



Estudios sociales. Revista de alimentación
contemporánea y desarrollo regional
ISSN: 2395-9169
Centro de Investigación en Alimentación y
Desarrollo, A.C.

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

Dzib-Hau, Rita Mercedes; Gracia, María Amalia; García-Bustamante, Rocío; Estrada-Lugo, Erin Ingrid Jane; Horbath-Corredor, Jorge Enrique

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

Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, vol. 29, núm. 53, 2019

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41760730031>

DOI: 10.24836/es.v29i53.692

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

Meaning of traditional cuisine for Mayas Macehuales domestic groups in Huay Max, Quintana Roo, México

Rita Mercedes Dzib-Hau *

El Colegio de la Frontera Sur, Mexico

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-4646-0921>

María Amalia Gracia **a

El Colegio de la frontera Sur, Mexico

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-1920-5618>

Rocío García-Bustamante ***

El Colegio de la frontera Sur, Mexico

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-7117-0582>

Erin Ingrid Jane Estrada-Lugo ***

El Colegio de la frontera Sur, Mexico

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-6544-2270>

Jorge Enrique Horbath-Corredor ***

El Colegio de la frontera Sur, Mexico

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-7849-2207>

Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, vol. 29, núm. 53, 2019

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.

Recepción: 30 Octubre 2018

Recibido del documento revisado: 09

Noviembre 2018

Aprobación: 06 Febrero 2019

DOI: 10.24836/es.v29i53.692

CC BY-NC

Resumen

Objetivo: Indagar 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.

Metodología: A partir de un enfoque de estudio de caso descriptivo conjugado con la etnografía y teniendo como unidad de análisis a los grupos domésticos se emplearon entrevistas semiestructuradas y a profundidad en Maya, y observación participante.

Resultados: Los grupos domésticos extensos son la base de la organización de actividades productivas y alimentarias. En relación a los significados otorgados por hombres y mujeres a la alimentación y la cocina, estos 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.

Limitaciones: El machismo que todavía impera en la comunidad impidió trabajar con más grupos domésticos.

Conclusiones: Los significados otorgados a la cocina y a la alimentación son fundamentales para la resistencia y la reproducción cultural de los grupos domésticos macehuales.

Palabras clave: alimentación contemporánea++ prácticas culinarias++ significaciones++ alimentación++ conocimientos culturales++ resistencia cultural.

Abstract

Objective: Investigated the function that traditional cuisine currently has as a place for food preparation in the cultural reproduction of Huay Max, a Macehual community of the so-called Maya Area in the Municipality of José María Morelos in the state of Quintana Roo.

Methodology: A qualitative investigation has been carried out, using a descriptive approach combined with ethnography and considering the domestic group as the unit of analysis. To document culinary practices and their meanings conferred by the components of the community, three domestic groups were selected and submitted to semi-structured and in-depth interviews (carried out in Mayan), and to participating observation.

Results: Show that extended domestic groups are the basis of the organization of productive and food activities; they furthermore indicate that products used to elaborate the dishes are provided both internally and externally. With respect to the meaning that men and women conferred to food and cuisine, this depended on the value of these practices, on the people, and on the sense of belonging to the territory, which confers identity. Nevertheless, due to male migration, social assistance programmes, and scarce agricultural productivity, nonlocal products and industrial food are incorporated into the diet. These products modify the cuisine and the culinary practices, as well as contributing to a decrease of self-sufficient agricultural production, and consequently, to an abandonment of maize agriculture.

Limitations: The machismo that still prevails in the community prevented working with more domestic groups.

Conclusions: Despite this, the meanings conferred to the cuisine and food, are fundamental for the resistance and cultural reproduction of these groups.

Keywords: contemporary food, 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). Se trata de cambios 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 (Marín, Sánchez y Maza, 2014). La influencia del entorno urbano y el papel de los medios de comunicación han tenido una incidencia destacada en el cambio de las formas de producción, adquisición, tiempos de preparación, cocción y consumo de alimentos (Bertran, 2006) en los grupos domésticos más pobres de la población rural (Castro-Gómez, 2017).

