

Capítulo 1

Borrando fronteras. Turismo rural vivencial, una oportunidad de revalorización del solar maya como patrimonio cultural, Cuauhtémoc, Yucatán

*Daniel Alejandro Angulo Dzul
Carmen García Gómez
Luis Herrera Terrazas*

<https://doi.org/10.61728/AE20254520>



Introducción

El turismo es una actividad recreativa que implica dejar el lugar de origen y desplazarse a otro sitio por placer. Se puede analizar como fenómeno social o como actividad económica; ambos caminos son complejos. Este trabajo se llevó a cabo mediante la primera opción, a través de un análisis del turismo alrededor de los modos sociales del espacio-tiempo, pues el desplazamiento resultante del viaje permite vivenciar un lugar y un tiempo desde la visión del sujeto turista (Campodonico y Chalar, 2021), ya que el turismo surge de una división binaria fundamental entre lo ordinario/cotidiano y lo extraordinario. “Las experiencias turísticas implican algún elemento o aspecto que induce experiencias placenteras que, en comparación con lo cotidiano, se encuentran fuera de lo común” (Urry, 2004, p. 16).

La dimensión espacio-tiempo se encuentra en la vida cotidiana, al igual que la práctica turística, aunque se distingue por tener una carga simbólica significativa distinta y, de esa manera, contribuye a la formación de los imaginarios sociales. Cabe acotar que el espacio que se estudia es inacabado por definición, está en un estado de transformación permanente y es apreciado por el individuo solo en el tiempo en el que está presente para vivirlo (Unwin, 2000), ya que partiendo de su propia visión personal y carga cultural, les dará significado a los objetos, los sentidos, el tiempo y el espacio visitado, pudiendo entender los patrones culturales y los estilos de la vida social del grupo al que visita (Collado, Medina, Herrera y Moreno, 2013), y contribuye también a generar procesos constantes de transformación e interacción entre los que ofrecen los servicios turísticos y los que los disfrutan.

Una de las opciones turísticas que brinda esa oportunidad de trabajar con las categorías espacio y tiempo es el turismo alternativo (contraparte del turismo de masas), ya que busca opciones que tengan impactos bajos. Refiere a un negocio pequeño que ofrece un servicio personalizado y

de mayor contacto con comunidades rurales, lo que permite, a la vez, atención personal y la creación de un viaje para personas que buscan experiencias y vivencias únicas, no repetibles, de calidad, espontáneas y más íntegras con alguna cultura (Patiño, 2006).

El turismo alternativo tiene muchas variantes; una de ellas es el turismo en espacios rurales enfocado principalmente hacia la convivencia con las comunidades locales, que, a su vez, engloba al turismo solidario y al turismo vivencial o experiencial. Bonilla (2006) determina que:

...el turismo vivencial puede significar una buena práctica, comprendida como una vivencia auténtica sin ingredientes artificiales, que de manera controlada brinda respeto a la cultura y dota de una responsabilidad socioeconómica al turismo, como generador de fortalecimiento organizativo, al seno de una actividad económica que implica autonomía local. (p. 20).

En esta definición se identificaron los siguientes componentes del turismo vivencial:

- Buena práctica. Las actividades que se realizan son de bajo impacto y su función dentro de la comunidad existe con o sin el turismo.
- Vivencia auténtica. Se experimentan los modos de vida de las comunidades receptoras a través de la participación en actividades cotidianas donde se permite la inclusión del turista y que es auténtica (en cierta medida).
- Respeto a la cultura. Busca valorizar la cultura a través de la interacción respetuosa con la comunidad local, con sus tradiciones y sus costumbres.
- Responsabilidad socioeconómica. El ingreso percibido permite el empoderamiento de la comunidad receptora y fortalece la organización de la comunidad para hacerle frente y desempeñar la actividad turística.

De la autenticidad depende el éxito o fracaso de la actividad turística vivencial, debido a que, si se lleva a cabo una escenificación de las tradiciones o modos de vida, no cumple con las perspectivas del turista y se rompe el atractivo. Las experiencias auténticas permiten una valoración y apreciación alta que genera empatía y se reconoce el esfuerzo

y dedicación que las personas ponen al producto turístico como tal. De esa manera se puede decir que el turismo vivencial tiene como resultado la apreciación de la cultura, reconocimiento de la identidad y respeto a los modos de vida.

En el turismo vivencial, la comunidad está dispuesta a aceptar e integrar a los turistas en su vida cotidiana porque no mercantilizan su cultura; la ven como una oportunidad de dar a conocer sus valores y tradiciones. El objetivo de esta investigación es conocer si hay autenticidad en el Taller Gastronómico: Cocina de humo que se realiza en la comunidad de Cuauhtémoc, Yucatán, y si las regiones frontales y posteriores que los prestadores del servicio tienen en su casa se mantienen o cambian con la realización de la actividad económica.

Las regiones punto de análisis espacio-tiempo

El ser humano siempre requiere mantenerse en los mejores niveles físico y mental, es decir, en estado de bienestar, y por ende evita comprometerlo o ponerlo en riesgo, así que tiene como meta estar en buenas condiciones y en ciertos momentos puede crear una especie de barreras que limiten la pérdida de su zona de confort o la intrusión en aspectos del grupo núcleo al que pertenece e incluso la incomodidad personal.

