3
Personas residentes en el hogar	8	4	5
Personas migrantes por GDM	1 (Hombre)	6 (Hombres)	2 (Hombres) 1 (mujer)
Ciclo de desarrollo de los GDM	Dispersión-reemplazo	Expansión-dispersión	Expansión-dispersión
Ocupaciones de los residentes	Ama de casa (2) Agricultor temporal Estudiantes (M)	Ama de casa (2) Agricultor temporal Estudiante (F)	Ama de casa (2) Agricultor permanente Estudiantes (M)
Edad de los residentes	60, 30, 20, 10, 8, 2	50, 46, 30, 17	60, 50, 30, 17, 12
Años de residencia de la mujer principal	50 años	45 años	50 años

Entrevistas a profundidad	1	1	1
Entrevistas semiestructuradas	2	3	2
Otras charlas informales	5	4	3
Observación participante	Convivencia de 3 semanas en GDM	Convivencia de 3 semanas en GDM	Convivencia de 3 semanas en GDM

Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo julio-agosto 2017.

En cada grupo doméstico se entrevistó a los integrantes que participaban frecuentemente en la cocina, que no eran todos los miembros. Se hicieron entrevistas a profundidad y semiestructuradas y se efectuó observación participante que incluyó conversaciones informales, todo en lengua maya. La comunicación en maya favoreció la interacción, el establecimiento de confianza y convivencia con las mujeres y hombres en los distintos espacios de sus casas; cocina, solar, huerto e inclusive en fiestas de cumpleaños y presentaciones, aunque en algunas ocasiones los significados no eran tan evidentes por el uso de palabras locales que se desconocían.

Zona de estudio

La comunidad de Huay Max, dentro del ejido de Sabán, cuenta con una población de 1343 habitantes de los cuales 1261 son hablantes de la lengua Maya yucateco (INEGI, 2010). Huay Max está conformada por 288 hogares en los que habitan 4.86 personas por vivienda¹² (INEGI, 2010). Desde su fundación como anexo de Sábán, los pobladores de esta comunidad han sido migrantes, fenómeno que continúa y se agudizó en los años 70 con el auge del turismo cuando, especialmente los hombres, migraron hacia Tulum, Playa del Carmen y Cancún para obtener empleos mejor remunerados y mejorar sus condiciones de vida (Alavez San Pedro, 2017, p. 72).

Huay Max está ubicada dentro del Municipio de José María Morelos en el Estado de Quintana Roo, inmersa en la denominada “Zona Maya”, región que formó parte del suceso histórico y emblemático conocido como la “Guerra de Castas” (Villa Rojas, 1977) y sirvió como espacio de

¹² Resultado de dividir el número de personas que residen en viviendas particulares habitadas por el número de esas viviendas (INEGI, 2010).

refugio para los mayas rebeldes durante el movimiento armado iniciado en 1847, que respondió al descontento social vivido por los mayas ante la opresión y despojo de sus tierras causados por la expansión de las haciendas henequeneras en su territorio (Estrada, 2005). Terminada la Guerra de Castas (1901), Huay Max quedó despoblada. Sin embargo, para el año de 1918 cuando el presidente Lázaro Cárdenas reformuló la ley agraria para la dotación de tierras ejidales a los nuevos campesinos, la comunidad volvió a ser habitada por personas provenientes del Estado de Yucatán (Joaquín, 1987). El derecho de uso de la tierra abrió la posibilidad de practicar la agricultura tradicional de roza, tumba y quema, utilizando semillas criollas en asociación con otros cultivos (Santos-Fita *et al.* 2013). Este sistema de producción, junto a otras actividades productivas y reproductivas como la cocina tradicional, forma parte del sistema milpa que da sustento alimentario a los grupos domésticos mayas.

RESULTADOS

La presentación de los resultados se organiza de acuerdo a los ejes que emergieron durante el análisis de datos: 1) características de los grupos domésticos y la mujer principal, 2) origen de los productos para la preparación de los distintos tipos de comidas, 3) significados otorgados a la alimentación, a la cocina y a las comidas por hombres y mujeres de los grupos *macehuales* y 4) cambios en las prácticas culinarias a partir de la migración masculina que surge con el auge del turismo en Quintana Roo en los setenta, y con los programas de asistencia social

Caracterización de los grupos domésticos y el origen de los productos

Todos los DGM analizados son extensos, es decir, son familias patrilineales hasta de cuatro generaciones que viven en un mismo solar compartiendo actividades productivas y de consumo.

Tabla 2. Características de los Grupos Domésticos Macehuales analizados

Datos	GD 1	GD2	GD3
Generaciones	Cuatro	Tres	Dos

Personas que integran el GD y residen en la comunidad	Bisabuela, mamá, primer hijo con familia (esposa y tres niños) y tercer hijo soltero.	Papá, mamá, dos esposas de los hijos mayores, dos esposas de los hijos recién casados y la hija menor	Papá, mamá y tres hijos menores.
Espacios y actividades compartidas	Solar, cocina, actividades alimentarias de producción, preparación y consumo.	Solar, cocina, actividades alimentarias de preparación y consumo.	Solar, casa, cocina, actividades alimentarias de producción, preparación y consumo.
Lugar de migración	Tulum, Q. Roo	Playa del Carmen, Q. Roo.	Playa del Carmen, Q. Roo.
Comparten cocina (suegra-nuera)	1	2	0

Fuente: elaboración propia a partir del análisis de los datos.

En cada GDM hay una mujer principal de 40 o más años, esposa del jefe de familia, que organiza y realiza las actividades alimentarias dentro de la cocina. Esta mujer se arregla con su hija o nuera para limpiar los utensilios, criar animales de traspatio, lavar nixtamal¹³, comprar productos para la preparación de recados y la comida, moler o comprar masa, hacer tortillas, servir la mesa y consumir los alimentos. El quehacer que suponen estas actividades explica por qué la esposa del hijo tiene la obligación y el derecho de organizarse con la suegra para compartir la cocina y las actividades alimentarias¹⁴. Sólo en dos grupos domésticos se observó que suegra y nuera han compartido la cocina durante más de diez años, pues no es usual que esto ocurra por mucho tiempo. La empatía de la suegra con la nuera y viceversa permite establecer una relación más estrecha para el acceso a la cocina y a los conocimientos sobre la preparación de los distintos tipos de platillos.

Origen de los productos y las comidas

La cocina tradicional es considerada por las mujeres como lugar-espacio para preparar, consumir y compartir diversos platillos elaborados con productos obtenidos de la milpa, del solar o huerto, en tiendas comunitarias, de vendedores ambulantes y en tiendas de cadenas comerciales. El sistema

¹³La nixtamalización es el proceso de cocer el maíz con agua y cal, y luego moler para obtener una masa para hacer las tortillas

¹⁴La nuera tiene la obligación de colaborar en la molienda, la elaboración de las tortillas, el lavado de los trastes, entre otras actividades, y tiene el derecho de consumir una cantidad de alimentos según la disponibilidad, pasear por todas las áreas del solar, entrar y salir de la cocina cuando ella desee.

agrícola de los GDM estudiados involucra la técnica tradicional de roza, tumba y quema e incluye cultivos como la calabaza, frijol, chile, camote y yuca, entre otros que provienen del solar¹⁵. Pese a la práctica de la agricultura, las mujeres expresan que en los últimos años hay un déficit en la producción para el autoconsumo¹⁶: por ejemplo, el maíz de su milpa no alcanza para el abasto anual de la familia y han tenido que comprar en la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO) para abastecerse y seguir preparando comidas básicas en su alimentación como tortillas, atoles y tamales. Asimismo, los integrantes de los tres grupos concurren a esas tiendas para comprar tomate, cebolla, papa, pimienta, ajo, aguacate y zanahoria, productos de origen no local. En ocasiones, cuando no hay buena producción o no hacen milpa, compran una o dos veces a la semana a vendedores ambulantes, provenientes de José María Morelos, Quintana Roo, Ichmul o Yucatán, frijoles tiernos, tomate, chile o calabaza. También una vez al mes compran en tiendas de cadenas comerciales (Bodega Aurrera y Chedraui)¹⁷ mediante vales de despensa que proveen los hijos e hijas que laboran en Playa del Carmen.

Las tres mujeres principales de los GDM relatan que cuando compran productos que antes obtenían de la milpa sienten nostalgia del pasado, añoran sentir la emoción producida al ver, palpar, oler, cosechar, preparar, consumir y compartir con sus seres queridos los platillos con insumos de sus milpas. Sin embargo, como estos recuerdos no son comúnmente expresados, se esconden en la memoria junto con la preparación de los platillos asociados a estos recuerdos.

¹⁵ El solar, espacio predominantemente femenino, tiene la función de proveer diversos productos.

¹⁶ A nivel Estatal no existen datos específicos sobre la agricultura tradicional. Sin embargo, según el INEGI (2016) en su análisis del comportamiento del PIB por entidad federativa señala que en el Estado de Quintana Roo las actividades primarias tuvieron (-)3.5%.

¹⁷ La organización y tecnificación de las empresas monopolizadoras favorecen la movilización masiva de productos alimentarios que demandan las ciudades contemporáneas. Asimismo, la disolución de las barreras arancelarias, como la disminución del costo y el tiempo de transportación de mercancías favorecen el acceso desde distancias mayores, (Gasca y Torres, 2014, p, 137).

“Antiguamente en vez de comprar, había tomate y cebolla también; yo sembraba mucho de antes, hasta los últimos dos años, si ves ese xka’anche (hortaliza en alto), ahí sembraba cebolla, pero se acabó” (comunicación personal, 18 de junio, 2017).

Las mujeres principales otorgan distintos significados al consumo compartido de alimentos, pues el compartir las comidas con los demás miembros hace que las relaciones sociales sean estrechas, otorgando mediante la comida una identidad y un sentido de pertenencia al GDM. Del mismo modo cobra significado la forma en que se transmite a las hijas conocimientos sobre el uso de los ingredientes y los diferentes tipos de comidas, proceso que comienza a los siete años.

Tipos de comidas y prácticas culinarias

Los platillos que preparan los tres GDM en la comunidad se clasifican en comidas *macehuales*, cotidianas, festivas o especiales, y rituales/ceremoniales/tradicionales con diversos significados de acuerdo a su funcionalidad, motivo y tiempo de su preparación, las cantidades y proporciones de los ingredientes que les otorgan sabores, olores y texturas propias de cada platillo. La comida macehual se caracteriza por su simplicidad y el énfasis en la preparación, cocción y temporalidad de sus productos que, en la actualidad, provienen tanto de la milpa como de otros lugares. Las comidas festivas se caracterizan por un mayor consumo de carne, pollo, pavo y cerdo (Tabla 2), además de la preparación de dos tipos de recados, el primero una mezcla de varios ingredientes tostados y molidos (clavo, pimienta tabasco, pimienta negra, canela, ajo, cebolla, comino y orégano) y el segundo (de consistencia pastosa y de color negro) mezcla de chile seco de árbol tostado. Ambos recados son bastante complejos de elaborar y se demandan en grandes cantidades, por lo que se elaboran con 15 a 30 días de anticipación. Los recados representan un símbolo de identidad dentro de la cocina tradicional. Sin embargo, su elaboración se ha visto afectada por la misma complejidad de su preparación, por el fácil acceso a los recados industrializados y por la participación de las mujeres en otras actividades.

