

## **Cocineras tradicionales de Yucatán: sustentabilidad y legado del Mayab**

REYES-MAY, Obed Manuel, RODRÍGUEZ-CIH, José Concepción, KANTÚN-RAMÍREZ, Manuel Alejandro & ALONZO-BAEZ, Wilson Avelino.

O. Reyes, J. Rodríguez, M. Kantún y W. Alonzo

Universidad Tecnológica del Poniente  
obed\_reyes15@hotmail.com

K. González, L. Morán y J. Negrón (eds.) Los procesos administrativos aplicados a las actividades productivas y de servicios. Tópicos selectos de Turismo, Gastronomía y Sustentabilidad empresarial. ©ECORFAN- Mérida, Yucatán, 2017.

## Abstract

Dentro de este documento se aborda la importancia de contar con un inventario de cocineras tradicionales como señala la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN), teniendo como base el primer encuentro de “Cocineras Tradicionales de Yucatán”, la experiencia de las “Maestras Cocineras de Michoacán” y con sustento de lo que éstas están realizando en cada uno de sus municipios. Asimismo, se establece la metodología preliminar para realizar el estudio que permita integrar los resultados en el “Boquejo de Inventario de Maestras Cocineras de Yucatán”.

**Palabras clave:** Sustentabilidad, Cocinera Tradicional, Yucatán, Gastronomía, Nacional.

## Introducción

### Antecedentes

Dentro de la gastronomía mexicana -declarada como patrimonio intangible de la humanidad por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) - se hace mención de las “maestras cocineras tradicionales” del estado de Michoacán, generalizando el perfil de las “cocineras tradicionales” sin conocer las particularidades de cada estado de la República Mexicana. Como documentación cercana al tema, se encuentra como referencia inicial la declaratoria de la Gastronomía Nacional Mexicana como Patrimonio Intangible de la Humanidad ante la UNESCO como guía para el abordaje de este tema.

Por otra parte, en la calidad de inventario, se tiene una relatoría del primer encuentro de cocineras tradicionales del estado de Michoacán, en el cual se describe a ocho cocineras tradicionales de diferentes municipios a través de una reseña y sus platos principales.

En el título de este documento se menciona la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN), que también será una base para poder llevar con una línea definida este trabajo, ya que en dicha política se menciona como una de las líneas a seguir: el generar un inventario de recursos, especialidades locales, maestros cocineros locales, cocineras tradicionales y mercados emblemáticos de la “comida tradicional mexicana”

Al hablar de los roles que se desempeñan en la cocina yucateca, tanto hombres como mujeres, se enmarca un estudio antropológico muy amplio y que da paso a objeciones de diferentes vertientes. Sin embargo el análisis de éstos desde la perspectiva de sus protagonistas ayuda a entender de manera concisa lo que se quiere precisar.

Para poder entender de manera correcta los resultados obtenidos en esta investigación, es necesario entender conceptos básicos de este. Este documento se desarrolla a partir de saber que cocina, como menciona Meléndez y Cañez que (2009):

La cocina es un reflejo de nuestra historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural y puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y el presente.

Así mismo, la cocina es un aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajeno a los cambios que ocurren en el ámbito social, político y económico (p. 3)

Estas referencias se nos hacen a partir de tomar a la cocina como un ambiente social, más allá del espacio físico que esta representa al momento de efectuarse la acción de cocinar. De manera que la cocina con una mirada social más que geográfica o arquitectónica nos ayuda a buscar significado de las cocinas tradicionales o la cocina tradicional, cabe señalar el valor etnográfico que estas toman a partir de este enfoque como señala Padilla (2006):

Las cocinas tradicionales constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio delo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales, (pág. 2).

De igual manera el Ministerio de Cultura de la Republica de Colombia (2012), señala que:

La cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas, que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral. La cultura culinaria esta imbricada en la memoria colectiva y, no obstante esta nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre esta resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores.

El conjunto de estos conceptos nos muestra como las tradiciones, la historia y la cultura de cada región constituyen un patrimonio intangible que se reproduce por medio de las generaciones, lo cual se es capaz de transmitir los conocimientos dentro de un pueblo es por eso que abordaremos para conceptualizar el significado de expertos para la cocina tradicional mexicana, pues Diana Kennedy (2014) señala esta de la siguiente manera:

La cocina tradicional mexicana es una manifestación cultural muy antigua que tiene como base los productos agrícolas que se domesticaron en México, entre los que destacan el maíz, la calabaza, el frijol y el chile, entre otros más. Además, cada uno de ellos contiene una diversidad genética muy amplia resultante del proceso de selección artificial, que ha sucedido desde hace miles de años y continúa hasta la fecha. Por lo que existen razas adaptadas a las diversas condiciones de suelos, lluvia y temperatura del país, con distintos colores, aromas y sabores que le brindan a nuestra cocina un caleidoscopio extraordinario de platillos. (pág. 1)

De esta manera podemos ver que la UNESCO 2010 estipula que:

La cocina tradicional mejicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos. En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados en Michoacán para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible.

