



Revista Legado de Arquitectura y Diseño
ISSN: 2007-3615
ISSN: 2448-749X
legado@uaemex.mx
Universidad Autónoma del Estado de México
México

Usos de objetos domésticos en la cocina de Tetiz, Yucatán

Campos-Ramos, Aimee

Román-Kalisch, Manuel Arturo

Usos de objetos domésticos en la cocina de Tetiz, Yucatán

Revista Legado de Arquitectura y Diseño, vol. 18, núm. 33, 2023

Universidad Autónoma del Estado de México

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=477974305007>

Usos de objetos domésticos en la cocina de Tetiz, Yucatán

Uses of household objects in the kitchen of Tetiz, Yucatán

Aimee Campos-Ramos

Universidad Anáhuac Mayab, México

aimeememe93@gmail.com

Manuel Arturo Román-Kalisch

Universidad Autónoma de Yucatán, México

manuel.roman@correo.uady.mx

Revista Legado de Arquitectura y
Diseño, vol. 18, núm. 33, 2023

Universidad Autónoma del Estado de
México

Recepción: 10 Febrero 2022

Aprobación: 06 Junio 2022

Resumen: *El objetivo de este artículo es explicar el proceso de cambios y permanencias en la cultura material de la cocina de la vivienda vernácula en el municipio de Tetiz, Yucatán, México; debido a la utilización de objetos domésticos tradicionales e industrializados, lo que provoca a su vez, un proceso de resistencia, apropiación e innovación. Se propone una reflexión crítica sobre los procesos, dinámica e inventario que forma parte de la cultura material reflejados en la vida cotidiana actual; así mismo, se propone dejar de estudiar a los objetos como bienes aislados o inertes para relacionarlos de manera activa en las dinámicas socioculturales y en las transformaciones de los modos de habitar, que repercuten en las actividades cotidianas en el interior de las cocinas. Una de las conclusiones que se han obtenido muestran, en unos casos, la preferencia de uso del fogón o candela[1] tradicional ante la inserción de estufas industrializadas y, en otros las adecuaciones que hacen para poder utilizar estos últimos elementos de cocción.*

Palabras clave: cocina, cultura material, vida cotidiana, vivienda vernácula, objetos domésticos.

Abstract: *The main aim of this paper is to explain the process of changes and continued existence of material culture from vernacular housing kitchen in Tetiz, Yucatan, due to the use of traditional and industrialized domestic objects, which drives into a process of resistance, appropriation, and even innovation. The present work proposes a critical reflection on the process, dynamics, and inventory that is part of the material culture shown in current daily life practices. Additionally, it is proposed to stop studying objects as isolated or lifeless goods and to relate them instead actively in the sociocultural dynamics and the transformations of the ways of living, which have an impact on the daily activities inside the kitchens. As part of the conclusions obtained, it is shown, in some cases, the preference for using the traditional hobs or candela before introducing industrialized stoves, as well as, in other cases, the adjustments they make to be able to use these last cooking elements.*

Keywords: kitchen, material culture, daily life, inhabit, objects.

INTRODUCCIÓN

Las transformaciones en el espacio doméstico son cada vez más aceleradas en localidades semiurbanas o rurales debido al crecimiento urbano y servicios relacionados con la modernidad y la globalización. La dotación de infraestructura en diversas localidades en el interior del estado de Yucatán, así como la apertura a los medios de comunicación, introducción a la internet y redes sociales conlleva a una mezcla entre los servicios y acciones derivadas de ellos a un impacto en los usos y costumbres de la vida cotidiana de sus habitantes. Los procesos de modernización y urbanización han provocado transformaciones en las dinámicas de los habitantes, lo que conlleva a cambios en el espacio y en los objetos de las viviendas en general, y en las cocinas de manera particular.

Las transformaciones en el espacio doméstico suceden a distintos niveles desde cambios en la configuración externa de la cocina, con el reemplazo de los materiales tradicionales de construcción y, al interior con la sustitución de objetos tradicionales por industrializados que son parte del mobiliario y herramientas de la cocina, generando un proceso de cambio en los modos de habitar y en la cultura material de los habitantes, y, sin embargo, se generará también la contraparte de la continuidad en el uso de los objetos tradicionales.

El trabajo se centra en las transformaciones espaciales y de uso de los objetos domésticos en la cocina por ser un espacio esencial en la vida cotidiana de los habitantes y por ser un espacio protagonista de la vida doméstica de las mujeres a través del tiempo. Se pretende estudiar a la cocina desde el eje de cultura material y vida cotidiana, la cocina se explora como un espacio diseñado que contiene objetos significativos, en ella suceden labores, dinámicas sociales y culturales que comunican deseos y necesidades de los y las habitantes.

La zona de estudio es la cabecera del municipio de Tetiz, Yucatán, en donde el espacio doméstico se ha transformado, la cocina propia de la vivienda vernácula ha sido reemplazada por cocinas al interior de la casa o se realiza la acción del cocinar al aire libre carente de una edificación construida; de igual modo los objetos en su interior se han modificado, existe un mayor número de objetos industriales que objetos locales y artesanales, la mayoría del mobiliario y objetos del espacio doméstico son ajenos a la localidad.