Tabla 2. Tipos de comidas consumidas por los GDM de la comunidad de Huay Max

Tipos de comidas	Tipos de platillos	Ingredientes según procedencia		Formas de cocción y tiempos de preparación
		Internos	Externos	
Macehual	Tamales de hierba santa	Hierba santa, masa, semillas de calabaza y hojas de plátano	Frijoles y chile	Vapor – 1'30"
	<i>Sikil p'aak</i> -semillas de pepita molida y tomate	Semilla de calabaza y chile	Masa de maíz, tomate, cebolla y chile	Asado al carbón– 30"
	Caldo de chaya	Chaya y manteca		Frito –1´
	Caldo de frijoles tiernos	Frijol, limón y cilantro	Frijoles y carne de puerco	Hervido – 3´
	<i>Joroch'</i> -sopa de flor de calabaza	Calabaza y la flor de calabaza	Cebolla y frijol	Hervido y frito – 3´
	Huevo con chaya	Huevo, chaya y manteca	Cebolla, tomate, manteca de cerdo y tomate	Hervido y frito – 2´ 30"
Cotidiana	Frijol con puerco u grasa de puerco	Limón, chile y cilantro	Tomate y pasta	frito y hervido – 3´ a 4´
	Frijol colado	Manteca de cerdo y chile	Frijol, masa, tomate y chile de árbol	Hervido – 2´
	Caldo de huevo	Huevo	Cebolla, tomate, manteca de cerdo y tomate	Hervido y frito – 2´ 30"
	Caldo de pollo	Pollo y orégano	Tomate y pasta	Frito y hervido – 3´ a 4´
	Chimole de frijol	Ciruela y manteca de cerdo	Frijol, masa, tomate y chile de árbol	Hervido – 2´
	Potaje de lentejas	Huevo, limón y chile	Zanahoria, papa, chayote, calabaza, tomate, cebolla y ajo	Hervido – 3´
Festiva/ especial	Escabeche	Chile, manteca de cerdo y naranja agria	Pollo, cebolla y ajo	Hervido, marinado y asado al carbón –4´
	<i>Mukbil</i> pollo–pollo enterrado	Pollo, naranja, manteca de cerdo y hojas de plátano	Chile molido en polvo	Rescoldo –4´
	Relleno	Pollo y masa	Chile en polvo, tomate, cebolla	Asado al carbón y hervido –4´
	<i>Majkun</i> –pollo en adobo	Pollo, sal y naranja	Pasta de achiote	Vapor –4´
	Carnita estilo Michoacáncebolla, tomate verde, cilantro, chile y carne de puerco		Hervido, tiempo –4´
	Cochinita	Naranja	Carne de puerco y pasta de achiote	Hervido, tiempo –4´
Tradicional/ Ritual/ ceremonial	Relleno negro	Puerco, pavo, cerdo	Maíz, chile de árbol, tomate y cebolla	Horno tierra (pib) 4´ prep y 12 cocc.
	<i>Chok'o'</i>	Pollo y hojas de bob	Pasta de achiote, pasta grisácea, cebolla, tomate y chile	Hervido y horneado (pib) 3´ prep y 2´ cocc

Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo julio-agosto 2017.

“Ahora hay facilidades. Una persona que quiere hacer relleno, compra el chile molido. Es fácil comprar el recado para hacer la comida, solo lo mezcla y lo pone. Antes cada persona prepara los ingredientes. No va comprar mucho” (comunicación personal, 18 de junio, 2017).

El último tipo de comida es la ceremonial o ritual, caracterizada por su relación con el sistema agrícola, las costumbres y tradiciones. El distintivo de esta comida radica también en la dedicación para la preparación de los recados, los utensilios, la técnica de cocción y la diversidad de personas que colaboran para su elaboración que no necesitan ser parientes consanguíneos pues en la elaboración de esta comida participan visitantes, miembros de la comunidad y algunos migrantes, los cuales muestran solidaridad y reciprocidad.

En los procedimientos de preparación y cocción de las diferentes comidas, se observa la resistencia asimilada al integrar prácticas culinarias ancestrales e incluir en las preparaciones ingredientes de distinta procedencia; un ejemplo lo constituye un platillo en particular el *toksel*, que contiene ingredientes comprados en las tiendas o de vendedores ambulantes como el frijol, la sal y a veces la semilla de pepita, y que su modo de preparación aún mantiene la técnica ancestral de dejar al rojo vivo las piedras que cumplen con la función de cocinar, dar sabor y olor.

A diferencia de esta comida, la comida ceremonial representa una resistencia más fuerte a los cambios. Por ejemplo, anteriormente para hacer *pib*¹⁸, las tortillas se cubrían con la hoja grande (bob) de origen local, pero en la actualidad esta hoja sólo se usa para envolver las tortillas grandes durante la ceremonia de *ch'achak*¹⁹, mientras que para envolver tamales o polcanes²⁰ de consumo cotidiano se utilizan hojas del plátano que proviene del Sudeste Asiático, del llamado Archipiélago

¹⁸Esta técnica de cocción consiste en cavar hoyos de dimensiones que dependen de la cantidad de alimento a cocinar. La base son piedras y maderas; una vez consumida la madera y calientes las piedras se procede a distribuir las dentro de la cavidad y se colocan las ollas con comida o las tortillas envueltas en hojas de plátano; posteriormente, se cubren con huesos del plátano, maderas, cartones y, finalmente, con la tierra (Herrera y Markus, 2014, p. 90)

¹⁹ Ceremonia de petición de lluvia.

²⁰ Estos son gorditas rellenas con frijoles blancos o lentejas, que pueden cocinarse en *pib* o fritas en aceite.

Malayo, planta que llegó a América con la conquista de los españoles (Marques de Ávila, 2014). Las técnicas de conservación de las carnes y condimentos que se practican son: el ahumado²¹, el hervido²² y el refrigerado –introducido recientemente– y, entre las técnicas de cocción, el asado²³, el hervido, al vapor, el frito²⁴ y el pib. En uno de los GDM se observó un uso innovador en distintas prácticas culinarias; en la condimentación de las comidas, por ejemplo, la mujer principal utiliza hierbabuena fresca en vez de orégano seco y en la técnica de cocción, en lugar de asarlos, muele y tritura la cebolla y el ajo fresco; en la técnica de conservación, asolea el recado o agrega sal para evitar su descomposición a diferencia de las mujeres de los otros dos GDM que los conservan en refrigeración por contar con el electrodoméstico, además de considerarlo más fácil y práctico: *“cuando lo muelo le pongo sal, después lo guardo en el refrigerador: ahí puede conservarse tres meses, pero si lo pones fuera puede ser que se seque”* (comunicación personal, 18 de junio, 2017).

Significados en torno a la alimentación y a la cocina de los hombres y mujeres de los GDM

Los significados otorgados a la alimentación y a la cocina por hombres y mujeres de los GDM se relacionan con la edad, el sexo, el nivel económico y las creencias. Por ejemplo, en los tres GDM, tanto hombres como mujeres de mayor edad prefieren alimentarse con “comida/jaana” elaborada en casa, que contenga caldo y se acompañe con tortillas hechas a mano pues de lo contrario no la consideran comestible. Los integrantes más jóvenes (de entre 17 y 23 años) de uno de los tres GDM con mayor recurso económico prefieren comer pasta, quesadilla, empanada, salbut o torta elaborados con ingredientes procesados y empaquetados, a diferencia de los integrantes más

²¹ Esta técnica de conservación consiste en dejar la carne sobre el fuego para que el humo proporcione color y sabor ahumado a la carne

²² En esta técnica se deja a temperatura alta la comida a fin de conservarla y mantenerla en buen estado, sobre todo en temporadas de calor

²³ Esta técnica consiste en exponer carnes, semillas de calabaza, cebollas, ajos y chiles verdes o secos a una fuente de calor (brasa o fuego) que permita la distribución del calor de manera uniforme y la cocción lenta (Nieto, 2014).

²⁴ Esto requiere que la cocción sea con grasas y temperaturas muy elevadas. Esta técnica es la más rápida y calórica, por la cantidad de aceite que se utiliza (Nieto, 2014).

jóvenes (de 8 a 17 años) de los otros dos GDM con menor recurso económico, que prefieren comer frijoles, chaya con huevo y *pipián* con recursos disponibles del solar o milpa.

Las mujeres principales de los tres GDM consideran que alimentarse saludablemente consiste en preparar alimentos que incluyan verduras y carne de animales de traspatio que ellas mismas alimentan. Al hacer estas actividades, sienten que ofrecen a los demás miembros del GDM alimentos de calidad, provistos de nutrientes para prevenir enfermedades gastrointestinales (diarrea, vómito, dolor abdominal). Asimismo, consideran que alimentarse sanamente depende del nivel económico: con un mayor ingreso se puede acceder a un mayor número de productos industrializados, carnes rojas, algunas verduras y frutas. El consumir estos productos representa para estos GDM un estatus social más alto dentro de la comunidad, lo que propicia disminución y desvalorización de la dieta tradicional. Cabe señalar que las percepciones que tienen las nueras que han vivido por un periodo de 8 a 10 años con la suegra son las mismas, pero las nueras más jóvenes –de 20 a 25 años– consumen productos más procesados como sopa nissin.

A las mujeres se les transmiten distintas prácticas y creencias respecto a la alimentación que varían de acuerdo a la edad y momento de sus vidas. Por ejemplo, desde pequeñas las niñas no deben tocar animales como roedores, lagartijas o pájaros, debido a que si lo hacen, al llegar a la edad en la que aprenden a preparar los alimentos, podrían no lograr la consistencia y textura de algunos platillos. Otra creencia es que si las mujeres en edad fértil consumen los testículos del pollo tendrán mayor probabilidad de procrear hijos varones mientras que si consumen los ovarios de las gallinas podrían tener abortos espontáneos.

El significado cultural de ser mujer implica llevar la responsabilidad de organizarse para las actividades alimentarias, cuidar la salud de los integrantes del GDM, transmitir las prácticas culinarias y los conocimientos culturales.

“Aprendí el trabajo de una mujer; desde que amanece tiene que alimentar a sus hijos y pensar en la comida del medio día. El trabajo en la mañana es lavar trastes, poner frijol en la candela, aunque sea solo frijol, se trata hacer algo para comer, no se trata buscar algo para comer después de hacer las tortillas” (comunicación personal, 16 de junio, 2017).

Para los hombres, la preparación de los alimentos es una obligación innata de las mujeres y por tal razón no se involucran en la preparación de las comidas cotidianas, salvo excepciones como en la preparación de la comida ritual. La participación de los hombres en la elaboración de la comida ritual consiste en preparar el altar para hacer la ofrenda, cavar el hoyo del pib, mezclar la masa para preparar las tortillas grandes, enterrar las tortillas en el pib y hacer la sopa-*chok'o* para ofrendarla. A diferencia de los hombres (que representan la fuerza) las mujeres no se acercan al altar, se cree que así se protegen de fuerzas superiores (dioses). Los hombres están obligados a conocer el funcionamiento del sistema milpa así como proveer los insumos para la comida. Empero, algunas mujeres creen necesario que los hombres participen en la preparación de la comida para que puedan hacer frente a esta tarea en caso de que ellas se enfermen.

Para las mujeres la cocina es el lugar central de sus actividades diarias, donde intercambian y transmiten sus conocimientos mediante la preparación de diversos platillos en los que rememoran la elaboración, tienen presentes a las personas con quienes compartieron o comparten los alimentos y, al mismo tiempo, donde conviven cuando el grupo se alimenta.

“Es el lugar donde preparas tu comida, es el lugar de todos tus trabajos, es el lugar que te es útil para ti” (comunicación personal, 18 de junio, 2017).

Los tipos de comida que preparan en la cocina, los ingredientes y utensilios que usan y las técnicas de cocción empleadas tienen sentido tanto para ellas como para las personas con quienes se preparan y comparten los alimentos. A diferencia de las mujeres, los hombres asocian la cocina

con los alimentos preparados, las actividades agrícolas realizadas en determinada época y las personas que preparan o con quienes comparten los alimentos.