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). Esto es 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, 2009)

El sistema de parentesco patrilineal en los GDM extensos permite a los hijos varones co-residir con los padres durante los primeros años de matrimonio (Estrada, 2005), por lo que la organización de las actividades

alimentarias recaen sobre la denominada mujer principal, que suele tener entre 30 y 70 años (Hernández, 2008) y a quien se le asigna la función de transmitir conocimientos culturales, entendidos como aquellos conocimientos conformados por los pueblos a través del tiempo y del espacio territorial en el que se desarrollan (Limón, 2013). Ellas conservan prácticas culinarias en la adquisición de productos, preparación de platillos cotidianos, festivos, ceremoniales y la elaboración de recados¹ (Meléndez y Cañez, 2010).

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 y Carrasco, 1999). 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, 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, que afectan el modo-tiempo de obtención y preparación de los alimentos y la compañía de quienes comparten los alimentos (Micolta, 2005).

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 y 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 des-estacionalizados, 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 y 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 sólo implica satisfacer una necesidad biológica, sino que involucra factores económicos, sociales, ambientales y culturales (Bertran, 2006). Los sujetos y sociedades humanas eligen qué, cómo, dónde, cuándo y por qué comer, de acuerdo con los significados que atribuyen a los alimentos (Contreras, 2007). Según Mintz (1996), 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. 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, 1996). 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, 1996).

Prácticas culinarias y 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 y Cañez, 2010). 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, 2008).

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 están organizados bajo el sistema de parentesco patrilineal, pues éste 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).

El ciclo de desarrollo del GDM comprende tres fases: 1) 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; 2) 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; 3) la fase de reemplazo, inicia cuando se sustituye la familia nuclear por las familias de los hijos o hijas (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, 1984). 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, 2008). Todas estas prácticas culinarias que las mujeres ejercen al usar ciertas técnicas y procedimientos de condimentación y elaboración (Meléndez y Cañez, 2010), 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, 1999).

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 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 y Muñoz, 2015) cargado de emociones, lágrimas, fantasías, narraciones e ingredientes transmitidos de generación en generación de madres a hijas. 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, posibilitando la adquisición de aprendizajes significativos de creencias, secretos, tradiciones, costumbres, filosofía de viejas recetas y la memoria colectiva (Christie, 2002).

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). 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).

Los diversos tipos de platillos

Para comprender la noción de cocina tradicional se retoma a Fischler, 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 constituye su cocina en función al territorio, los utensilios y el protocolo de preparación, incluyendo la cosecha y los modos de compartir la mesa. 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 (Miranda y Favila, 2012).

De acuerdo con los estudios realizados por Sánchez, Estrada, Arce y Martínez (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 (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 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

Para llevar a cabo esta investigación se combinaron dos métodos: el estudio de caso descriptivo y la etnografía, con el fin de conocer a tres grupos domésticos de la comunidad de Hay Max, Quintana Roo desde su espacio en el cual interactúan. Se aplicaron varias técnicas como el diálogo y la observación directa (Arzaluz, 2005). En los grupos domésticos 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 desde la perspectiva etnográfica con el programa Atlas. ti, versión 7 con el fin de contrastar la información de campo (las entrevistas, la observación participante y la impresión de la investigadora).

Trabajo de campo

En un primer momento 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. Los tres grupos domésticos mayas fueron seleccionados con base a 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, es decir, primero con un grupo después con los dos posteriores. El periodo de tiempo 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 participantes

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 (julio)	Convivencia de 3 semanas (julio-agosto)	Convivencia de 3 semanas (agosto)

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

En cada grupo doméstico se entrevistó a hombres y mujeres que participaban, frecuentemente, en la cocina, 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 1,343 habitantes de los cuales 1,261 son hablantes de la lengua Maya yucateco (INEGI, 2010). Huay Max está conformada por 288 hogares en los que habitan 4.86 personas por vivienda² (INEGI, 2010). Desde su fundación como anexo de Sában, los pobladores de esta comunidad han sido migrantes, fenómeno que continúa y se agudizó en los años setenta 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, 2017).