De esta manera se aprecia el valor que se les da a las cocineras tradicionales, dentro de la declaratoria que la UNESCO hace acerca de la cocina tradicional mexicana, donde ésta solo comparte el logro a nivel mundial con la dieta mediterránea y los usos sociales de las cocinas tradicionales francesa y japonesa. De igual manera la conceptualización como cocineras tradicionales abarca mucho más que el punto de preparar el alimento, esto ha servido de referencia para que otros países- específicamente Colombia y Perú- busquen en su gastronomía el grado de “Patrimonio Intangible de la Humanidad”, pues ellos hacen el hincapié que su gastronomía puede ser fielmente representada por sus cocineros y cocineras que son considerados como las autores y preservadores de una tradición tan antigua como la misma comida. Dentro del marco de esta referencia, se han dado encuentros de cocineras tradicionales en varios lugares del país, reciente en Yucatán se llevó a cabo el primer encuentro, la importancia de estos como menciona M.A. Serrano; V.M. Rayas; R.T. Murillo y J.A. Díaz (2011) destacan la importancia de estos de la siguiente manera:

Las reuniones o encuentros de cocineras han generado muchas enseñanzas. De manera inicial, han permitido reunir a las abuelas con las madres y las nietas para observar de qué manera natural y enriquecedora se va dando la transmisión de conocimientos y la apropiación de los saberes. Al mismo tiempo, han permitido difundir este gran activo cultural entre la sociedad lo-cal, así como con turistas que visitan la entidad, y de manera particular su capital Morelia, durante los periodos en que se han calendarizado estos encuentros. En otras palabras, han permitido preservar y poner en valor a la mujer michoacana, en especial a la mujer p'urhépecha, mientras se promueve la actividad turística al dar a conocer la cocina tradicional de esta entidad en un período vacacional que anteriormente era de baja afluencia.

Referente a buscar un bosquejo de inventario, se sigue la línea que marca el Gobierno de la República Mexicana en referencia a la Política de Fomento a la Gastronomía (2014), donde establece que una de las líneas de acción para poder fomentarla es el “generar un inventario de recursos, especialidades locales, maestros cocineros locales, cocineras tradicionales y mercados emblemáticos de la comida tradicional mexicana”. Esto permite reflexionar en algunos puntos que se sustentarán en la pertinencia, como son: el bosquejo de las maestras cocineras tradicionales, los recursos de sus zonas y las especialidades locales. Esto servirá de base para una expansión del mismo por municipio de Yucatán.

Hablando de sustentabilidad López (2004), nos dice que “Una sociedad sustentable utilizaría el crecimiento material como una herramienta y no como un objetivo final. Una sociedad sustentable aplicaría sus adquisiciones y su mejor conocimiento de los límites de la tierra para elegir solamente el tipo de crecimiento que sirviera en realidad a los objetivos sociales, económicos, ecológicos y entorno construido, reforzando la idea de desarrollo y, por ende, de la sustentabilidad. Una sociedad sustentable no mantendría las actuales condiciones de desigualdad en los ingresos y distribución de los recursos. Con certeza, lucharía contra la erradicación de la pobreza. Cualquier sociedad sustentable debe aportar seguridad y suficiencia material para todos”. Eso nos da pie a hablar de las cocineras tradicionales como factor de sustentabilidad en sus propios poblados, eso como se menciona en el uso de los elementos naturales que las rodean terminan siendo determinantes en la comunidad.

#### *Planteamiento del problema*

A continuación, se enumeran los principales puntos para delimitar el problema:

– *Desconocimiento del rol de los “Cocineras Tradicionales”*

Durante décadas el termino cocinera o cocinero tradicional fue objeto de discriminación o de burla en muchos casos al no contar con un sustento documentado de lo que este papel desempeñaba en la sociedad, sin embargo con el paso de los años y con la inclusión de la gastronomía tradicional mexicana como patrimonio intangible de la humanidad, se crean una serie de reformas políticas y estas desarrollan una serie cambiante de maneras de pensar al definir y sustentar el trabajo que estas y estos individuos realizan en pro de la cocina mexicana. A pesar de ello el término ha significado despectivo en algunos de los ámbitos de la sociedad gastronómica en el estado.

– *Preservación del legado gastronómico como patrimonio cultural de Yucatán.*

Al no tener documentado los métodos de enseñanza que ellas recibieron de sus antepasados, y los métodos que ellas están desarrollando con sus familias para la preservación de la cocina tradicional yucateca, muchas de sus técnicas se han perdido con el tiempo y algunos otros están a punto de perderse.