Cambios en las prácticas culinarias a partir de la migración masculina y los programas de asistencia social

Los tres GDM presentan migración de sus integrantes hacia la Riviera Maya: el primer grupo registró la migración de dos hijos varones: uno soltero de 18 años y el otro casado de 30 años, que migran temporalmente. El segundo grupo registró la migración de seis hijos varones de 18, 20, 23, 25, 28, 30 años, cuatro casados y dos solteros. En el último grupo se registró la migración de un hijo varón casado de 30 y una mujer soltera de 18 años.

La migración permite a hombres y mujeres emplearse en la construcción, en tiendas comerciales y restaurantes, a veces en forma temporal y no. En este caso los hombres casados de los distintos GDM migran temporalmente mientras que los jóvenes solteros solo vuelven a la comunidad para las fiestas o vacaciones. Lo anterior parece indicar que la falta del espacio-terreno para practicar la milpa y la consecuente poca productividad para satisfacer la demanda y asegurar el sustento familiar influye en el tipo de migración: en los grupos donde hay más miembros varones, los jóvenes solteros muestran una residencia más permanente en la zona turística. Al respecto, Cantón (2016) observa lo siguiente:

La migración era esporádica, alcanzaba el 5% anual, sin embargo, la crisis económica y la falta de apoyos productivos incrementó la migración en los últimos años en un 15%, al grado que algunas comunidades se han quedado sin jóvenes y, lo peor, la carencia de esa fuerza laboral afecta la producción agrícola para el autoconsumo (p.1).

Aunque la migración sea vista por los grupos domésticos como una oportunidad para ofrecer mejor calidad de vida a los demás integrantes por el recurso económico para la provisión de vales y compra de víveres, está provocando la incorporación a la dieta tradicional de otros alimentos

(pastas, nachos, moles, enchiladas, sándwiches, quesadillas, hamburguesas, hotdogs) por el no cultivo de la milpa y las influencias que reciben los migrantes en el lugar donde trabajan (alimentos mucho más rápidos de elaborar con requieren ingredientes que no son de origen local).

Tanto la movilidad de los integrantes como los apoyos de los programas de asistencia social PROSPERA²⁵ –que reciben las mujeres principales de dos GDM– pueden ser vistos como dos de los principales factores que inciden en la economía familiar, el tiempo-participación de las mujeres en las prácticas culinarias y el cambio de alimentación pues, según el informe de ENSANUT (2012), los programas de ayuda alimentaria tienen efectos adversos como el aumento de la obesidad en la población de escasos recursos (p.71).

“Hoy les regalan dinero a las mujeres, pueden comprar hasta comida. Antes a tu esposo lo compra, él va traer lo que vas a cocinar” (comunicación personal, 8 de junio, 2017).

Los aportes de estos programas favorecen la adquisición e incorporación de productos enlatados e industrializados (Pérez *et al.*, 2012). Se observó que en los días de pago las mujeres necesitan tiempo para buscar el dinero y deciden no cocinar por lo que se ven obligadas a comprar pollo, carne asada o pescado frito que diversos vendedores ambulantes de José María Morelos ofrecen.

DISCUSIÓN

Los significados que la población otorga a la alimentación y a la cocina dependen de la cultura sobre la que se inscriben las prácticas culinarias, modos de vida, las costumbres alimentarias que a lo largo de los años se modifican al incorporarse nuevos alimentos que van cambiando la alimentación de los GDM, que al mismo tiempo se van resignificando para darle un sentido.

²⁵Es un programa de inclusión social del Gobierno de la República para las familias de escasos recursos, con el objetivo de mejorar la salud, la educación, la alimentación, el fomento productivo, la generación de ingresos y el bienestar económico. Existen dos modalidades, la primera es un pago sin corresponsabilidad (sólo mujeres-PAL) y el otro es PROSPERA Y PAL (mujeres e hijos).

En el análisis del primer eje temático –características de los GDM y el papel de la mujer principal– se mostró cómo el sistema de parentesco patrilineal rige el modo de organizarse y compartir la cocina, las actividades alimentarias de producción y consumo. Asimismo, se evidenció que los tres GDM analizados están en transición en sus distintas fases de desarrollo: en el primer grupo se encuentra en transición la fase de dispersión–reemplazo–la mayoría de los hijos tienen familia–, en el segundo y tercer grupo se encuentra en transición la fase de expansión-dispersión–la familia nuclear ha completado su familia de procreación y los primeros hijos ya son casados. Lo anterior sugiere que puede haber dos aspectos importantes que inciden en la fase de expansión-dispersión: el matrimonio y la migración.

El análisis del segundo eje temático –el origen de los productos y las comidas– demuestra que el sistema milpa tiene importancia cultural-alimentaria para los GDM. Sin embargo, la falta de mano de obra joven para la agricultura contribuye a que los GDM adquieran e incorporen a la dieta productos no locales e industrializados. Esto concuerda con la investigación de Fraga y Arias (2015) que sostienen que la producción del sistema milpero no satisface completamente el autoconsumo de las familias. A pesar de lo anterior, la finalidad de las distintas preparaciones sigue permeando los mismos protocolos de preparación y cocción, las personas que participan en su elaboración y consumo. Estos elementos están vinculados a la resistencia cultural frente al cambio de prácticas culinarias que le dan sentido de pertenencia a su espacio y territorio.

En el tercer eje temático –los significados²⁶ otorgados por hombres y mujeres de los GDM a la alimentación y la cocina– estos están relacionados a las ideas de alimentación saludable: cocinar con los propios recursos y comer según el nivel económico demuestra estatus entre grupos, dividiendo a los que los consumen y aquellos que no los consumen. Esto concuerda con la

²⁶ Se considera pertinente realizar un estudio de los significados alimentarios enfocado a los niños y adolescentes de la comunidad, puesto que en esta investigación no se profundizó en ese sector poblacional.

investigación de Pérez *et al.*, (2012) que demuestra que las familias con un nivel económico medio consumen más productos industrializados por el estatus social que otorga su consumo.

El significado otorgado a la cocina varía según hombres y mujeres, por los roles de género asignados por la cultura; los hombres asocian a la cocina con la persona, la preparación y las actividades productivas, mientras que las mujeres asocian la cocina con el trabajo doméstico, intercambio y transmisión de los conocimientos culinarios.

En el análisis del último eje –cambios en las prácticas culinarias a partir de la migración masculina y los programas de asistencia social– se constató que además del dinero que se genera por la migración, los vales de despensa y los programas de asistencia social como PROSPERA coadyuvan a la inclusión de alimentos industrializados en la dieta maya. Pérez *et al.*, (2012) mencionan que la migración hacia zonas turísticas trastoca valores, normas, conductas, costumbres y tradiciones, debido al constante contacto cultural. Asimismo, se constató que la migración es uno de los factores principales que modifican las formas de organización para la producción y consumo al tiempo que frenan la transmisión de los saberes de las prácticas del sistema milpa por la ausencia de los receptores del conocimiento, en este caso los jóvenes²⁷.

CONCLUSIÓN

En la comunidad de estudio, los GDM extensos son una organización de personas cuyo fin es mantenerse unidas en tiempos de precariedad. Es por eso que los lazos consanguíneos representan un modo y una forma de vida bajo los cuales se organizan para realizar actividades productivas indispensables para su alimentación. Los productos utilizados para preparar diversos platillos que conforman la dieta maya provienen de diversos lugares, no obstante, la actividad agrícola tiene su

²⁷ Es de mencionarse que el periodo de tiempo de recolección de la información y el número de grupos contemplados en esta investigación pueden ser limitantes para ofrecer más información respecto a otras prácticas alimentarias en la comunidad, pero la disponibilidad, la vergüenza y el machismo que impera en los grupos no hizo posible trabar relaciones con más familias, especialmente con mujeres, quienes son las depositarias de los conocimientos culinarios

importancia cultural. Las prácticas culinarias empleadas para la preparación de las distintas comidas representan una muestra de resistencia cultural por mantener las mismas recetas aun cuando incorporan productos que no provienen del autoabasto.

Los significados otorgados a la alimentación por hombres y mujeres de los tres GDM están relacionados con la cultura alimentaria, el aspecto económico, las costumbres y tradiciones que los satisface nutricional, espiritual y moralmente. A diferencia de los significados otorgados a la alimentación, la cocina tradicional significa para las mujeres una herencia cultural milenaria llena de memoria de prácticas agrícolas y culinarias sobre la cual se reproduce la cultura.

Existen evidencias de que hay cambios en las prácticas culinarias por la introducción a la dieta habitual de alimentos deslocalizados e industrializados. Hay distintos factores para este cambio: la migración masculina de jóvenes que afecta negativamente las actividades de la milpa lo que requiere una mayor incorporación de alimentos externos; los programas de asistencia social que permiten una mayor disponibilidad económica para la adquisición de estos alimentos.

Es posible, entonces, preguntarse qué pasaría si se perdiera de toda esta mano de obra que representa las semillas en las que se depositan los saberes agrícolas pues no parece haber planes u oportunidades para los jóvenes del sector. Es necesario preguntarse sobre los programas gubernamentales de incentivo a la producción agrícola para el autoconsumo, si están cumpliendo con el objetivo de contribuir económicamente al ingreso familiar mediante el autoconsumo.

BIBLIOGRAFÍA

Alavez San Pedro, M. (2017). Migración y violencia en Cancún: estudio de dos asentamientos irregulares Migração e violencia em Cancún : estudo de dois assentamentos irregulares Migration and violence in Cancún : study of two irregular settlements, 5, 68–89.

Bertran-Vilà, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en Mexico. Revista de Saude Coletiva, 20(2), 387–411.

Bertran, M., & Arrollo, P. (2006). *Antropología y nutrición*. (B. Mirian & A. Pedro, Eds.) (Primera ed). México, D.F.: Fundación Mexicana para la Salud, A.C.

Cantón, M. (2016, diciembre). La migración indígena aumenta la pobreza - Quintana Roo Hoy. Quintana Roo Hoy. Cancún, Quintana Roo. Recuperado de <http://quintanaroooy.com/cancun/la-migracion-indigena-aumenta-la-pobreza/>

Castro-Gómez, H. (2017). El cambio en los patrones alimentarios en el altiplano potosino. Reporte de una experiencia|| Change in Eating Patterns in the Potosino Highlands. Report of an Experience. *Razón y Palabra*, 20(3_94), 81–91.

Christie, M. E. (2002). Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: Género, Adaptación y Resistencia. *Journal of Latin American Geography*, 1(1), 21–54. Doi: <http://doi.org/10.1353/lag.2007.0019>

Contreras, J. (2007). Alimentación y religión. *Humanitats Humanidades Médicas*, 16, 1–22. Recuperado de <http://paliativossinfronteras.org/wp-content/uploads/ALIMENTACION-Y-RELIGIONES.pdf>

De Jong, I. (2004). De la asimilación a la resistencia: disputas en torno al pasado entre la población indígena de Los Toldos (Provincia de Buenos Aires). *Cuadernos de antropología social*, (20), 131–150.

Delgado Hervás, A. (2008). Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales. *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, 18, 163–188.

ENSANUT. (2012). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. En Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (pp. 1–121).

Estrada, E. (2005). Grupo doméstico y usos del parentesco entre los mayas Macehuales del centro de Quintana Roo: el caso del Ejido Xhazil y anexos. Universidad Mesoamericana.

Fraga, J., & Arias, L. (2015). Milperos a turisteros: opciones laborales de jóvenes maya-yucatecos contemporáneos. *Animal Genetics*, 39(5), 561–563.

Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Recuperado de <http://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Giard, L (1994). Arte de alimentarse. En (M. De Certeau, L. Giard, & P. Mayol, Eds.). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* (pp. 153-173). México, D.F. Éditions Gallimard.