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, 1977) y sirvió como espacio de 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 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 cuarenta, 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 nixtamal,³ 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 alimentarias.⁴ 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 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 solar.⁵ Pese a la práctica de la agricultura, las mujeres expresan que en los últimos años hay un déficit en la producción para el autoconsumo;⁶ 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)⁷ 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 obtenían de la milpa sienten nostalgia del pasado, añoran sentir la emoción producida al ver, 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. *“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 3), 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 quince o treinta 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 3
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"
	Frijol con puerco u grasa de puerco	Limón, chile y cilantro	Tomate y pasta	frito y hervido - 3' a 4'
Cotidiana	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	Carne de puerco y pasta de achiote	Hervido, tiempo -4'
	Cochinita	Naranja		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 proveniencia; un ejemplo lo constituye un platillo llamado *toksel*, que contiene ingredientes comprados en las tiendas o de vendedores ambulantes como el frijol 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,⁸ 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*,⁹ mientras que para envolver tamales o polcanes¹⁰ de consumo cotidiano se utilizan hojas del plátano que proviene del Sudeste Asiático, del llamado Archipiélago 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 ahumado¹¹, el hervido¹² y el refrigerado -introducido recientemente- y, entre las técnicas de cocción, el asado,¹³ el hervido, al vapor, el frito¹⁴ 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/jaanaal” 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 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 traspacio 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, hot dogs) por el no cultivo de la milpa y las influencias que reciben los migrantes en el lugar donde trabajan.

Tanto la movilidad de los integrantes como los apoyos de los programas de asistencia social Prospera¹⁵ -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. *“Hoy les regalan dinero a las mujeres, pueden comprar hasta comida. Antes a tu esposo lo comprar, 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. En el análisis del primer eje temático, características de los GDM y el papel de la mujer principal, evidenció cómo el sistema de parentesco patrilineal rige el modo de organizarse y compartir la cocina, las actividades alimentarias de producción y consumo. Se mostró que los tres GDM analizados están en transición en sus distintas fases de desarrollo: el primer grupo se encuentra en transición la fase de dispersión-reemplazo, la mayoría de los hijos tienen familia; el segundo y tercer grupo se encuentran 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 significados¹⁶ otorgados por hombres y mujeres de los GDM a la alimentación y la cocina, están relacionados a las ideas de alimentación saludable: cocinar con los propios recursos y comer según el nivel económico demuestra estatus entre grupos. Esto concuerda con la 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 jóvenes.¹⁷

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. Para alimentarse estos

grupos utilizan productos que provienen de diversos lugares, no obstante, la actividad agrícola tiene su importancia cultural.

Los significados otorgados a la alimentación por hombres y mujeres de los tres GDM están relacionados con la disponibilidad del recurso económico, las costumbres y tradiciones con el sistema agrícola, la historia del uso de ingredientes, el sabor y olor que trae a la memoria recuerdos de la infancia, el lugar y personas con quienes se preparan y comparten los alimentos. A diferencia de los significados otorgados a la alimentación, la cocina tradicional significa para las mujeres un lugar espacio destinado para las preparaciones alimentarias en el cual han pasado la mayor parte de su vida. De igual manera, la cocina significa para las mujeres un lugar que relata historias de aprendizajes y reencuentros familiares, además representa 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, M. S.P. (2017). Migración y violencia en Cancún : estudio de dos asentamientos irregulares. *Revista NuestrAmérica*, 5(10), 68-89. Recuperado de: <http://revistanuestramerica.cl/ojs/index.php/nuestramerica/pages/view/dossierminerva>
- Arzaluz, S.S. (2005). La utilización del estudio de caso en el análisis local. *Región y Sociedad*, 17(32), 107-144. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-39252005000100004&script=sci_abstract
- Bender, D. R. (1967). A refinement of the concept of household: Families, co-residence, and domestic functions. *American Anthropologist*, 69(5), 493-504, doi: 10.1525/aa.1967.69.5.02a00050
- Bertran-Vilà, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Revista de Saude Coletiva*, 20(2), 387-411.
- Bertran, P. (2006). Significados socioculturales de la alimentación en la Ciudad de México. En: M. Bertran y P. Arrollo. (Primera ed). *Antropología y nutrición*. México, D. F.: Fundación Mexicana para la Salud, A. C.