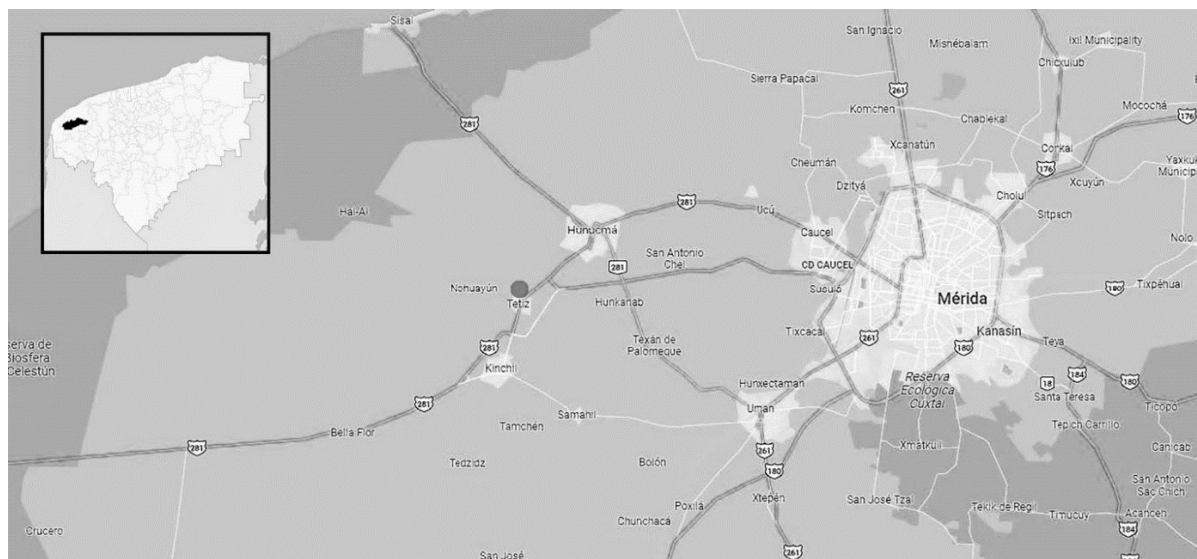


Figura 1. Ubicación de Tetiz en el estado de Yucatán.

Fuente: Google Maps y Wikimedia.

Otro factor imprescindible es que los modos de habitar han cambiado en comparativa con los modos de habitar de la cultura maya, las dinámicas domésticas denotan transformaciones como buscar mayor practicidad al cocinar, los tiempos relacionados con la cocción se han modificado a través de la sustitución del fogón de tres piedras por estufas de gas, los materiales de los objetos al igual que el material combustible para cocinar también ha cambiado con el pasar de los años; a estos cambios también se ha sumado la dotación de materiales industrializados a través de organismos públicos y la tendencia de los pobladores mayas a la globalidad cultural (Román y Piñón, 2018: 73-74).

Quiroz y Cantú describen el fogón abierto de tres piedras, el aprovechamiento de la leña y las tendencias de transferencia y adopción tecnológica, realizando observaciones en 4 000 viviendas de 39 localidades de Yucatán y Quintana Roo, entre los años 2005 y 2010, en dicha investigación se señala que Tetiz formó parte del equipamiento de estufas ecológicas (Quiroz y Cantú, 2012: 279).

Tomando en cuenta como el equipamiento e inventario material transforma las dinámicas y el espacio doméstico, esta obra se interesa por el conocimiento de la cultura material, esto va más allá de analizar los objetos, requiere conocer las dinámicas humanas para entender las relaciones entre las personas, los objetos y su espacio; ya que estas relaciones reflejan los intereses, aspiraciones, necesidades y percepciones de las personas. Para la comprensión del porqué de la cultura material actual se observa la vida cotidiana, la cual descifra elementos significativos del habitar y a través del diálogo con las habitantes.

Esta obra propone que la cocina funciona como un sistema, el cual no requiere estrictamente de una edificación sino de la dinámica envuelta en el cocinar, las cocinas en localidades no altamente urbanas no presentan las mismas características de una cocina moderna o industrializada, es un espacio doméstico abierto o cerrado que refleja

aspectos cruciales de la vida de los y las habitantes; mientras los cambios y permanencias en la cocina son atribuidos a procesos de resistencia, apropiación e innovación, ligados a la cultura material.

El proceso de resistencia tiene el objetivo de conservar espacios de cultura propia del grupo ante una dominación o colonización, su importancia radica en la práctica de decisiones, los lugares que permanecen están ligados a la toma de decisiones propias de los grupos. El proceso de apropiación es cuando un grupo adopta un objeto ajeno a su cultura como propio, tomando en cuenta la gestión del producto o servicio incorporado; mientras la innovación no es obligatoriamente grandes avances tecnológicos, estos pueden ser pequeñas modificaciones que las personas realizan a los objetos previamente apropiados, dichos cambios o modificaciones pueden ser tan sutiles que en ocasiones pasan desapercibidas (Bonfil Batalla, 1987:14).

LA COCINA DE LA VIVIENDA YUCATECA

La cocina es un espacio de gran importancia que va más allá de una zona para preparar alimentos, en ella los habitantes se desenvuelven en su cotidianidad, se relacionan e interactúan con personas y también con los objetos, creando así un entramado de sentimientos, simbolismos, significados, memorias que hacen que el habitante se apropie de su cocina, en este espacio doméstico valioso se deslumbran aspectos de la cultura material y a su vez la vida cotidiana que se demuestra a través de acciones repetidas, sus rutinas, su vida social y su intimidad.