Gasca, J., & Torres, F. (2014). El control corporativo de la distribución de alimentos en México. *Corporate control of food distribution in Mexico. Problemas del Desarrollo*, 176(176), 133–155. Doi: [http://doi.org/10.1016/S0301-7036\(14\)70853-3](http://doi.org/10.1016/S0301-7036(14)70853-3)

Good Eshelman, C. (2013). Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero. *Les Cahiers Alhim*, 25(25).

Gutiérrez, M., & Magaña, M. (2005). Migración e influencia urbana en el consumo de alimentos en dos comunidades Mayas de Yucatán. *Estudios Sociales*, XIII (999), 8–34.

Herrera, D., & Markus, C. (2014). *B iography: C Hristopher M. Jones*. *Estudios de Cultura Maya*, XLIII, 1–4.

Hernández, E. (2012). Grupos residenciales y domésticos. Modos de habitar en dos ciudades del norte de Marruecos. *Nueva Antropología*, 25(76), 121–135.

Hernández, S (2014). *Metodología de la investigación*. México, D.F. Mcgraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V.

Joaquín, P. (1987). *Monografía Municipal de José María Morelos, Quintana Roo*. Centro Estatal de Estudios Municipales de Quintana Roo. Cancún, México. 1-41

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2010). *Censo y Conteos de población y vivienda 2010*. Recuperado de http://www3.inegi.org.mx/sistemas/iter/filtrar_info.aspx

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2016). Producto interno bruto por entidad federativa. Metodología. Recuperado de <http://doi.org/978-989-25-0181-9>

Kaplan, A., & Carrasco, S. (1999). Migración, cultura y alimentación: cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña, 77. Recuperado de <http://doi.org/B-29.025-1998>

Limón Aguirre, F. (2013). Interculturalidad y traducción. Retos al entendimiento y la comunicación. *Tinkuy*, (20), 92-100. Conocimientos culturales como memoria y esperanza poscolonial, 1–9.

Marín, A., Sánchez, G., & Maza, L. L. (2013). Prevalencia de obesidad y hábitos alimentarios desde el enfoque de género: el caso de Dzutóh, Yucatán, México. *Estudios Sociales*, 22, 65–90.

Marques de Ávila, Á. (2014). Plátano de Canarias. *Distribución y consumo*, 4, 41–47.

Martínez-Salgado, C. (2012). El muestreo en investigación cualitativa: principios básicos y algunas controversias. *Ciência & Saúde Coletiva*, 17(3), 613–619. Doi: <http://doi.org/10.1590/S1413-81232012000300006>

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Revista de estudios sociales*, (1), 182–204.

Micolta León, A. (2005). Teorías y conceptos asociados al estudio de las migraciones internacionales. *Trabajo social (Universidad Nacional de Colombia)*, (7), 59–76.

Miranda, O., & Favila, H. (2012). LA COMIDA Y SU PROTOCOLO Sentido y significado de los modales de mesa entre los otomíes de la comunidad de San. *Estudios y Perspectivas en Turismo Volumen*, 21, 1578–1593.

Nieto, C. (2014). *Nutrición*. *elservier*, 28, 15–19.

Padilla Dieste, C. (Universidad de G. (2006). Las Cocinas Regionales. *Anthropologie*. Recuperado de <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=6541>

Perez Izquierdo, O., Beutelspacher, A. N., Izaba, B. S., Romo, S. E. P.-G., Rodríguez, L., Burquette, M. T. C., ... Mendez, R. M. (2012). Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México communities of Yucatan, Mexico. *Estudios Sociales*, 20(39), 155–184.

Quintriqueo, S., Quilaqueo, D., Peña-Cortés, F., & Muñoz, F. (2015). Conocimientos Culturales como Contenido de la Educación Familiar Mapuche. *Alpha*, 40(2010), 131–146. Recuperado de <http://doi.org/10.4067/S0718-22012015000100010>

Santos-Fita, D., Piñera, E. J. N., Baltazar, E. B., Lugo, E. I. J. E., Méndez, R. M., & Mendoza, P. A. M. (2013). La milpa comedero-trampa como una estrategia de cacería tradicional maya. *Estudios de Cultura Maya*, 42(1), 87–118. Doi: [http://doi.org/10.1016/S0185-2574\(13\)71387-X](http://doi.org/10.1016/S0185-2574(13)71387-X)

Scott, J. C. (2013). Los dominados y el arte de la resistencia. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53, 1689–1699. Doi: <http://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Cartografía de la Memoria, (Fondo Editorial Ministerio de Cultura), Quito-Ecuador 1-9. Recuperado de www.flacsoandes.edu.ec

Villa-Rojas, J (1977). Los elegidos de Dios. Etnografía de los Mayas de Quintana Roo. México, D. F: Instituto Nacional Indigenista.

Vázquez Sánchez, V. I., Estrada Lugo, E., & Martínez Velasco, R. (2011). Condiciones Alimentarias De Los Mayas Macehuales De. *LiminaR, Estudios sociales y humanísticos*, IX, 116–133.

Capítulo 3. Conclusiones y recomendaciones

La presente tesis tuvo como objetivo principal reconstruir los significados otorgados a la alimentación y cocina tradicional por hombres y mujeres de grupos domésticos *macehuales*, así como conocer los platillos que integran la cocina y los insumos utilizados para las diversas preparaciones (Ver tabla 3). Para el logro de los objetivos plateados hemos querido acogernos a la visión antropológica conjunto con el estudio de caso descriptivo conjugado con la etnografía utilizando varias técnicas exclusivamente cualitativas para la producción de los datos.

La visión del enfoque antropológico permitió entender los diversos significados otorgados a la alimentación y cocina, pues estos no solamente significan satisfacer una necesidad biológica, sino que implica aspectos sociales, económicos, culturales, históricos, ambientales y psicológicos en los que ciertos grupos humanos rigen sus elecciones alimentarias. Asimismo, el estudio de caso conjugado con la etnografía hizo posible la interacción directa con las y los actores en su espacio, y sobre todo entender la cosmovisión en su propia lengua, lo que abrió la posibilidad de aceptación para interactuar con distintos miembros de los grupos domésticos *macehuales* en su espacio más íntimo, la cocina. De igual manera, la metodología aplicada permitió el surgimiento de ejes teóricos en la investigación y de categorías como prácticas culinarias, comidas cotidianas, festivas, ceremoniales y *macehuales*, conocimientos culturales, significados, el sistema de parentesco, roles de género, la residencia y el ciclo de desarrollo del grupo doméstico.

En relación al primer objetivo se demuestra que los hombres y mujeres de edad avanzada que integran los tres grupos domésticos *macehuales* de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo otorgan significados a la alimentación y a la cocina según la persona quien prepara o preparaba, el lugar, la manera en que elabora o elaboraba el platillo, los ingredientes que lo conformaban y las personas con quienes se comparten o compartían los alimentos. A diferencia de las personas de edad avanzada, los integrantes más jóvenes de los grupos domésticos que tienen un nivel socioeconómico alto creen que a mayor recurso económico mejor salud tendrán. Sin embargo, tener mayor acceso económico no significa alimentarse saludablemente, pues cuando se desconoce o

desvaloriza la forma de alimentación local por adoptar nuevas tendencias o modas alimentarias es muy usual que las generaciones más jóvenes cambien sus formas de alimentación.

En relación al segundo objetivo, la cocina tradicional para los grupos domésticos es entendida por las mujeres como un lugar espacio físico y simbólico de preparaciones alimentarias, que está interrelacionada con su manera de entender el mundo, la cosmovisión maya que nutre las creencias alimentarias y la división de los roles de género en la designación de ese espacio para las preparaciones. La cocina para las mujeres también significa *k'ooben-* que son las tres piedras que conforman el fogón, y esta interrelacionada con las divisiones de las actividades alimentarias. Es por eso que, a las niñas desde la edad de los tres, seis, nueve o doce meses se les hace la ceremonia del *jets'méek*²⁸. Esta ceremonia guarda relación con las tres piedras que conforma el fogón y representa el trabajo doméstico. Sin embargo, a pesar de esta cosmovisión en la actualidad las mujeres que integran los grupos domésticos mencionan que es necesario que los hombres participen en las preparaciones alimentarias para que puedan hacer frente a estas tareas en caso que ellas enfermen.

“no sólo las mujeres deben hacer la comida. Los hombres deben aprender a cocinar porque en cualquier momento se enferma la mujer y, ¿Cómo le van a hacer?, por eso es importante que los hombres aprendan a cocina, aunque sea huevo y frijoles”

Telesfora, 47 años. Huay Max, Quintana Roo. 18 de junio, 2017.

²⁸ *El jets' méek'* es una ceremonia maya que data de la época prehispánica, cuyo fin es fomentar el desarrollo intelectual y social de los/as niños/as mayas desde sus primeros meses de vida (Villanueva y Prieto 2009). Esta ceremonia debe realizarse cuando las niñas cumplen tres meses de edad y los niños, cuatro meses. *El jets'* significa “aligerar” o “aliviar la carga” y *méek'* “abrazar”. *El jets' méek'* recibe el nombre como tal por la forma de como se abraza al bebé por primera vez, colocándolo ahorcadas sobre la cadera izquierda del padrino o madrina, según sea el caso.

Tabla 4. Tipos de comidas consumidas por los GDM de Huay Max, Quintana Roo

Tipos de comidas	Platillos	Ingredientes según procedencia		Formas de cocción y tiempos de preparación
		Internos	Externos	
Macehual	Tamales de hierba santa	Hierba santa, masa, semilla de la calabaza y hojas de plátano	Frijoles y chile	Vapor – 1´30"
	Sikil p'aak-semillas de pepita molida y tomate	Semillas de calabaza y chile	Masa de maíz, tomate, cebolla y chile	
	Caldo de chaya	Chaya y manteca		Frito –1´
	Caldo de frijoles tiernos	Frijoles, limón y cilantro	Frijoles y carne de puerco	Hervido – 3´
	Joroch'-sopa de flor de calabaza	Calabaza y la flor de calabaza	Cebolla y frijol	Hervido y frito – 3´
	Huevo con chaya	Huevo, chaya y manteca	Cebolla, tomate, manteca de cerdo y tomate	Hervido y frito – 2´ 30"
	Cotidiana	Frijol con puerco/frijol con grasa de puerco	Limón, chile y cilantro	Tomate y pasta
Frijol colado		Manteca de cerdo y chile	Frijol, masa, tomate y chile de árbol	Hervido – 2´
Caldo de huevo		Huevos	Cebolla, tomate, manteca de cerdo y tomate	Hervido y frito – 2´ 30"
Caldo de pollo		Pollo y orégano	Tomate y pasta	frito y hervido – 3´ a 4´

	Chimole de frijol	Ciruela y manteca de cerdo	Frijol, masa, tomate y chile de árbol	Hervido – 2´
	Potaje de lentejas	Huevo, limón y chile	Zanahoria, papa, chayotes, calabazas, tomate, cebolla y ajo	Hervido – 3´
Festiva o especial	Escabeche	Chile, manteca de cerdo y naranja agria	Pollo, cebolla y ajo	Hervido, marinado y asado al carbón – 4´
	Mukbil pollo – pollo enterrado	Pollo, naranja, manteca de cerdo y hojas de plátano	Chile molido en polvo	rescoldo – 4´
	Relleno	Pollo y masa	Chile en polvo, tomates y cebollas	Asado al carbón y hervido – 4´
	Majkun – el pollo en adobo	Pollo, sal y naranja	Pasta de achiote	Vapor – 4´
	Carnita estilo Michoacán	Cebolla, tomates verdes, cilantro, chile y carne de puerco		Hervido tiempo 4
	Cochinita	Naranja	Carne de puerco y pasta de achiote	Hervido tiempo 4
Tradicional (ritual o ceremonial)	Relleno negro	Puerco, pavos y pollos	Maíz, chile de árbol, tomate y cebolla,	Horno tierra (pib) 4´ prep. y 12´ cocc.
	Chok'o'	Pollos y hojas de bob	Pasta de achiote, pasta grisácea, cebolla, tomate y chile,	Hervido y horneado (pib) 3´ prep.y 2´ cocc.

Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo julio-agosto 2018.

Cabe mencionar que a los niños también se les hace el *jets'méek'*, la diferencia radica en el número de meses que representa las cuatro esquinas de la milpa/los cuatro puntos cardinales. Es por eso que los hombres están obligados a conocer el funcionamiento del sistema milpa así como proveer los insumos para que las mujeres principales puedan preparar los platillos cotidianos, *macehuales*, festivos y ceremoniales.

Los platillos que preparan las mujeres principales de los grupos domésticos se clasifican en: comidas *macehuales*, cotidiana y festiva. La clasificación de estas comidas en esta parte de la Zona maya difiere un poco con la agrupación de comidas que hacen Vázquez et al. 2011 en la misma Zona. Las mujeres de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo agrupan a las comidas ceremoniales dentro del grupo de comidas *macehuales*. La comida macehual es aquella elaborada especialmente para celebrar ceremonias de petición de lluvias y gremios, y preparar platillos que se solían elaborar con productos provenientes exclusivamente de la milpa, que también son una vez al año.

Los distintos platillos que las mujeres preparan en la cocina tradicional presentan las mismas técnicas de cocción como el *póoktaán-rescoldo*²⁹ y el pib, pero con la integración de productos-ingredientes de distinta procedencia: milpa, huerto, tiendas comunitarias, vendedores ambulantes y tiendas de cadena comercial. La integración de productos de distintas procedencias para las preparaciones alimentarias es cada vez mayor, pues la baja productividad del sistema milpa y la falta de mano de obra para la producción contribuye a que las familias tengan que recurrir a la compra de productos que coadyuvan a introducir a la dieta productos industrializados y procesados que afectan a la salud.

Aunado a lo anterior, la migración masculina y los programas de asistencia social colaboran a que los grupos que tienen mayor número de integrantes emigrados tengan acceso a una diversidad de productos de fácil preparación que afectan a las prácticas culinarias.

Este estudio nos ha permitido hacer un análisis profundo en una comunidad maya *macehual*, sin embargo, las características históricas y geográficas de estos grupos, nos impiden generalizar nuestras conclusiones a una dimensión mayor. Se desconoce cuáles

²⁹ Esta técnica consiste en cocinar ajo, cebolla, tomate entre otros productos con las pequeñas brazas que se encuentran dentro de las cenizas.

son los significados otorgados a la alimentación, a la cocina tradicional y a las prácticas culinarias y alimentarias por grupos domésticos mayas del ejido de Sabán que se encuentra justo a un costado de la comunidad de Huay Max y los impactos de la migración masculina. Es por eso que nos atrevemos a proponer para futuras investigaciones un estudio comparativo en el ejido de Sában, que al igual que la comunidad de Huay Max, tienen una cocina tradicional de origen agrícola. También se recomienda hacer un estudio de corte mixto para conocer el estado nutricional de los grupos domésticos con integrantes emigrados y no emigrados, para determinar si la migración está relacionada con el estado nutricional de las familias de los grupos domésticos *macehuales*. Asimismo, podría ser interesante hacer este tipo de estudio en otras zonas urbanizadas del municipio, que reciben una mayor influencia de la globalización de la industria alimentaria, para estudiar las nuevas tendencias gastronómicas que se ofrecen en las redes sociales como Facebook y que al mismo tiempo está provocando cambios en las prácticas culinarias e incorporando insumos que no son de origen local.

Se recomienda que para futuras investigaciones con poblaciones indígenas se apliquen metodologías que permitan al investigador interactuar directamente con los actores desde su cotidianidad, y si es posible hacer uso de la lengua originaria, pues esto es clave para lograr la confianza y aceptación del investigador con los grupos, y de esta manera hacer que los diálogos que se emplean sean profundos, enriquecedores y con sentido en la cosmovisión de los grupos.

Bibliografía

- Alavez M. 2017. Migración y violencia en Cancún: estudio de dos asentamientos irregulares Migração e violência em Cancún: estudo de dois assentamentos irregulares Migration and violence in Cancún : study of two irregular settlements. Rev. nuestrAmérica 5:68–89.
- Ameigeiras A. 2006. Estrategias de investigación cualitativa. En: Vasilachis I, Ameigeiras A, Chernobilsky L, Giménez V, Mallimaci F, Neiman G, Quaranta G, Soneira A, editores. Estrategias de investigación cualitativa. primera ed. Barcelona, España: Gedisa, S.A. p. 107–149.
- Ayuso G, Castillo MT. 2017. Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias yucatecas. Estud. Soc. Rev. Aliment. Contemp. y Desarro. Reg. 27:27–50.
- Becerril J, Castañeda J, Solís C. 2014. Pobreza, agrobiodiversidad y nutrición en el Yucatán rural, 2010. Rev. Investig. y difusión científica Agropecu. 18:81–100.
- Bertran M, Arrollo P. 2006. Antropología y nutrición. Primera ed. Bertran M, Arrollo P, editores. México, D.F.: Fundación Mexicana para la Salud, A.C.
- Cantón M. 2016. La migración indígena aumenta la pobreza - Quintana Roo Hoy. Quintana Roo Hoy. [consultado 2018 jun 4]. <http://quintanaroooy.com/cancun/la-migracion-indigena-aumenta-la-pobreza/>
- Castro H. 2017. El cambio en los patrones alimentarios en el altiplano potosino. Reporte de una experiencia|| Change in Eating Patterns in the Potosino Highlands. Report of an Experience. Razón y Palabra. Rev. Electrónica en Iberoamérica Espec. en Comun. 20:81–91.
- Chávez U. 2010. Entre alimentos , comidas y rituales . Algunas notas sobre la gastronomía prehispánica , la dieta ritual y la etiqueta gourmet mexicana a la luz de la “ Historia General de las Cosas de la Nueva Es. Rev. Investig. en Ciencias Soc. y Humanidades 12:1–50.
- Christie ME. 2002. Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: Género, Adaptación y Resistencia. J. Lat. Am. Geogr. 1:21–54.
- Daltabuit M, Ríos A. 1992. Cambio en la dieta familiar en Yalcobá, Yucatán. Rev. del Instituto Investig. Antrópologicas 29:23–33.
- Díaz S, Mendoza Martínez V, Porras Morales C. 2011. UNA GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE CASO. Razón y Palabra. Rev. Electrónica en Iberoamérica Espec. en Comun. 16:25.
- Espeitx E, Gracia M. 1999. La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. Rev. Int. Ciencias Soc. 19:137–152.

- Estrada-Lugo E. 2005. Grupo doméstico y usos del parentesco entre los mayas Macehuales del centro de Quintana Roo: el caso del Ejido Xhazil y anexos. [Tesis de Doctorado] Universidad Mesoamericana, 448 p.
- Fernández-Souza. 2015. Grupos domésticos y espacios habitacionales en las Tierras Bajas mayas durante el periodo Clásico. (Tesis de Doctorado) Der Universität Hamburg, 377 p.
- Fischler C. 1995. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, España: ANAGRAMA S.A de C.V
- Giard L. 1994. Hacer de comer. Artes de alimentarse. En: De Certeau M, Giard L, Mayol P, editores. La invención de lo cotidiano 2. Habitar, Cocinar. 1a ed. México, D.F. Universidad Iberoamericana. p.153-168
- Gracia M. 1996. Paradojas de la alimentación contemporánea. Institut Catalá d' Antropologia, editor. Barcelona, España: Editorial Icaria.
- Güemes F, Ramírez B. 2012. Identidad en la gastronomía de la Frontera México-Belice ¿Producto turístico? El Periplo Sustentable 22:103–144.
- Gutiérrez M, Magaña M. 2005. Migración e influencia urbana en el consumo de alimentos en dos comunidades Mayas de Yucatán. Estud. Soc. 13:8–34.
- Hernández S. Metodología de la investigación. México, D.F. Mcgraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Limón F. 2013. Interculturalidad y traducción . Retos al entendimiento y la comunicación. Tinkuy 20:92–100.
- Llorca-Loureiro I. 2014. La cocina en la Comunidad Campesina de Vicos de los Andes peruanos. (Tesis de Maestría) Université Laval, 174 p.
- Malagié M, Jensen G, Graham J, Smith D. 1991. Tanning waste by-product from cattle hides, its suitability as a feedstuff. Bioresour. Technol. 35:321–323.
- Marín-Cárdenas AD, Sánchez Rodríguez G, Maza Rodríguez LL. 2013. Prevalencia de obesidad y hábitos alimentarios desde el enfoque de género: el caso de Dzutóh, Yucatán, México. Estud. Soc. 22:65–90.
- Meléndez JM, Cañez GM. 2010. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Rev. Estud. Soc.:182–204.
- Mintz S. 1996. Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna. Primera ed. Mintz S, editor. Nueva York: Siglo XXI editores, s.a. de c.v.
- Najera A, Alvarez G. 2003. Del posol a la Coca Cola: cambios en las prácticas

alimentarias en dos comunidades tojolabales. *LiminaR* 8:173–190. [consultado 2018 jul 10]. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-80272010000100011&script=sci_abstract

Ortiz-Gómez A, Vázquez-García V, Montes-Estrada M. 2005. La alimentación en México : enfoques y visión a futuro. *Estud. Soc.* 13:8–34.

Padilla C. 2006. Las Cocinas Regionales. Principio y fundamento etnográfico. En: Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. p. 8.

Reynoso I. 2013. Manuel Gamio y las bases de la política indigenista en México. *Andamios Rev. Investig. Soc.* 10:333–335.

SALUD. 2010. La dieta de la milpa. Modelo de alimentación Mesoamericana Biocompatible. *Secr. Salud*:1–43.

Sánchez-Vázquez VI, Estrada-Lugo EIJ, Arce-Ibarra AM, Martínez-Velasco R. 2011. Condiciones Alimentarias De Los Mayas Macehuales De. *LiminaR, Estud. Soc. y Humanist.* 9:116–133.

Scott JC. 2013. Los dominados y el arte de la resistencia. Primera ed. University Y. México, D.F.: Ediciones Era, S. A de C.V.

Smeke Y. 2000. La resistencia: forma de vida de las comunidades indígenas. *El Cotid.* 16:92–102.

Solano SA. 2005. La utilización del estudio de caso en el análisis local. *Región y Soc.* 17:107–144.

Unigarro C. 2010. Patrimonio Cultural Alimentario. Primera ed. Unigarro C, editor. Quito-Ecuador: Cartografía de la Memoria. Ministerio de Cultura del Ecuador.

Vadillo C. 2017. La Guerra de Castas en la rebelión de los cruzoob, de Miguel Ángel Suárez Caamal: de la veracidad histórica a la ficción novelesca. *Rev. Península* 12:29–48.

Valdez MD. 2015. La alimentación, la comida y su significado social. *Conex. Hosp. y Gastron.* 3:11–17. [consultado 2018 feb 6]. https://www.researchgate.net/publication/276205374_La_alimentacion_la_comida_y_su_significado_social

Villanueva B, Prieto V. 2009. Rituales de interacción. *Estud.* 33:73–103.

Villa A. 1977. Los elegidos de Dios. Etnografía de los mayas de Quintana Roo. México, D.F. Instituto Nacional Indigenista.