– *Identificación de las mujeres que sustentan el término “Cocineras Tradicional”*

Derivado a que la información sobre el perfil de las cocineras tradicionales es limitado, se ha creado un desconocimiento sobre quienes son las mujeres que sustentan el título de “cocineras tradicionales” o “cocinero tradicional”.

El desconocimiento de las cocineras tradicionales de cada municipio del estado de Yucatán, no ha permitido sustentar las bases de muchos platillos tradicionales o familiares que tienen un valor representativo en el estado, pero que la base solamente ha sido heredado de generación en generación.

– *Desconocimiento de las políticas y normativas que promueven el rol y funciones de las cocineras tradicionales*

En general, el desconocimiento de las políticas en pro de la gastronomía nacional, así como del Conservatorio de Gastronomía Nacional, dificulta de manera amplia la definición de términos respecto a los lineamientos de la UNESCO referentes a las Maestras cocineras tradicionales. Al tener los lineamientos que marca la UNESCO, para el nombramiento de las cocineras y cocineros, sus roles dentro de la sociedad donde se desarrollan, así como los conocimientos que estas y estos deben tener; se podrá evitar el uso indiscriminado del concepto de “Maestra cocinera” y “Maestro cocinero”, para señalar ciertas características que se deben tener.

### **Justificación**

Se plantean dos puntos muy importantes con respecto a la justificación del tema presentado:

– *Acceso a la información*

El sentido que se le ha dado a la investigación busca desde el punto de vista gastronómico el poder tener un bosquejo de inventario donde todo el que tenga acceso a este pueda conocer de forma concreta a las cocineras tradicionales del estado de Yucatán- por lo menos de las cinco regiones que se mencionarán en el documento- desde el conocimiento personal de cada una de ellas, sus lugares de origen, así como el mencionar la forma en la que ellas se vieron inmiscuidas en la cocina, y la forma en la que ellas transmiten este conocimiento a las nuevas generaciones, hasta los platos que ellas consideran representativos en sus municipios, el conocer los ingredientes con los que ella trabajan, y detalles que en el valor etnográfico puedan llegar a ser de suma importancia, buscando el bosquejo de un inventario.

– *Pertinencia con la PFGM y los lineamientos de la UNESCO.*

En el sentido de buscar la pertinencia de esta investigación, los antecedentes hacen mención de dos documentos muy importantes en lo cual se sustenta: 1) la declaratoria de la UNESCO a la cocina mexicana como patrimonio intangible de la humanidad, donde se reconoce a las cocineras tradicionales como base de la gastronomía mexicana; 2) la Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana, donde se describe la obtención de un inventario de cocineras tradicionales de cada estado. Tomando como punto de partida esos lineamientos, se podrá contar con un bosquejo de inventario de Maestras Cocineras Tradicionales del Estado de Yucatán.

### **Delimitaciones**

El sentido de “crear un bosquejo” se da en un contexto preliminar, es decir, al contar con los recursos monetarios suficientes para visitar cada uno de los ciento seis municipios del estado de Yucatán, se tomará como referencia las cinco zonas geográficas del estado.

Para el presente documento, el objetivo del bosquejo será considerado como el inicio de un inventario con el nombramiento de cada “Cocinera tradicional”.

Cabe aclarar que el rol de cocinero o cocinera se maneja de manera igual tanto para hombres como para mujeres, sin embargo en la presente investigación se abordaran cinco personas del sexo femenino, por lo que el concepto se estará utilizando como Cocinera Tradicional, dejando a la vista que también algunos varones forman parte de este amplio esqueje que es la cocina Yucateca. Y por supuesto dejando la oportunidad de ampliar la información en futuras investigaciones.

### **Objetivo General**

Diseñar un bosquejo de inventario de Cocineras Tradicionales de Yucatán a partir de los lineamientos establecidos en la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional y los lineamientos establecidos en la UNESCO a partir del caso Michoacán.

### **Objetivos específicos**

- Identificar los mecanismos de transmisión de conocimiento de cinco Cocineras Tradicionales del estado de Yucatán, centro, oriente, poniente, sur y costa.
- Realizar la semblanza, recetas características, productos de su región.
- Implementar una metodología de investigación a partir de la incorporación del registro etnográfico de las cinco maestras cocineras de Yucatán con las que se trabajó.

### **Metodología**

A continuación, se describe el proceso que se sigue en el estudio.

### **Tipo de estudio**

Tipo de investigación descriptivo bajo el paradigma cualitativo y cuyo trabajo de campo, así como construcción se sustenta en la metodología etnográfica para cumplir con los alcances estipulados previamente.