En la cocina coexisten diversos diseños, los cuales son productos contextuales y temporales, pero dinámicos y complejos, lo que dicta cuáles son las pautas frecuentes entre la persona o usuario y el objeto. Así, Martín afirma que “la cantidad de artículos implicados en la preparación del alimento es enorme: instrumentos manuales y electrodomésticos para cortar, moler, triturar, colar, exprimir, licuar, batir, amasar, etcétera, y, por supuesto, guisar. Estos objetos vinculan todas las áreas de pautas de la cocina y determinan en mucho las modalidades del área de pautas principal” (2002: 101).

Así mismo, Martín (2002) señala que los arquetipos del área provienen de acciones biológicas las que reproducen características corporales y técnicas propias del ser humano, desarrolladas para la conservación y proporcionar calor. Mientras la variedad de platillos y costumbres culinarias está dada por el acceso a cierto tipo de alimentos y las regulaciones sancionadas por algunas normas comunitarias que proveen mayor diversidad de instrumentos y utensilios (Bauer, 2001: 145).

Este valioso espacio tiene variaciones que puede presentar características físicas similares, entre ellas, presentan una mezcla de tradiciones, técnicas, gustos y deseos personales y comunitarios. La cocina es un espacio doméstico lleno de objetos, utensilios, instrumentos y artefactos, pero a la vez está llena de simbolismos, deseos, anhelos, memorias, sentimientos y percepciones; en ella se

sumergen procesos de apropiación recurrentes de manera desapercibida, asimismo convergen la vida íntima con la vida social, es un espacio lleno de creación y reproducción de acciones y rutinas (Heller, 1987: 19).

La cocina, nombrada en maya como koben o K'óoben (Bastarrachea, Yah y Briceño, 1992), es una estructura exterior e independiente de la vivienda vernácula y que generalmente está abierta por un lado, y, por lo regular, cuenta con una planta absidal de muros de bahareque y techo de huano o zacate, aunque este puede llegar ser sustituido por materiales no perecederos; la cocina puede o no tener un sistema de almacén colgante, el cual es efectivo para protección de animales domésticos o de insectos, además, contiene un simbolismo amplio y complejo de explicar (Sánchez, García y Eastmond, 2017: 47).

La cocina maya pervive en la actualidad en algunos poblados aun con las transformaciones en las dinámicas socioculturales en conjunto con distintos factores socio económicos, a la modernización, a la globalización, a la apertura tecnológica, a la industrialización, a la incorporación del internet, equipamiento o cambio de materiales naturales a industrializados relacionado a políticas públicas; las transformaciones en los modos de habitar en localidades mayas han provocado un desplazamiento de la cocina maya con características vernáculas, se ha visto reemplazada por cocinas en el interior de viviendas de concreto que, en muchos casos, conviven en el mismo predio con las viviendas vernáculas.

CULTURA MATERIAL Y VIDA COTIDIANA

El habitante del medio rural ha adoptado nuevas actitudes y comportamientos por las alteraciones de su cotidianidad, tienen nuevas prácticas inducidas de consumo y nuevas expectativas de ingreso (Novelo y Tello, 2019: 119); las nuevas características del medio laboral han llevado a los habitantes a adecuarse a nuevas condicionantes socioeconómicas, los modos de habitar son diversos y estos reflejan creatividad y originalidad.

Los objetos han desempeñado el papel de mediadores entre las personas y el entorno, los objetos de cierto modo representan diversos aspectos de sociedad y cultura, por ejemplo: tradición, conocimiento, historia, necesidades, ritos, dinámicas, entre otros. Los objetos no se encuentran aislados o fijos en la historia, estos forman parte de la cultura material, la cual se comprende como el conjunto de objetos utilizados por los seres humanos formando parte de cotidianidad; por eso al estudiar los objetos se puede explorar sus distintas relaciones con otros componentes, es prudente señalar componentes relevantes entre el diseño, la producción y el uso; estas son: la percepción del usuario, las prácticas especializadas de diseño y uso, y la relación entre las personas y los objetos (Gunn y Donovan, 2012: 1).

La cultura material se entiende como los logros, actividades y realizaciones de la vida diaria de las personas, las cuales son congruentes a la satisfacción de necesidades físicas y su vez a

componentes síquicos y religiosos, se relaciona a cada acción cotidiana y es parte de la naturaleza social, incluye el uso del objeto y su relación con la cultura, como las prácticas, dinámicas y comportamientos (Patiño, 1990: 19).

La vida cotidiana conserva su valor en lo habitual y rutinario, en la cotidianidad se encuentran las practicas comunes las que a su vez contempla experiencias partículas y personales, que se mezclan con las frecuentaciones; esto tienen un papel en la manera de andar y de haber (De Certeau, 1990: 51), por ende, es valioso el estudio de las maneras de habitar detallando las prácticas culturales de los habitantes en sus propios espacios (De Certeau, 1994: 15).

Los espacios domésticos están llenos de acciones pertenecientes a grupos domésticos, donde las áreas de actividad son espacios discretos en los que se realizan tareas repetidas, “son las unidades espaciales mínimas donde quedan impresas las diversas acciones del grupo doméstico” (Fernández y Peniche, 2011: 167).