Anexos

Anexo 1. Categorización de los conceptos centrales de la investigación

CATEGORIZACIÓN DE LOS CONCEPTOS CENTRALES DE LA INVESTIGACIÓN
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN ASOCIADA A LOS CONCEPTOS A CATEGORIZAR <ol style="list-style-type: none">1. ¿Cómo definen la cocina tradicional los GD Mayas de la comunidad de Huay-Max, Quintana Roo? ¿Qué platillos la integran y de qué manera son elaborados?2. ¿Qué significaciones le otorgan a la cocina los GD al preparar y consumir los platillos?3. ¿Qué insumos se utilizan para elaborar los platillos? ¿Cuál es su procedencia?4. ¿Qué y cómo se transmiten los conocimientos de la cocina?
CONCEPTOS A CATEGORIZAR PARA EL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN <p>La <i>cocina tradicional</i> es un espacio físico, social y simbólico, en la cual se llevan a cabo prácticas culinarias, se ponen en juego costumbres y valores y se transmiten conocimientos culturales de generación en generación (Unigarro, 2010). La transmisión cultural relacionada con la producción, selección, condimentación, preparación y consumo de los alimentos es un proceso dinámico que pueden involucrar la introducción de nuevos insumos para la preparación, el abandono de ciertos insumos locales, distintos procedimientos, métodos y técnicas de condimentación y cocción para la preparación de nuevas comidas, recetas, utensilios, modos de comer y de compartir, códigos culinarios e imágenes y sensaciones respecto cierto alimentos (Unigarro 2010).</p> <p>Mintz (2003) en Unigarro 2010, menciona que, dentro de la cocina existen significados atribuidos a los alimentos, mismos que están condicionados de acuerdo a las preferencias alimentarias de una población determinada que los clasifica de manera que dichas significaciones interfieren en la elección de qué comer dependiendo de la ocasión, la condición socioeconómica, la edad, sexo, el estado fisiológico y el prestigio. Los significados atribuidos a la cocina pueden ser externos e internos: los primeros corresponden a las condiciones ambientales en las que vive un grupo, es decir, el acceso a los alimentos, el sistema de mercados, los precios y el dinero disponible para comprarlo, o en su caso las condiciones climáticas para producirlo (Mintz 2003 en Unigarro 2010). De igual manera se contemplan la vida laboral que establece horarios de consumo y formas de comida determinada, asimismo se incluye la organización doméstica, el cuidado de los hijos y la exposición a alimentos nuevos (Mintz 2003 en Unigarro 2010). El segundo refiere al significado interno, relacionado con el valor que personas o grupos les otorguen a ciertas prácticas, por lo que, se vuelve más familiar e íntimo. Estas cuestiones más íntimas son los resultados de los años de adaptación doméstica, mismas son reguladas por aspectos externos como: qué se come, dónde, cómo, cuándo, por qué y con quién (Mintz 2003 en Unigarro 2010).</p> <p>Las prácticas culinarias se encuentran presentes en la vida cotidiana, la parte más elemental y de vital importancia (Meléndez Torres y Cañez De la Fuente 2010). Las prácticas tienen sus raíces en las costumbres y valores construidos con base en la sabiduría popular, de modo que precisan la presencia de lo afectivo, el sentido de pertenencia vinculado al territorio que se manifiesta en la persistencia de ciertos elementos y las transformaciones de otros (Meléndez Torres y Cañez De la Fuente 2010). Las prácticas culinarias dan lugar a platillos-que comprenden distintas acciones prácticas como la adquisición, manipulación, el uso de ciertas técnicas y</p>

procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos, considerando tanto su función nutricional como la disponibilidad del recurso para prepararlos (Meléndez Torres y Cañez De la Fuente 2010). Estas prácticas suceden en ciertos tipos de hogares, grupos domésticos y comunidades y son desempeñadas generalmente por las mujeres que fungen como agentes claves para su transmisión (Unigarro 2010).

De generación a generación las mujeres transmiten *los conocimientos culturales* vinculados con la cocina tradicional mediante un lenguaje culinario cargado de emociones e imágenes que incluyen las lágrimas, las fantasías, las narraciones, historias e ingredientes. Las mujeres transmiten los secretos de la cocina, las historias de viejas recetas, las creencias, las tradiciones y costumbres, además de una visión y filosofía de vida a las nuevas generaciones (Meléndez Torres y Cañez De la Fuente 2010).

La comida comprende los distintos platillos que resultan de las prácticas culinarias y en ella se pone de manifiesto el acto humano de comer que responde a una necesidad biológica vital para el funcionamiento del organismo y, al mismo tiempo, cumple una función social valiosa e importante por lo que, al llevarse a cabo, se forjan relaciones sociales (Unigarro 2010). Asimismo, la comida constituye un acontecimiento colectivo compartido por la familia, los grupos, la comunidad; como tal, sigue una estructura y organización que norma el tiempo, el lugar y el orden de los actos, los ingredientes que la componen y el tiempo destinado a de acuerdo a la cultura (Valdez 2015). De acuerdo a lo anterior, se distinguen distintos tipos de comidas dentro de la cocina tradicional: las comidas cotidianas, festivas o especiales, ceremoniales o rituales, todas las cuales responden a acontecimientos específicos (Unigarro 2010).

De acuerdo a los estudios realizados por Sánchez, Estrada y Te Velazco, (2012) en comunidades mayas de Quintana Roo, *la comida cotidiana* es aquella que se elabora y se consume en la cotidianidad; sus insumos son locales y externos y por lo general es un poco menos elaboradas por lo que resulta ser más sencillas.

La comida especial se prepara para eventos más íntimos con la familia, es decir, conmemorar reencuentros y reafirmar las relaciones sociales con los demás integrantes; los insumos y los recados son adquiridos local o regional y externamente a través de la compra (manteca, col, tomate, cebolla, bebidas industrializadas) y por lo general llevan aves, especialmente pavos o gallinas; esta comida se distingue por la laboriosidad de su preparación (Unigarro 2010) Finalmente, *la comida ritual o ceremonial* involucra ofrendas que se hacen en honor a Patronos y deidades del monte, por lo consiguiente requiere la organización de hombres y mujeres y en ella la preparación de recados para darle, olor, sabor y textura requieren ser elaborados de forma anticipada por los métodos y técnicas que se emplean. En su preparación, condimentación y cocción participan hombre y mujeres, siguiendo ciertas reglas de convivencia en algunos aspectos como la preparación y entrega de la ofrenda. Los insumos que se requieren por lo general son externos y en grandes cantidades (Sánchez, Estrada y Te Velazco 2012).

Concepto central	Categorías	Subcategorías
1. Cocina tradicional	Prácticas culinarias	- Procedimientos intermedios para la elaboración de los platillos

		<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de condimentación y cocción - Conservación de los ingredientes - Procedimientos vinculados al olor y sabor de los alimentos - Procedimientos vinculados a la nutrición - Organización del espacio cocina y el sentido asociado con ello - Utensilios de la cocina
	Comida	<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos nutritivos vinculados a los platillos - Formas de consumo - Formas de elaboración de los ingredientes - Formas de preparación de las comidas - Proveniencia de los insumos - Sentires asociados al consumo - Momentos en el que se prepara - Momentos en el que se consume
	Comidas cotidianas	<ul style="list-style-type: none"> - Momentos en la que se preparan - Momentos en la que se consumen - Platillos que se preparan - Ingredientes que se utilizan para su elaboración - Recados que se utilizan - Laboriosidad en la preparación del recado y el platillo - Formas de preparación de los platillos - Proveniencia de los insumos - Formas de consumo - Formas de elaboración - Sentidos asociados (imágenes, definiciones, emociones, sentires, experiencias)
	Comidas especiales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de platillo - Laboriosidad en la preparación del recado - Laboriosidad en la preparación del platillo - Formas de consumo - Formas de preparación del platillo

		<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de recados que se usan para elaborarlo - Formas de cocción - Ingredientes que se usan para elaborarlo - Personas que la comparten - Sentidos asociados (imágenes, definiciones, emociones, sentires, experiencias)
	Comidas rituales o ceremoniales	<ul style="list-style-type: none"> - Laboriosidad en la preparación de los platillos - Laboriosidad en la preparación del recado - Formas de cocción - Formas de preparación del platillo - Personas que comparten el platillo - Formas de organización - Proveniencia de los insumos (de manera general, incluyendo el de los recados) - Formas de consumo - Utensilios que se usan para elaborar el platillo - Recados que se utilizan para preparar el relleno - Sentidos asociados (imágenes, definiciones, emociones, sentires, experiencias)
	Conocimientos culturales ligados a la cocina tradicional	<ul style="list-style-type: none"> - Transmisión de mujer a mujer de generación en generación - Formas en el que se transmiten - Lugares donde se transmiten - Comidas que se transmiten - Recados que se transmiten - Formas de preparación y cocción que se transmiten - Recuerdos, emociones, sensaciones
	Significaciones ligados a la cocina tradicional	<ul style="list-style-type: none"> - Formas de consumo de las comidas - Horarios establecidos - Modos de preparar - Modos de servir - Modos de consumir

		<ul style="list-style-type: none"> - Número de comidas al día - Indicadores gustativos (olores, colores, texturas).
<p>Pregunta de investigación: 5 ¿Cómo se organizan los Grupos Domésticos para proveer los insumos, elaborar y consumir las comidas?</p>		
<p style="text-align: center;">CONCEPTOS A CATEGORIZAR PARA EL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN</p> <p>El <i>grupo doméstico</i> es un conjunto de personas que son parientes primarios de la línea patrilínea, desempeñan actividades domésticas y comparten residencia común hasta el crecimiento de toda la progenie; el grupo de residencia puede ser igual al grupo de consumo y, dependiendo del ciclo de desarrollo del grupo doméstico, el grupo de producción puede o no coincidir con el grupo de consumo (Estrada 2002). Los grupos domésticos Mayas basan su relación en el parentesco, la cooperación, producción y consumo, por lo que, los miembros que los conforman pueden tener varios arreglos y formar grupos de cooperación para algunas actividades productivas y de consumo, además de tener un mismo solar con varias casas-habitaciones (Estrada 2002).</p> <p>El sistema de parentesco es definido como la forma de comportamiento que rige la transmisión de bienes y derechos, el patrón de residencia y la formación de grupos de acción, permitiendo la pertenencia a cierto grupo (Needham 1971:37 en Estrada 2002). Dentro de este sistema, la patrilinea limitada es una agrupación agnaticia¹ que puede estar conformada por tres o cuatro generaciones que coexisten en el mismo espacio o en espacios contiguos. Su composición está condicionada por la disponibilidad de la tierra, es un grupo solidario en el cual los mayores ejercen una autoridad moral sobre los jóvenes (Hunt 1959:50 en Estrada 2002). La herencia recae principalmente en los varones. Como todo grupo está en constante transformación, por lo que sigue un ciclo de desarrollo que comprende tres etapas: la fase de expansión inicia en el matrimonio hasta completar su familia de procreación y durante esta fase el/la los/as hijo/s/a/as son dependientes económica, afectiva y jurídicamente de los padres; la fase de dispersión o fusión, inicia con el matrimonio del hijo (a) mayor y finaliza cuando se casa el último hijo (a) y, por último, está la fase de reemplazo que termina con el fallecimiento de los padres y sustitución, en la estructura social, de estas familias por la familia de los (a) hijos (a) (Fortes 1971:18 en Estrada 2002).</p> <p>El ciclo de desarrollo del grupo doméstico es de utilidad para entender cómo éste contribuye a conformar su estructura de acuerdo a la edad y sexo de quienes la integran, mismas que condicionan los métodos de organización del trabajo, producción y consumo que se llevan a cabo (Oliver, S.f).</p> <p>La morfología refiere a la estructura o composición de los grupos domésticos mayas, que incluye la división de las funciones y trabajos, de acuerdo a las edades, sexo y género (Wilk y Netting 1984:40 en Estrada 2002). Dentro de esta unidad familiar cada uno de los miembros realizan diversas actividades productivas, de consumo y ceremoniales (Estrada 2002). Para este caso la mujer interviene en las labores del hogar, actividades relacionadas con la comercialización de productos y en las labores de la milpa (Estrada 2002). Y el hombre se dedica a la producción y al trabajo remunerado (Escot, S.f; Godoy y Mladinic 2009).</p>		

El patrón de residencia para los Grupos domésticos Mayas es virilocal (Estrada 2002). La manera en la que se presenta es cuando el hijo mayor contrae matrimonio, y los primeros tres años viven en casa de los padres, compartiendo la misma casa-habitación o en su caso se construye un cuarto adicional para la nueva pareja. Entonces desde el momento de contraer matrimonio la nuera tiene acceso a la cocina, por lo tanto, ella tiene la obligación de organizarse con la suegra para las actividades cotidianas (Estrada 2002).