El trabajo de campo realizado en este proyecto, tiene un carácter de recopilación de datos de transferencia oral, que las Maestras cocineras tradicionales descritas en la problemática han heredado de sus antepasados y que ellas heredan en este momento a sus hijas, nueras, sobrinas, y demás.

Partiendo de la premisa que toda esta información se transfiere de esa manera, se buscó un tipo de método de investigación de acorde a la necesidad, lo que llevó a la utilización de una metodología derivada de la etnografía.

La investigación etnográfica es definida por Rodríguez et al. (1996) como “el método de investigación por el que se aprende el modo de vida de una unidad social concreta”. Una de las características de la etnografía como forma de investigación según Del Rincón (1997) es que hace referencia a “un carácter fenomenológico o émico que trata de interpretar los fenómenos sociales viendo “desde dentro” la perspectiva del contexto social de los participantes permitiendo al investigador tener un conocimiento interno de la vida social”.

Considerando la metodología etnográfica el tipo de estudio que se abordara en la presente tesis es el descriptivo con un enfoque cualitativo, pues como menciona Hernández et al. (2003) “La investigación descriptiva busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice”. Derivado de esto tenemos que el enfoque cualitativo tiene como objetivo la descripción de las cualidades de un fenómeno. Busca un concepto que pueda abarcar una parte de la realidad. Esto nos habla de que no se trata de medir en qué grado se tiene esta cualidad, sino el porqué de esta cualidad dentro de nuestra muestra.

#### *Población y muestra*

La muestra que se tomara en la investigación serán cinco Maestras cocineras tradicionales del estado de Yucatán las cuales se encuentran distribuidas en los puntos cardinales del estado como son el Oriente, Poniente, Norte, Sur y Centro del estado de Yucatán, la razón principal de la toma muestral de esta manera es la dificultad de las comunidades en donde se encuentran algunas de las cocineras tradicionales, y el costo que esto implicaría al visitar a cada municipio del estado. Cabe mencionar que las cocineras fueron consideradas para ser tomadas en cuenta gracias a la relatoría que se llevó a cabo en el “Primer Encuentro de Cocineras Tradicionales del Estado de Yucatán”, y en el cual se describen los lugares de origen de cada una de ellas, lo cual nos ayudó a tener un panorama amplio de esto. A continuación se añade un cuadro de la región y el municipio en el que se encuentran las cocineras.

**Tabla 9** Ubicación de las cocineras tradicionales por zona, municipio y localidad

<b>Zona</b>	<b>Municipio</b>	<b>Localidad</b>
Oriente	Sanahcat	Sanahcat
Poniente	Maxcanú	Maxcanú
Norte	Progreso	Chuburna
Sur	Tahdziu	Tahdziu
Centro	Mérida	Mérida

*Fuente: Elaboración propia (2017)*

#### **Análisis de datos**

Los análisis de datos de esta serie de entrevistas se harán en dos pasos, 1) Matriz de convergencias, que nos ayudara a conocer el panorama general de cada una de las cocineras respecto a los puntos preguntados y 2) Triangulación de datos, que nos proporcionara información en referencia a características similares entre ellas.

#### **Conclusiones**

Ciertamente el abordaje a la preservación del legado cultural de las cocineras tradicionales requiere una metodología diferenciada -y muy particular- debido a la naturaleza de las informantes claves.



En este sentido, no se creará un recetario, sino establecer las bases de aquellas mujeres que han cimentado las bases de la gastronomía yucateca a través de un inventario que refleje su herencia hacia la tierra del Mayab. Este bosquejo será la base para el inventario final del estado de Yucatán, tendrá un aspecto social sobre la construcción de una Cocina Mexicana auténtica, pues consolida la identidad de las Cocineras Tradicionales a partir de un registro de su legado gastronómico y cultural.

## Referencias

Bueno, E; Plaz, R. & Albert, J. (2007) *Modelo de gobierno del conocimiento y su aplicación en las OTRIS. Dos casos de implantación*. Economía Industrial.

Domínguez, A. (2006) *Editorial* en Revista Ciencia Ergo Sum. Vol. 13, número 001. México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Kennedy, D. (2014) *Las raíces de la cocina mexicana*. México: Comunicado de prensa CONABIO Núm. 157

López Bernal, Oswaldo, *La sustentabilidad urbana* Revista *Bitácora Urbano Territorial* Recuperado en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74800801> [Fecha de consulta: 12 de abril de 2017]

Meléndez, J & Cañez, G (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Recuperado en: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es).

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2010) *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de*

Michoacán. Recuperado en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400> UNESCO

Padilla, C. (2006) *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico*, Quito, Ecuador: VII Congreso Internacional de Sociología Rural.

Programa para Democratizar la Productividad (2015) *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional*. Recuperado en: <http://www.gob.mx/productividad/articulos/politica-de-fomento-a-la-gastronomia-nacional-14077>