El estudio de la cultura material y vida cotidiana requiere trabajo de observación, análisis y de un replanteamiento, ya que las tareas más frecuentes suelen perderse en lo común que en ocasiones no se percibe o expresa su gran valor al invisibilizar su acción en la cotidianidad. Por lo que es prudente analizar cómo los seres humanos interactúan con sus objetos, cómo estos repercuten en su cotidianidad; cuáles son relaciones sociales materializadas que implica la obtención de estos y las experiencias, comunitarias e individuales, de las personas con los objetos. Al pasar de los años algunos objetos en la vivienda se han transformado, nuevos se han incorporados, y otros se han perdido o reemplazado, y unos cuantos se mantienen en el tiempo. Cuando un objeto es reemplazado por uno externo a la población, indica un proceso cultural complejo, ya que está acompañado de una paulatina subordinación de algunas tradiciones locales comunitarias y de una nueva división del trabajo de la familia nuclear y superación personal, característica de la modernidad (Baños, 2003: 167).

En definitiva, la cocina conlleva gran diversidad de procedimientos, operaciones y manipulaciones técnicas, donde las dinámicas domésticas cotidianas son llevadas a cabo con ayuda de objetos ligados a la cultura material de la población, en conjunto ambas comunican aspectos intrínsecos en los modos de habitar y usar.

METODOLOGÍA

Esta obra forma parte de una investigación perteneciente a una tesis doctoral en ciencias del hábitat, utiliza un método cualitativo con énfasis en diseño, en totalidad la investigación consta de tres años, donde el trabajo de campo implicó visitas ocasionales a la zona de estudio en un periodo de ocho meses aproximadamente. En primera instancia se realizaron acercamientos y observación no participativa en cuatro municipios de Yucatán, pero se seleccionó la cabecera de Tetiz Yucatán al presentar cambios y permanencias en el espacio y objetos utilizados en la dinámica doméstica. Posteriormente, para conocer el uso y tipo de objetos implementados en las cocinas en la

actualidad se realizó un registro de vivienda y cocinas, se diseñó un instrumento para recaudar la información de 100 viviendas con datos relacionados a su cocina; durante el registro hubo diálogo con las mujeres y se les invitó a participar posteriormente en las entrevistas a profundidad.

Los datos se recopilaron a través de las mujeres jefas de hogar o líderes de familia mayores de edad, se diseñó una ficha que sintetizara la información relevante a materiales y espacio de las 100 viviendas, con datos geográficos como coordenadas, número de vivienda, número de cocinas en la vivienda, características particulares de la cocina y registro fotográfico. Posteriormente se realizó un mapa digital con la información correspondiente al mapeo; el resultado se muestra a continuación.