De este modo, el individuo, como ente social, es capaz de establecer una serie de límites de diversos tipos, como: 1) acceso a su persona que manifiesta a través de un distanciamiento entre él y los otros; es lo que se reconoce como el espacio personal; 2) el establecimiento de zonas públicas y semipúblicas de los sitios que ocupa regularmente para la vida diaria; y 3) la delimitación de áreas privadas, principalmente en los espacios habitables.

El primer nivel es una barrera virtual, pero reconocida por casi todas las personas; en cambio, los niveles 2 y 3 requieren impedimentos o limitaciones que son más fuertes para que impidan o regulen físicamente el acceso a los espacios personales o privados, como puertas o paredes.

Goffman (1981) define una región como “todo lugar limitado, hasta cierto punto, por barreras antepuestas a la percepción” (p. 117). Estas barreras crean una dicotomía público-privada del espacio y, a su vez,

establecen regiones donde las personas son capaces de desenvolverse según la situación que requiera estar en cada lado de la barrera en la que se encuentren.

Otra visión de los ambientes residenciales es la de Galster (2001), quien plantea que los espacios tienen distintos niveles de acercamiento o regiones: la privada, la de proximidad que refiere a los patios, la vecinal, la comunal y el espacio urbano. La casa es considerada como la construcción psicosocial, económica y cultural de las personas, y la interacción social transcurre entre dichos espacios con las relaciones interpersonales, familiares y vecinales cargadas de identificación, significatividad e historia, que se llevan a cabo de manera diferenciada de la parte pública y privada, marcando las regiones para cada uso.

En 2019, Mercado, López y Velasco refieren al agrado de vida al interior de las viviendas como esas características físicas, constructivas, espaciales y funcionales con adaptación y transformación por cada grupo de personas que las habitan, y que la funcionalidad y la satisfacción están relacionadas con la cultura propia, y al considerar la privacidad y el control de acceso interior o exterior y la significatividad, que es el apego al lugar, la carga simbólica y las identidades particulares, se tienen espacios propios del núcleo familiar y otros que pueden compartirse con personas de fuera.

Así pues, cada persona posee esta doble posibilidad de ocupación del espacio y del comportamiento en él. En su región privada se encuentra en un estado de confort y equilibrio, mientras que en la región pública depende de las demás personas para interactuar con ellos en una sana convivencia.

Ahora bien, los espacios públicos y privados de cada individuo reciben el nombre de regiones y se clasifican de dos maneras: anteriores o frontales y posteriores.

- La región anterior o frontal es la parte pública, el espacio físico donde la interacción con personas fuera del núcleo familiar o cercano se lleva a cabo y está diseñado con mobiliario, una distribución y el uso del mismo para realizar actividades individuales o grupales.
- La región posterior o trasera, es el área privada y se caracteriza por ser la zona de confort de la persona o del grupo social, donde se permite

un estado de confianza y relajación porque se está entre conocidos o familiares y se limita el acceso de los extraños.

Esas regiones anterior y posterior tienen diversos niveles íntimos, familiares o vecinales que operan igual para la casa habitación o para la casa espacio público turístico. La división del espacio físico dentro de un entorno turístico vivencial sigue un principio fundamental: mantener una imagen que se asemeje lo más posible a la idea preconcebida que el turista posee del lugar visitado.

MacCannell (2003) conceptualiza las regiones en escenarios turísticos, diferenciando los papeles que interpretan el turista y el prestador de servicio o la comunidad receptiva.

El frente [región anterior o frontal] es el lugar de reunión de anfitriones y huéspedes o de clientes y de personal de servicio, y la región trasera [región posterior] es el sitio a donde se retiran los miembros del equipo local entre una actuación y otra, con el fin de relajarse y prepararse. (p. 122)

La región frontal es el lugar donde se lleva a cabo la actuación por parte de los prestadores de servicios para proporcionar una interpretación de la realidad al turista, por ende, la interacción con la cultura y el destino. En cambio, la región trasera es el lugar donde la comunidad receptiva es capaz de ser ella misma, confiando en que no habrá intromisión alguna por parte del turista. La zona de confort es un espacio con un contexto cultural e histórico que comparte la comunidad; de esta manera se crea un nosotros que permite una identidad grupal.

MacCannell (2003) también agrega un nuevo tipo de espacio que resulta ser un híbrido entre región anterior o frontal y región posterior o trasera: la región trasera escenificada. En ella, se exhibe para el turista una parte de las regiones traseras acorde a lo que el turista espera ver, para satisfacer sus necesidades culturales de recreación. Se eliminan los aspectos que puedan resultar poco atractivos o desagradables a la vista, se exagera alguna característica típica de las tradiciones como la vestimenta, o se crean sincretismos entre aspectos tradicionales y la modernidad.