- Cantón, M. Z. (2016). *La migración indígena aumenta la pobreza. Quintana Roo Hoy*. Recuperado de: <http://quintanaroooy.com/cancun/la-migracion-indigena-aumenta-la-pobreza/>
- Gámez, 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. Recuperado de: <http://www.revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/690>
- 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: 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/ALIMENTACIÓN-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(20), 131-150. Recuperado de: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1850-275X2004000200009
- Delgado, A. (2008). Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales. *Cuadernos de Prehistoria de La Universidad de Granada*, 18, 163-188. Recuperado de: <http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:Alimentos,+poder+e+identidad+en+las+comunidades+fenicias+occidentales#0>
- Ensanut. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2012). *Resultados por entidad federativa*. Quintana Roo. Recuperado de <https://ensanut.insp.mx/informes/QuintanaRoo-OCT.pdf>
- Estrada, L. E. I. J. (2005). *Grupo doméstico y usos del parentesco entre los mayas Macehuales del centro de Quintana Roo: el caso del Ejido Xhazil y anexos*. Tesis doctoral. Universidad Mesoamericana. México, D. F.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama.
- Fraga, J. y Arias, L. (2015). Milperos a turisteros: opciones laborales de jóvenes maya-yucatecos contemporáneos. *Animal Genetics*, 39(5), 561-563. doi: 10.22403/UQROOMX/TYPNE2015/09
- Gasca, J., y Torres, F. (2014). El control corporativo de la distribución de alimentos en México. *Problemas Del Desarrollo*, 176(176), 133-155. doi: 10.1016/S0301-7036(14)70853-3
- Giard, L. (1994). Arte de alimentarse. En: M. De Certeau, L. Giard, y P. Mayol. (1ra edición). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* (pp. 153-173). México, D. F.: Éditions Gallimard.
- Good, E. C. (2013). Usos de la comida ritua entre nahuas de Guerrero. *Les Cahiers ALHIM*, 25(25), 0-0. Recuperado de: <http://journals.openedition.org/alhim/4505?lang=en>
- Gutierrez, M. G. y Magaña, M. A. (2017). Migración e influencia urbana en el consumo de alimentos en dos comunidades mayas de Yucatán. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 27(50), 0-0. doi.org/10.24836/es.v27i50.429