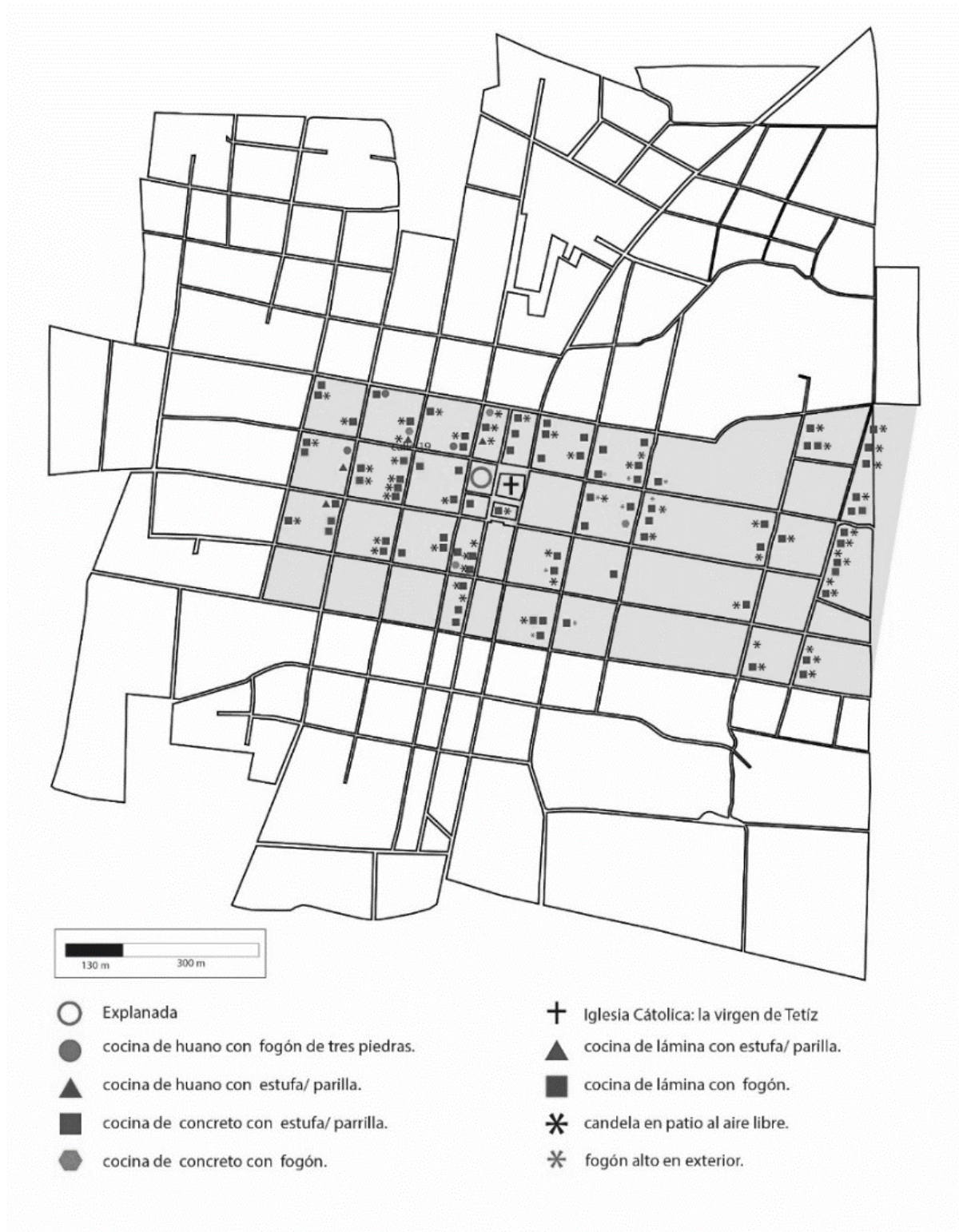


Figura 2. Registro de cocinas en Tetiz Yucatán.

Fuente: Campos Ramos (2021).

Actividades realizadas: Registro de 100 viviendas en la cabecera del municipio de Tetiz, Yucatán en mayo del 2021; 16 entrevistas estructurada para las mujeres referente a la dinámica doméstica y transformaciones en la cocina; 16 cuestionario de vida cotidiana; 16 fichas de inventario material, 16 esquemas de áreas de pautas en el solar, 2 historias de vida a ex milperos, 16 entrevistas a profundidad

sobre relaciones y roles de género en la cocina cotidiana y cocina ceremonial; observación no participativa en la cocina ceremonial comunitaria y registro fotográfico.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se registraron 100 viviendas en el poblado de Tetiz, el 35% de éstas presentaba una cocina de concreto con estufa de gas y candela (fogón de tres piedras), el 20% eran cocinas de concreto con estufa de gas, el 15% corresponde a cocinas de concreto con parrilla eléctrica y candela, un 11% de las viviendas se presentaba sin cocinas construidas, pero el uso de la candela está presente, el 5% eran cocinas de concreto con estufa de gas, parrilla eléctrica y fogón alto; el 4% corresponde a cocina de concreto con candela; y otro 4% a cocina de concreto con fogón alto, un 2% a cocina de concreto con candela y fogón alto; un 2% corresponde a cocina de huano con uso de candela, un corresponde 1% a cocina de huano con uso de parrilla eléctrica y candela, por último tenemos un 1% para las cocinas de concreto con estufa de gas, parrilla eléctrica y candela.

De las 100 viviendas registradas, 72 de éstas usaban candela en el patio al aire libre para cocinar sus alimentos, y 19 usaban fogón alto en el exterior para cocinar, las cuales podían estar completamente al aire libre o presentar un corredor o techado en su mayoría de lámina; 11 viviendas no presentan cocina construida, pero se hace presente el uso de la candela de piso en el exterior o patio para preparar los alimentos. En su mayoría las viviendas disponen de cocinas de concreto con estufa de gas y en menor medida con parillas eléctricas, pero en estas viviendas los habitantes conservan el uso de la candela, la cual se encuentra en el patio o solar con o sin techado.

El fogón de tres piedras es nombrado como “candela” por los habitantes en Tetiz Yucatán, es una tecnología tradicional; pueden construirse con piedras, blocks o mixtas, se le agrega parillas o instrumentos para sostener las ollas o comal, y utilizan leña o carbón como material para la combustión; puede realizarse en cualquier área del solar o patio, pero la finalidad es cocinar alimentos en tiempos prolongados a diferencia de la estufa.

Las candelas al aire libre son recurrentes en las viviendas de concreto con estufa o parrilla, incluso en viviendas sin cocinas, por motivos económicos o preferencias gastronómica; por ejemplo, puede usarse como un objeto para economizar el tanque de gas de la cocina, éstas suelen ser utilizarse cotidianamente para cocinar los alimentos que en su mayoría necesitan mayores horas de cocción como la elaboración de platillos favoritos que mencionan las entrevistadas: “el puchero, potaje, frijol con puerco, y relleno negro” (entrevistada habitante de Tetiz Yucatán).

Las candelas pueden utilizarse a cualquier hora del día, sin embargo, depende de buenos factores climatológicos, ya que si es temporada de lluvia se optará por el uso exclusivo de la estufa de gas; existen viviendas sin cocinas construidas, las cuales optan por el uso de candelas al aire libre para cocinar y preparar sus alimentos. Las

candelas de block son comunes en Tetiz, sin embargo, su duración no es prolongada, ya que el block se quiebra fácilmente a altas temperaturas, pero suele ser utilizada por la facilidad de materiales para su elaboración (figura 3).



Figura 3. Candela al aire libre hecha con block, con uso de leña.

Fuente: Campos Ramos (2021).