El sistema de parentesco supone distintos arreglos que incluyen la reciprocidad, entendida como la complementariedad que emana de la división del trabajo, como la obligación recíproca mutua entre dos o más personas relacionadas por el sistema de parentesco (Abduca 2007). Este concepto funciona de manera diferente dentro de las comunidades indígenas ya que la reciprocidad no es entendida como una forma de organización basada en el mercado autorregulado, sino que se organizan de acuerdo a sus necesidades de producción y consumo para su mantenimiento y/o permanencia (Abduca 2007).

La solidaridad es entendida como la fraternidad o ayuda mutua que existe dentro de los grupos domésticos mayas, que involucra la responsabilidad, generosidad, desprendimiento, cooperación y participación, para el acceso al territorio, la producción y al consumo de alimentos (Moëne 2010; Estrada 2002).

Concepto central	Categorías	Subcategorías
2. Grupo doméstico	El sistema de parentesco en la preparación de comidas	<ul style="list-style-type: none"> - Patrón de residencia y acceso a la preparación de las comidas - Derecho de compartir los espacios domésticos (el solar, la cocina y casa-habitación) - Obligación de organizarse para realizar las actividades cotidianas y preparación de los alimentos. - Acceso al conocimiento de las técnicas, métodos y formas de cocinar de acuerdo a los años de residencia
	El patrón de residencia para el consumo de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Derecho de consumir y compartir las comidas - Obligación de cooperar para el consumo de las comidas - Acceso al consumo de los alimentos
	Reciprocidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cooperación en la preparación de los alimentos - Cooperación en la provisión de insumos - Cooperación económica en la compra de insumos para la despensa
	Solidaridad	<ul style="list-style-type: none"> - Solidaridad entre géneros

		<ul style="list-style-type: none"> - Solidaridad en la producción de insumos según patrón de residencia - Solidaridad en el consumo de los alimentos - Solidaridad en la provisión de insumos según el patrón de residencia - Solidaridad en las actividades cotidianas según el patrón de residencia
	Ciclo de desarrollo del grupo doméstico	<ul style="list-style-type: none"> - Arreglos internos para la provisión de insumos - Arreglos internos para la preparación de las comidas - Arreglos internos para la obtención de productos de la milpa
	Morfología	<ul style="list-style-type: none"> - División del trabajo de acuerdo a sexo-genero para la preparación de las comidas - División de las actividades para la producción de insumos entre hombres - División del trabajo de preparación según edades y función dentro del GD entre género - Actividades que hacen las mujeres - Actividades que hacen los hombres

Anexo 2. Formato de consentimiento informado

Formato de consentimiento informado

Colegio de la Frontera Sur
Departamento de Sociedad y Cultura
Investigación de maestría
Grupos domésticos de la comunidad de Huay-Max, Quintana Roo.
Rita Mercedes Dzib Hau
María Amalia Gracia

Consentimiento informado

La investigación cocina tradicional en los grupos domésticos en la comunidad de Huay-Max, Quintana Roo es realizada por la Lic. Rita Mercedes Dzib Hau, bajo la supervisión de la Dra. María Amalia Gracia. Dicha investigación tiene como objetivo reconstruir las significaciones que le otorgan a la cocina tradicional los grupos domésticos de la comunidad de Huay-Max, Quintana Roo a fin de conocer su función dentro de la reproducción cultural.

Por lo que, será necesario realizar las siguientes actividades:

- 1) Observación en los espacios domésticos participando en: actividades cotidianas en la compra de insumos, preparación de alimentos, plantación en el huerto, crianza de animales de traspatio. Así como la participación de espacios recreativos, fiestas y convivios en la que participen los grupos domésticos. Estas observaciones pueden realizarse en el espacio de los grupos domésticos seleccionados. Cabe mencionar que el registro de observación se realizará en un diario de campo y fotografías.
- 2) Observación en los diferentes espacios de trabajo de los grupos domésticos; prácticas de trabajo como la recolección de insumos para la preparación de las comidas dentro y fuera de la comunidad de Huay-Max, Quintana Roo.
- 3) Entrevistas informales: a personas fundadoras de la comunidad, ejidatarios, delegado, SESA entre otros. Ello permitirá conocer datos generales (Nº de habitantes, Nº de grupos domésticos, Mapa del ejido) de la comunidad de Huay-Max.
- 4) Entrevistas semiestructuradas general: (hombres y mujeres) que se encuentran dentro de los grupos domésticos, para conocer las preferencias alimentarias y los sentidos que le otorgan al comer una comida.
- 5) Entrevistas a profundidad: a partir de los resultados del proceso de observación y el primer intento de entrevistas a profundidad, se volverá a aplicar a las mujeres preparadoras de los alimentos de los tres grupos domésticos seleccionados y a hombres que participan en la preparación de comidas religiosas, para conocer las formas de preparación de las comidas, las formas de organización en la provisión, las formas de transmisión de los conocimientos culinarios y las formas de consumos de las comidas.

Los resultados de la investigación serán publicados como tesis de maestría, misma incluirá un artículo científico sometido a una revista arbitrada, preferiblemente que sea difundida en bases de datos de acceso libre, de acuerdo con las disposiciones de ECOSUR/CONACYT.

Cabe mencionar que, la información tratada y sus resultados serán divulgados con las personas de los grupos domésticos participantes, para lo cual se contempla la posibilidad de material de divulgación en un formato pertinente: taller comunitario, folleto informativo, artículo de divulgación. La metodología de esta devolución será definida de acuerdo con las características y preferencias de la población participante. Por lo que, con ello se pretende buscar la motivación de los grupos domésticos para mejorar sus prácticas alimentarias y/o seguir practicando aquellas ya incorporadas en su vida cotidiana.

Usted puede participar de parte del proceso de entrevistas.

¿Tiene preguntas sobre su participación en esta investigación?

Los datos para contactar a la investigadora son:

Correo electrónico: rita.dzibh@gmail.com

Teléfono celular: 9971021106

El Colegio de la Frontera Sur Unidad Chetumal Av. Centenario km 5.5, CP 77014

Chetumal, Quintana Roo

CONSENTIMIENTO

Yo, _____ he leído (se me ha leído) y comprendido la información antes mencionada y mis preguntas han sido respondidas de manera satisfactoria. He sido informado/a y entiendo que los datos obtenidos en el estudio pueden ser publicados o difundidos con fines científicos. Convengo en participar en este estudio de investigación.

Firma del participante: _____

Firma de la investigadora: _____

Fecha: ____/____/____

Lugar: _____

Anexo 3. Guía de observación participante

EL COLEGIO DE LA FRONTERA SUR UNIDAD CHETUMAL, QUINTANA ROO GUÍA DE OBSERVACIÓN

Guía núm.: _____ Fecha: __/__/____ Hora: _____ Lugar de la casa: _____

El propósito de esta guía de observación en conjunto con las entrevistas semiestructuradas y las entrevistas a profundidad es alcanzar el objetivo general, que es reconstruir las significaciones que le otorgan a la cocina tradicional los grupos domésticos del ejido de Sában y Huay-Max, Quintana Roo a fin de conocer su función dentro de la reproducción cultural.

Por lo que, en la siguiente guía de observación se busca tener una visión general y particular del espacio cocina que comparten los integrantes de los grupos domésticos de la comunidad de Huay-Max. Asimismo los saberes y practicas culinarias, las formas de organización en la provisión de insumos, preparación y consumo de los alimentos, las actividades que en ella se lleven a cabo y las relacionadas a ella, y las formas de transmisión de los conocimientos.

Periodicidad: el reporte del registro de la observación participante se realizará una vez a la semana.

Tipo de observación que se realizará: observación participante.

Materiales: diario de campo y guía de observación.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1) Distribución del espacio doméstico.

- Cocina (¿talvez si es estufa?, fogón, otros)
- Huerto (plantas de uso comestible, medicinal)
- Patio (animales que se encuentran; pollos, pavos, puercos, borregos, otros)
- Dormitorio

2) Materiales elaborados

- Concreto
- Materiales de la región (maderas, huanos, piedras...)
- Formas ligadas a la funcionalidad de cada uno de los espacios.
- Utensilios disponibles en la cocina (cacerolas, muebles, arreglos dentro de la cocina, usos que le dan).

3) Características de las personas que la integran.

- Hombres, mujeres, jóvenes, niños, niñas
- División del trabajo- roles visibles.
- Actividades en las que participan.
- Relaciones de poder “jerarquía”
- Edades
- Lengua (maya/español)

4) Platos/comidas que se elaboran.

- ¿Cómo son?
- Colores, olores, texturas.
- ¿A qué saben? ¿Con que actividades se relacionan?

5) Preparación

- ¿Cómo las elaboran? [técnicas de condimentación y cocción].
- Técnicas de preparación [picado, marinado]
- Técnicas de condimentación y cocción [recados hechos en casa, a la cazuela, horneado, baño maría, pib...].
- Recetas que se usan para preparar los alimentos
- Días que lleva la preparación hasta su consumo.
- Lugar donde se elaboran.
- Personas que las elaboran.
- Herramientas o utensilios se emplean para elaborar los platillos.
- Emociones y sentires que surgen al momento de elaborar los platillos (alegría, tristeza...)
- Valores asignados al hacer que de las comidas y hacer cómo (sentido que tiene para la preparadora el hacer ciertas actividades, cual es la lógica para ella).

6) Insumos

- Insumos que se utilizan para elaborar los platillos.
- Lugares donde traen los insumos
- Personas que las traen, compran, intercambian (Quiénes aportan).
- Productos locales que se consumen, venden o intercambian.
- Productos que se compran en los mercados, vecindades o tiendas.
- Productos que más se consumen en la comunidad de Huay-Max, y personas que la consume, el sentido asociado a ello.

7) Consumo

- Orden y distribución de los platillos [porciones según edad y sexo]
- Relaciones de poder [superioridad e inferioridad por el consumo de algún alimento].
- Personas que las comen y que no las comen.
- Horas destinadas a la preparación y al consumo de los alimentos.
- Número de veces de consumo de los alimentos al día.
- Personas que consumen los alimentos colectiva e individualmente.
- Preferencias de consumo según edad y sexo (bebidas, comidas).
- Expresiones y sentidos que manifiestan al compartir la comida.
- Pláticas que surgen en relación a la comida [mitos, creencias, tabúes recuerdos de formas de alimentación].
- Relación simbólica con lo que se consume.
- Sensaciones que se producen.

8) Transmisión

- Lo que se transmite
- Las formas de como se transmite.

- Personas que transmiten los conocimientos.
- Personas a quien se transmiten los conocimientos.
- Lugares en donde se transmite
- Momentos en el que se transmite.
- Lengua en la que se transmite.