- Herrera, D. y Markus, C. (2014). Biography: Christopher M. Jones. *Estudios de Cultura Maya*, XLIII, 69-98. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=281331367003>
- Hernández, E. (2008). Grupos residenciales y domésticos. Modos de habitar en dos ciudades del norte de Marruecos. *Nueva Antropología: Revista de Ciencias Sociales*, 25(76), 121-135. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S018506362012000100007&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- 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.
- INEGI. Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2010). *Censo de población y conteo de vivienda 2010*. Recuperado de: http://www3.inegi.org.mx/sistema/iter/filtrar_info.aspx
- INEGI. 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. y Carrasco, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación: cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Barcelona, España: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Limón, A. 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. y Maza, L. (2014). Prevalencia de obesidad y hábitos alimentarios desde el enfoque de género: el caso de Dzutóh, Yucatán. *Estudios Sociales*, 22(44), 63-90. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S01845572014000200003&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Marques de Ávila, Á. (2014). Plátano de Canarias. *Distribución y Consumo*, 4(24), 41-47. Recuperado de: http://www.mercasa.es/files/multimedios/1412286426_Platano_de_Canarias.pdf
- Martínez-Salgado, C. (2012). El muestreo en investigación cualitativa: principios básicos y algunas controversias. *Ciência & Saúde Coletiva*, 17(3), 613-619. doi: 10.1590/S1413-81232012000300006
- Meléndez, J. M. y Cañez, 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. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-45572009000300008&script=sci_arttext&tlng=pt
- Micolta, A. (2005). *Teorías y conceptos asociados al estudio de las migraciones internacionales*. Trabajo Social. Fundación Dialnet. (7), 59-76. Recuperado de: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4391739&info=resumen&idioma=SPA>
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Nueva York: Siglo XXI editores.
- Miranda, O. y 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, 21(6), 1578-1593. Recuperado de https://www.redalyc.org/pdf/1807/Resumenes/Abstract_180725030012_2.pdf
- Nieto, C. (2014). Nutrición. *Elsevier*, 28(4), 15-19. Recuperado de: <http://www.elsevier.es/es-revista-farmacia-profesional-3-articulo-tecnicas-coccion-sabor-color-textura-X0213932414396318>
- Padilla, C. (2006). Las Cocinas Regionales. Principio y fundamento etnográfico. In *Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador. 20-24 de noviembre
- Pérez, I. O., Nazar, B. A., Salvatierra, I. B., Pérez-Gil, R. S. E., Rodríguez, L., Castillo, B. M. T., & Mariaca, M. R. (2012). Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México. *Estudios Sociales*, 20(39), 155-184. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S018845572012000100006&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Quintriqueo, S., Quilaqueo, D., Peña-Cortés, F. y Muñoz, F. (2015). Conocimientos culturales como contenido de la educación familiar mapuche. *Alpha*, 40(2010), 131-146. doi: 10.4067/S0718-22012015000100010
- Sánchez, V. I., Estrada, E. I. J., Arce, A. M. y Martínez, R. G. (2011). Condiciones alimentarias de los mayas macehuales de Quintana Roo. *LiminaR*, 9(2), 116-133. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S166580272011000200008&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Santos, D. F., Piñera, E. J. N., Baltazar, B. E., Estrada, L. E. I. J., Méndez, M. R. y Mendoza, P. A. M. (2013). La milpa comedero-trampa como una estrategia de cacería tradicional maya. *Estudios de la cultura maya*, 42(1), 87-118. doi: 10.1016/S0185-2574(13)71387-X
- Scott, J. C. (2013). *Los dominados y el arte de la resistencia*. (Y. University, Ed.) Ediciones Era, S.A de C.V (Primera ed). México, D.F.: Ediciones Era, S. A de C.V. <http://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario. Cartografía de la Memoria*. Recuperado de: <http://www.flacoandres.edu.ec>
- Villa-Rojas, J (1977). Los elegidos de Dios. Etnografía de los mayas de Quintana Roo. México, D. F: Instituto Nacional Indigenista.
- Wilk, R. R. y Netting, R. Mc. (1984). *Households: Changing forms and functions*. En: R. Netting, R. Wilk, E. Arnould, (1ra edición) *Households Comparative and Historical Studies of the Domestic Group* (1-28) University of California Press: London England.

Notas

- 1 Son 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.
- 2 Resultado de dividir el número de personas que residen en viviendas particulares habitadas por el número de esas viviendas (INEGI, 2010).
- 3 La nixtamalización es el proceso de cocer el maíz con agua y cal, y luego moler para obtener una masa para hacer las tortillas.
- 4 La 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.
- 5 El solar, espacio predominantemente femenino, tiene la función de proveer diversos productos.
 - 6 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 por ciento.
 - 7 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).
 - 8 Esta 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).
 - 9 Ceremonia de petición de lluvia.
 - 10 Estos son gorditas rellenas con frijoles blancos o lentejas, que pueden cocinarse en pib o fritas en aceite.
 - 11 Esta técnica de conservación consiste en dejar la carne sobre el fuego para que el humo proporcione color y sabor ahumado a la carne
 - 12 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
 - 13 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).
 - 14 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).
 - 15 Es 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).
 - 16 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.
 - 17 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.

Notas de autor

a

Autora para correspondencia. María Amalia Gracia . Dirección: magracia@ecosur.mx