Las estufas de leña son dispositivos para cocinar que utilizan la leña como combustible, actualmente existe variedad de modelos con distintas características referente a sus dimensiones y materiales constructivos (López, 2015: 3), sin embargo, en la investigación de campo se identificó que los habitantes nombran como: fogón, aquel objeto fabricado o donado, que use leña o carbón para cocinar los alimentos a una altura mayor del piso y suele estar en el corredor, área techada que funciona como una extensión de la cocina.



Figura 4. Fogón alto.

Fuente: Campos Ramos (2021).

En la investigación se identificaron procesos que forman parte de estrategias cotidianas: resistencia, apropiación e innovación (Bonfil Batalla, 1987:14) y estos muestran una relación a la perspectiva generacional.

A través de las entrevistas se detectó que las habitantes de mayor rango de edad muestran mayor resistencia a la incorporación de objetos nuevos, industriales y ajenos a su cultura como el rechazo al uso de la estufa de gas, parrillas eléctricas, licuadoras o microondas, mientras expresan apropiación por elementos locales, como el uso de la candela para cocinar, y una preferencia por la vivienda de tipología vernácula aun no cuentan con ésta.

Las habitantes de rango de edad menor a 40 años muestran mayor incorporación de objetos industriales, expresan agrado por los cambios en los objetos y en el espacio de la cocina y no expresan molestia o desagrado por los objetos donados. En el inventario material se identificó la incorporación de objetos como: refrigerador, estufa, microondas, licuadoras, y en menor medida parrillas eléctricas; mientras en el mobiliario y utensilios de cocina hay mayor uso de objetos de plástico que materiales perecederos.

Mientras las innovaciones en la cocina son sutiles y en menor medida, por ejemplo, una de las estufas de leña donada presentó tener una adaptación en el ducto de salida, donde se extendió el conducto al techado de lámina, la entrevistada comentó que lo modificó para hacerlo funcional en su hogar; otro hallazgo es la implementación del uso de carbón para carnes asadas, en vez del uso de la leña habitual para cocinar.



Figura 5. Estufa de leña.
Fuente: Campos Ramos (2021).

A través de la investigación de campo se comprende que la cocina no es un lugar estricto delimitado en el espacio, puede cocinarse al aire libre en candela o fogón alto, cuando es presente el uso de la cocina de gas al interior de la cocina de concreto, puede presentarse un comedor al interior de la vivienda, pero esto no es un factor estricto en todas las viviendas, ya que los habitantes tienen la libertad de comer al aire libre debajo de un techado o comer alrededor del fogón o candela de piso.

Los platillos pueden enfatizar la desigualdad, la exclusión y el acceso diferenciado a ciertos productos (Fernández, 2019: 21). Sin embargo, en la observación de preparaciones de comidas con motivo de celebraciones y festividades en Tetiz Yucatán se enfatiza la importancia de compartir y la ayuda comunitaria como una manera de reforzar lazos comunitarios.

En Tetiz se observa la presencia de cocinas al interior de la vivienda, en caso de no contar con la construcción material de una cocina, las acciones de cocinar se realizan al exterior en estufas de leña o candelas de piso al aire libre. La cocina al exterior de la unidad habitacional puede presentar o no muros, en su mayoría carece de paredes, pero puede conservar el techado de huano, el cual en su mayoría ha sido sustituido por lámina de zinc o de cartón (figura 6).