Anexo 4. Guía de entrevista informal

EL COLEGIO DE LA FRONTERA SUR UNIDAD CHETUMAL, QUINTANA ROO GUÍA DE ENTREVISTA INFORMALES

Entrevista núm.: _____ fecha: _____ hora: _____

Nota: la aplicación de esta entrevista tiene la función de conocer aspectos más generales de los grupos domésticos, la comunidad de Huay-Max, Quintana Roo y los diferentes tipos de comida que existen y son reconocidos por los propios habitantes como tal.

1. Podría decirme, ¿Qué comidas conoces que se preparan en Huay-Max, Quintana Roo? ó ¿Qué tipos de comida hay en la comunidad de Huay-Max? ¿?
2. ¿Cuándo se prepara? ó ¿existe una fecha para su elaboración? ¿por qué?
3. ¿Cómo se organizan para reunir los ingredientes? ¿Quiénes traen masa, carne...? ¿Quiénes la preparan? ¿por qué? ¿Qué les recuerda al momento de prepararlo? ¿Con qué lo asocian?
4. ¿Es decir, usted sabe cómo se prepara? Podría explicarme, ¿Cuáles son los pasos se siguen para elaborar una comida que usted conoce?
5. ¿Qué técnicas y herramientas se emplea para preparar las comidas, según los tipos [por ejemplo: el pib de Relleno]?
6. ¿Qué ingredientes se usan? ¿Dónde obtiene los ingredientes [las compra, las intercambia, las obtiene de la milpa, huerto otros]?
7. ¿Cuál es la forma de cocción que se usa para ello?
8. De las comidas antes mencionadas, podría decirme ¿cuánto tiempo le dedican para su elaboración?
9. ¿Dónde las elaboran? ¿Por qué?

Anexo 5. Guía de entrevista semiestructurada

**EL COLEGIO DE LA FRONTERA SUR
UNIDAD CHETUMAL, QUINTANA ROO
GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA**

Entrevista núm.: _____ **fecha:** _____ **hora:** _____

Dirigida a **hombres y mujeres que integran los grupos domésticos** que comparten la cocina.

Periodicidad: 1:20 minutos

Tipo de instrumento: entrevista semiestructurada.

NOTA: buenas tardes, antes que nada, quiero agradecer a cada uno de ustedes por el tiempo que me brinda para poder llevar a cabo esta entrevista. También quiero mencionarles que los comentarios e información proporcionada serán valiosos para la tesis. Ojalá también pudieran ser de valor para ustedes pues al compartir su conocimiento tal vez surgen en la plática cuestiones que no habían pensado y que se pueden conversar en grupo. De igual manera, referir que la información será utilizada absolutamente con fines educativos, la información se manejará de manera confidencial, y en caso de que alguno desee que su nombre aparezca tal cual en el documento resultante me indique. Cabe mencionar que, lo que resulte de este trabajo será presentado a ustedes en algún momento, y posteriormente dejar un ejemplar en la biblioteca de la comunidad o bien del ejido.

Fecha: ____/____/____ Hora: _____ Lugar: _____

1. Información general:

Este apartado busca generar información para caracterizar a los (a) entrevistados (a) que integran al grupo domésticos, las actividades en las que participan dentro de la provisión, preparación y consumo de las comidas.

Nombre del entrevistado (a) opcional: _____

Actividad/trabajo/ oficio: _____

Lugar de nacimiento: _____

Nivel de escolaridad: _____

Estado civil: _____

Edad: _____

Sexo: (H) _____ (M) _____

I. Prácticas alimentarias y sentidos asociados a la comida.

- 1) ¿Qué comida te gusta comer? ¿A qué asocias la comida que comes? ¿Ba'ax jaanlil uts a jantik? ¿Ken a jaan le jaanlo' ba'ax ku tal ta tuukul? Wa ¿ Ken a jaan le jaanlo' ba'ax yaax ku tal ta tuukul?
- 2) ¿Con que bebidas acompañas tu comida del día (por ejemplo, el desayuno, almuerzo y cena)?
- 3) ¿Te gusta comer frutas y verduras? ¿Qué verduras y frutas te gusta comer?

II. Formas de organización en la provisión de insumos y consumo.

- 4) ¿Sabes dónde se consiguen los insumos? [en función de lo que está disponible por temporada]. ¿Quién los trae o compra?
- 5) ¿Podrías decirme que sembraron este año en la milpa? ¿Quién lo sembró? ¿Sabes cómo se decide qué se siembra en la milpa y quién lo decide?
- 6) ¿sabes o conoces que verduras se traen de la milpa? ¿Cómo se consumen estas verduras?
- 7) ¿Qué actividades relacionadas a la comida haces? [vas en la milpa por la leña, vas a sembrar, vas por las verduras, lavas los trastos, ayudas a cortar las verduras, lavas el nixtamal....] ¿En qué actividades participas?
- 8) ¿En qué actividades participan hombre y mujeres? ¿Qué hacen los hombres? ¿Qué hacen las mujeres?
- 9) ¿Siempre come en casa? ¿Por qué le gusta comer en casa? ¿Podría decirme que siente al comer en casa? ¿Generalmente con quién comen todos los días? ¿por qué te gusta comer solo ó por qué te gusta comer acompañado? ¿Qué sientes?
- 10) ¿Siempre comen a la misma hora? ¿siempre han comido a la misma hora? ¿Ha cambiado la hora en el que comen?
- 11) ¿Cuántas veces come al día? ¿come lo mismo las veces que come o cambia?

Anexo 6. Guía de entrevista a profundidad

EL COLEGIO DE LA FRONTERA SUR UNIDAD CHETUMAL, QUINTANA ROO GUÍA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Dirigida a mujeres y hombres que preparan las comidas cotidianas y religiosas.

Fecha: ____/____/____ **Hora:** _____

Lugar: _____

I. Introducción a la conversación.

- 1) Apertura de la conversación, como punto de partida se pedirá a la persona que platique un poco de la cocina, las actividades que lleva a cabo en ella y el lugar que ocupa la cocina dentro de todas las actividades que realiza en el día.

II. Significaciones otorgadas a la cocina y la comida

- 2) ¿Cuándo escucha la palabra cocina que es lo primero que piensa? ¿Cómo se lo imagina? ¿Qué es y cómo es? ¿Qué hay dentro? ¿Qué actividades se llevan a cabo en la cocina? ¿Cuál es la actividad más importante que se hace en ella? ¿Cuál es su importancia para usted?
- 3) ¿Le gusta cocinar? Si responde si, preguntar ¿Por qué le gusta? ¿Qué comidas prepara usted en ella? Cuando prepara la comida ¿Cuánto tiempo y esfuerzo le dedica? ¿Cuántas veces cocina al día? ¿Qué cocina esas veces?
- 4) De las comidas que prepara, ¿cuál le gusta preparar y cuál es su favorito? ¿Por qué? ¿Le recuerda algo? ¿Puede diferenciar una comida que usted no prepara al momento de comerla? si/no ¿Cómo se puede dar cuenta de la diferencia?

III. Formas de preparación y condimentación.

- 1) ¿Cómo prepara una comida del día? O ¿Cómo lo prepara? ¿de cuantas formas sabe preparar una comida con un mismo ingrediente?
- 2) ¿Qué cocina normalmente en el día, para el almuerzo? ¿Dónde lo cocina? [leña, estufa de gas] ¿En cuál le gusta cocinar más? ¿Por qué? ¿Con qué lo cocina? [manteca de cerdo, aceite vegetal] ¿Por qué con manteca o con aceite? Para preparar las comidas ¿Cuál es la técnica de cocción que usa? [asado, hervido, en pib] ¿Quién decide la comida del día? [mamá, papá, otros...] ¿Por qué? ¿Cómo es que se decide?
- 3) ¿Con qué frecuencia prepara una misma comida a la semana?
- 4) ¿Usted que condimentos le pone a las comidas? ¿para qué comidas usa cada condimento y por qué? Dígame un ejemplo [el achiote para color ...]
- 5) ¿Las prepara o las compra? ¿Por qué los compra o los prepara? ¿con que utensilio las prepara? ¿Cómo conserva esos condimentos? ¿cada cuándo los prepara? ¿Cuánto tiempo y esfuerzo requiere para preparar un condimento?

IV. Insumos

- 1) ¿Qué insumos [verduras, colorantes, leguminosas, carnes] se requieren para preparar las comidas? ¿Dónde obtiene generalmente los insumos con los que preparan la comida y por qué? [mercado, tiendas, super, trueque, milpa, parcela, otros...]

- 2) ¿Cada cuánto tiempo compra los insumos que usa para preparar los alimentos?, podría decirme ¿Qué porcentaje de sus insumos compra cada vez? ¿Cuál es el insumo que mayormente compra?
- 3) Cuando preparar la comida del día, ¿Cuánto gasta generalmente?
- 4) ¿Cuánto gasta a la semana en insumos para preparar la comida?
- 5) En caso de comer carne, ¿Qué carne consume? ¿Cuántas veces a la semana? ¿Dónde lo obtiene o compra? ¿Le es fácil comprarlo u obtenerlo? ¿Por qué?
- 6) ¿usted a la hora de comer compra sus tortillas o las hace? ¿Cuántas veces hace tortillas en un día?

V. Formas de transmitir el conocimiento

- 1) Podría usted decirme, ¿Cómo aprendió a cocinar? ¿Quién la enseñó? ¿Qué le enseñó a cocinar?
- 2) Recuerda, ¿Qué actividades hacía o en qué actividades participaba cuando era niña? ¿Cuántos años tenía cuando empezó a cocinar?
- 3) ¿En qué momentos le enseñaban a cocinar? ¿En qué lugar le enseñaban a cocinar?
- 4) Mientras cocinaba, su mamá o abuela le contaba algo relacionado a la cocina o a la comida. ¿Qué le contaban o qué pláticas surgían mientras cocinaban?
- 5) ¿Tiene alguna receta de las comidas que le enseñó su mamá o abuelita? Si/no ¿Cuáles sigue preparando? ¿Por qué?
- 6) ¿Usted le enseña a cocinar a sus hijas (o) o nietas (o)? si/no ¿Por qué? ¿Qué les enseña a cocinar? ¿Por qué esas comidas y no otras?
- 7) De las comidas que sabe preparar y que le enseñaron por su mamá o abuelita, ¿Cuáles le está enseñando a sus hijas?

VI. Cambios en la alimentación.

- 8) Recuerda, ¿Qué comía de niñas (o)? ¿Cómo lo preparaba su mamá o su abuela (o)?
- 9) ¿Qué ingredientes le ponía a la comida?
- 10) ¿Dónde traían o compraban las verduras o lo que le ponían a la comida?
- 11) ¿Las verduras estaban disponibles todo el año? ¿Era por temporada? ¿Qué es lo que estaba disponible por temporada? ¿Cómo era la forma de consumo? O ¿Qué comidas se preparaba con ello?
- 12) Y en la actualidad, ¿Están disponibles todo el año? ¿Ha habido algún cambio? ¿Qué cree que cambio?
- 13) En aquel tiempo, ¿Quiénes se encargaban de traer o comprar los ingredientes para las comidas?
- 14) ¿Cómo era la participación de la familia en traer o comprar lo que le ponen a la comida? ¿Quién se encargaba de preparar la comida en aquel tiempo? ¿Lo que se preparaba se comía con gusto?
- 15) Usted cree, ¿Qué ha cambiado los lugares de donde se compran o traen lo que le ponen a la comida? ¿Ha cambiado la forma de cómo se preparan y se consumen esas comidas? ¿si las prepara ahora cree que lo comerían? ¿Por qué?
- 16) ¿Qué le parece a que se deba el cambio? ¿con qué lo asocia?

Anexo 7. Red de relaciones semánticas entre códigos