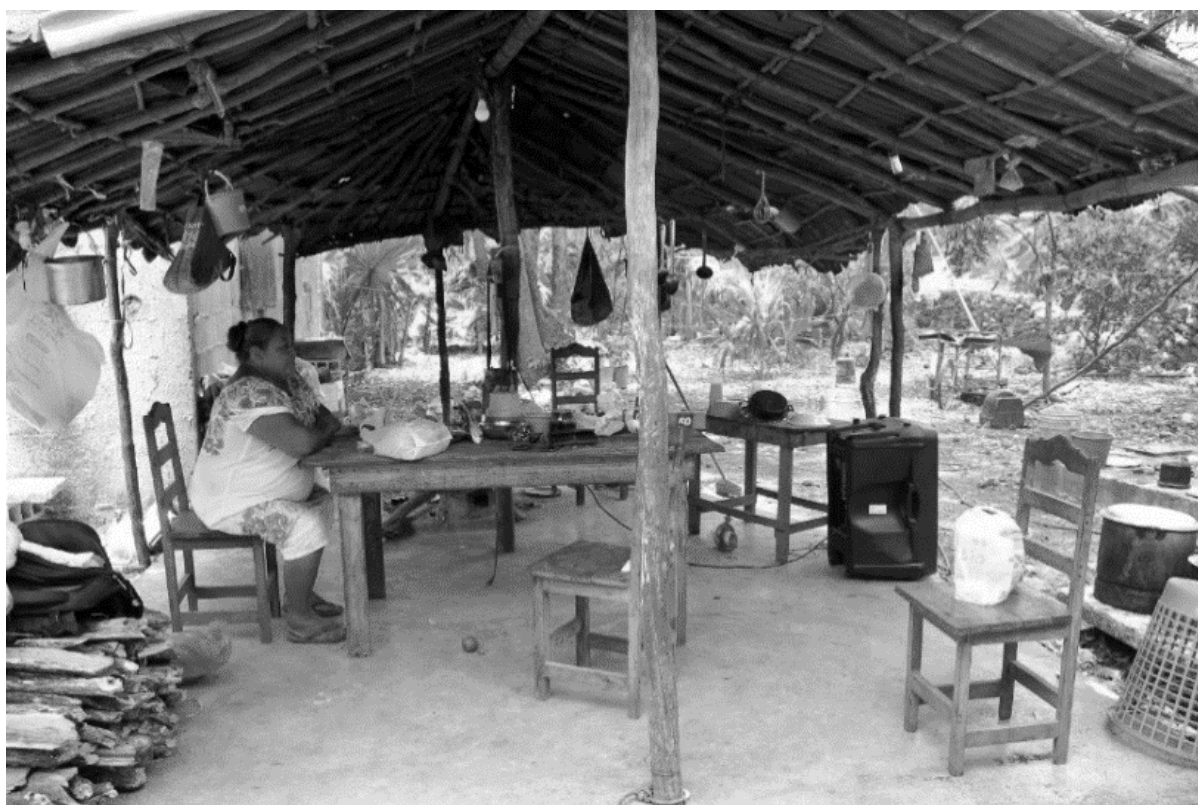


Figura 6. Cocina con techo de huano.

Fuente: Campos Ramos (2021).

En caso de contar con cocina al interior de la vivienda, se usa la estufa de gas, y menor medida la parrilla eléctrica; las habitantes mencionan que el uso del gas es exclusivamente para alimentos de rápida cocción o elaboración, por motivos económicos referentes al servicio del gas. Las estufas de gas registradas no corresponden a

modelos recientes, sin embargo, las habitantes los consideran diseños eficientes de larga duración de vida, prácticos y funcionales.

La Encuesta Nacional sobre Consumo de Energéticos en Viviendas Particulares (encevi) en el 2018 menciona que en el país el 85% de las viviendas declaró usar una estufa para calentar o cocinar alimentos; se indica que el 24.78% de las viviendas en Tetiz Yucatán usa gas para cocinar (inegi, 2011); mientras el resultado de cuestionarios con los habitantes indica que hay momentos específicos para el uso de la estufa y el fogón, por ejemplo, el 69% de las entrevistadas usa el fogón de tres piedras para realizar el desayuno, mientras el 31% usa la estufa de gas para cocinar.

La investigación indica que las cocinas son un espacio doméstico que muestra una mezcla de objetos locales y ajenos a la cultura, los cuales toman valor y acción a través de las dinámicas domésticas realizadas por los y las habitantes; la cocina vernácula se ha transformado y muestra cambios y permanencias en los objetos en el interior de ella. El espacio doméstico enmarca dinámicas, labores pertenecientes a la vida cotidiana, que están ligados a la cultura material actual de la localidad.

La invasión del capital genera una ruptura en las tradiciones culturales y la migración debilita lazos entre las personas y su habitar, entre las nuevas costumbres y circunstancias y la identidad cultural (Suárez, 2018:9). A través de la investigación se identifica que durante la cocina cotidiana es mayor el uso de objetos industriales y alimento industrializado, mientras la cocina ceremonial demuestra resistencia a elementos de su cultura maya, tanto en prácticas, rituales y cultura material; a través de la preparación de platillos se identifica la precisión y experiencia de las mujeres que muestra su amplio conocimiento en la elaboración en la cocina maya mestiza.

CONCLUSIONES

Esta investigación estudia a la cocina desde la cultura material y vida cotidiana, la explora como espacio diseñado que contiene objetos y en ella suceden dinámicas sociales y culturales que comunican deseos y necesidades de los habitantes; donde los objetos denotan simbolismos o significados, imaginarios, memorias y sentimientos.

En la vivienda de Tetiz, Yucatán, se halló que la acción de cocinar ya no se realiza en la cocina con tipología vernácula, la cual cada vez más escasa por motivos económicos y ecológicos, relacionado con normatividad en relación con los materiales utilizados.

Se detectó que la tipología vernácula de la cocina ha sido remplazada por cocinas integradas en el interior de las viviendas, las cuales suelen ser principalmente de concreto.

En caso de que la habitante cuente con cocina de concreto dentro de su vivienda, los objetos principales para cocinar pueden ser la estufa de gas o parrilla eléctrica.

La acción de cocinar al interior puede compartirse con el cocinar exterior, se usa la estufa y se usa la candela de piso afuera de la

vivienda; las habitantes expresaron que los motivos son principalmente económicos como el de ahorro gas.

En caso, de que la acción de cocinar sea exclusivamente al exterior, porque se carece de una estufa de gas o incluso de la construcción de una cocina, las mujeres cocinan a la intemperie con o sin techado, pero el espacio no se delimita por paredes.

A pesar del acceso a objetos industriales como la estufa y la parrilla eléctrica, las habitantes afirman que el objeto favorito para cocinar es la candela por sus beneficios económicos, en relación con materia combustible y gas; asimismo hay mayor preferencia en cocinar en candela para platillos tradicionales o específicos familiares.

A través del diálogo con las habitantes se pudo identificar procesos de resistencia, apropiación e innovación relacionados a los objetos incorporados en su cultura, estos procesos denotan cambios y permanencias en distintas escalas o niveles dentro del espacio doméstico en las viviendas. Los cambios y permanencias en la cocina ante la inserción de objetos domésticos industrializados son percibidos en la vivienda, cuyas transformaciones repercuten en el espacio, en los objetos al interior y en dinámicas domésticas; estos procesos están vinculados a la cultura material y vida cotidiana actual que comunican los modos de habitar y usar en las localidades.

Los habitantes expresan resistencia en el uso y manejo del fogón de tres piedras (candela), apropiación de objetos e ingredientes no locales, provocando innovaciones en la cocina de la vivienda yucateca desde su espacialidad, cultura material y dinámica, para hacer posible la permanencia de su cultura e identidad maya como respuesta al fenómeno de urbanización y globalización. El abandono de la milpa propició la migración y obtención de nuevos empleos u oficios que incentivó cambios en los roles y relaciones de género en la cocina. Las transformaciones en la cocina se replican en distintas escalas como la espacialidad, dinámicas y cultura material. En la preparación de la cocina cotidiana se identifican mayores transformaciones, mientras la cocina ceremonial reafirma la cultura maya mestiza.

Contribuciones del estudio y recomendaciones metodológicas: esta investigación a partir del interés por la manera de habitar la cocina en una población de origen Maya en Yucatán, toma en cuenta la cultura material, configuración espacial, tipologías, prácticas, saberes y roles. Estudiando a la cocina como un sistema que es reinventado por su población a través del habitar, expresando elementos de su cultura, identidad y tradición.

Se sugiere una investigación que se aproxime a las experiencias de la vida cotidiana de los habitantes, festividades y eventos ceremoniales para propiciar mayor comprensión de las prácticas sociales y culturales en la comunidad.

FUENTES DE CONSULTA

- Baños, O. (2003), “Hamaca y Cambio Social en Yucatán”, *Revista Mexicana del Caribe*, vol. VIII, núm. 15, pp. 169-214.
- Bauer, A. J. (2001), *Somos lo que compramos, historia de la cultura material en América Latina*, Taurus, México.
- Bastarrachea, J., Yah, E., Briceño, F. (1992), *Diccionario Básico Español Maya Español*. Maldonado (ed.). En *Yucatán identidad y cultura maya*. Disponible en https://www.mayas.uady.mx/diccionario/c_esp.html, consultado el 09 de febrero de 2021.
- Bonfil, G. (1987), *México profundo, una civilización negada*, Fondo de Cultura Económica, México.
- De Certeau, M. (1990), *La invención de lo cotidiano, 1 Artes de hacer*, Universidad Iberoamericana, México.
- De Certeau, M. (1994), *La invención de lo cotidiano, 2 Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana, México.
- Encuesta Nacional sobre Consumo de Energéticos en Viviendas Particulares en el 2018 (ENCEVI). Disponible en https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/encevi/2018/doc/encevi2018_presentacion_resultados.pdf, consultado el 12 de octubre de 2021.
- Fernández, S. (2019), “A Touch of pre-Columbian. Maya flavor”. En Igor Ayora Diaz (ed.), *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food* (21-36). Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida.
- Fernández, S. y Peniche, N. (2011), “Esferas de actividad en el espacio doméstico del norte de Yucatán un estudio etnoarqueológico”. En Gallegos M. y Hendon J. (eds.), *Estudios de espacio y género* (167-178), Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.
- Gunn, W. y Donovan, J. (2012), *Design and Anthropology: Anthropological Studies of Creativity and Perception*, Ashgate, England.
- Heller, A. (1987), *Sociología de la vida cotidiana*, Ediciones Península, Barcelona.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2011). Disponible en <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=31087#collapse-Resumen>, consultado el 12 de octubre de 2021.
- López M. O. (2015), *Diseño, construcción y evaluación de dos estufas de leña en Yaxcabá, Yucatán, mediante la investigación acción participativa* (Tesis magistral inédita). Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional, Mérida.
- Martín, F. (2002), *Contribuciones para una antropología del diseño*, Gedisa Editorial, Barcelona.

- Novelo, F. y Tello, L. (2019), “Entre el poder y la cotidianidad, cambios en los modos de habitar rurales en Yucatán”. En Salazar G. (ed.), Hábitat, espacios y objetos, nuevas perspectivas de investigación en diseño (119-136). Universidad Autónoma de San Luis Potosí, San Luis Potosí.
- Patiño, V. M. (1990), Historia de la cultura material en la América equinoccial. Alimentación y alimentos, Instituto Caro y Cuervo, Bogotá.
- Quiroz, J. y Cantú C. (2012), “El fogón abierto de tres piedras en la Península de Yucatán: tradición y transferencia tecnológica”, Revista Pueblos y Fronteras Digital, vol. 13, núm. 7, pp. 270-301.
- Román, M. A., Piñón, J. A. (enero-junio 2018), “Cambios y permanencias de la tecnología constructiva de la casa maya en Mérida, Yucatán”, LEGADO de Arquitectura y Diseño, núm. 25, pp. 72-83.
- Sánchez, A., García, A. y Eastmond, A. (2017), “La casa de los mayas en la estética maya: de la fascinación de la antigüedad al desdén de la colonialidad”. En Sánchez A. (ed.), Xa'anil naj. La gran casa de los mayas (17-53). Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida.
- Suárez, E. (2018). Prólogo, “Biodiversidad y patrimonio. Procesos bioculturales sobre alimentación y nutrición”. En Peña Sánchez, E. y Hernández Albarrán, L. (ed.), Biodiversidad, patrimonio y cocina, procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición. (9-18). Secretaría de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.