Para comprobar si la región trasera escenificada planteada por el autor existe en los productos turísticos, se realiza una investigación de la propuesta de turismo vivencial en la comunidad de Cuauhtémoc, Yucatán. Es un taller culinario, que ofrece una familia en su casa o solar a un número reducido de turistas o visitantes, retomando una de las tradiciones más acuñadas en la sociedad yucateca: la elaboración del platillo emblemático durante la celebración de Fieles Difuntos.

El solar maya

Los aspectos teóricos planteados anteriormente se pueden analizar en los espacios habitables, con la consideración de que siempre responderán al tiempo en el que se haga el estudio, a un grupo social específico que vierte en ese territorio sus sapiencias, las formas de pensar, su conceptualización del mundo, su cultura y riqueza patrimonial.

Para conocer las regiones que se establecen en los solares mayas durante prácticas de turismo rural vivencial en Yucatán, se realiza una descripción de este, poniendo especial atención en la distribución arquitectónica, el uso del espacio y su funcionalidad.

En la península de Yucatán, el solar maya es un terreno delimitado que tiene espacio suficiente para albergar distintas edificaciones y que, a su vez, puede ser fraccionado para destinar la realización de ciertas actividades en él. Su arquitectura es vernácula; esto quiere decir que es construida con tecnología tradicional de la región y con su carga cultural que se hace presente hasta en nuestros días (Sánchez, 2006). La vida rural es lo que le da la morfología y funcionamiento; se intenta aprovechar la vegetación local para autoconsumo y para atenuar las inclemencias climáticas (de 26 a 36 °C y del 80 al 100 % de humedad relativa) y considerar a los animales de corral o porcinos con que cuentan.

...El solar maya es un área de terreno seleccionada para vivir a largo plazo. Parte de este terreno se destina al cultivo y mantenimiento de especies vegetales, crianza de animales domésticos, y al mismo tiempo constituye un espacio de trabajo, culto y recreo. (...) Del huerto familiar se obtienen una gran cantidad de materiales vegetales útiles (Herrera, 1994, p. 81).

La llamada casa maya, con sus escasos edificios efímeros y su amplio patio y huerto, ha subsistido durante siglos por su idónea adaptación a los rigores del clima, a la austeridad del suelo y a las necesidades de uso, consumo y bienestar de la familia campesina. “El solar maya se halla demarcado por la albarrada o cerca de piedra; la casa la conforman edificios contruidos de bajareque y huano, pero también de espacios únicamente techados o abiertos al cielo raso” (Ayllón y Nuño, 2008, p. 263).

Para identificar las regiones en el solar y poder comparar la vida cotidiana con el empleo temporal en turismo rural vivencial, fue necesario participar en el Taller Gastronómico que llevan a cabo doña Francisca y don Manuel, como prestadores del servicio. En dicho evento participaron 10 visitantes yucatecos.

El Taller Gastronómico: Cocina de Humo inicia de la iniciativa de un gestor independiente con sede en Mérida, que aprovecha la tendencia mundial de turismo de baja escala, la visita de un buen flujo de personas a Izamal, que es Pueblo Mágico, y la cercanía de la localidad de Cuauhtémoc (que es comisaría de Izamal), lo que le permite ofrecer una experiencia completa de turismo rural vivencial. Promueve el producto doble estancia en redes sociales, que es visto y contratado generalmente por extranjeros.

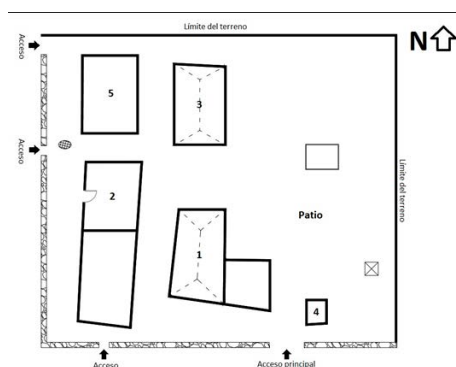
El gestor contacta a los habitantes de Cuauhtémoc y pone como condición para participar en este producto turístico que los habitantes les enseñen a las personas que pudieran llegar a elaborar algo tradicional, fácil de hacer y sabroso. Aceptan algunas familias y van adecuando las casas para la actividad. Se vuelve atractivo, ya que el turismo vivencial tiene como finalidad la sensibilización hacia la cultura y las tradiciones, compartiendo la vida diaria local sin algún elemento diferente, comparando los conocimientos previos de los participantes con la práctica.

Una vez que el taller había sido asimilado por las personas, el gestor les deja libre la elaboración del mismo y empodera a una familia en esta práctica del turismo rural vivencial; con esto ellos pueden realizar la actividad turística de manera independiente y la ganancia es para los pobladores.

El lugar donde se realiza la actividad es su casa, un solar maya de 50 m de largo por 25 m de ancho. Está delimitado en tres de sus partes por albarradas. Para acceder al interior tiene cuatro entradas. Las estructuras

edificadas son dos casas mayas con muros de bajareque y techumbre de palma o guano; una casa de block y techo de concreto y una nueva casa que está en proceso; hay un baño construido por el gobierno en un programa de mejoramiento, un gallinero, árboles frutales, un área de hortalizas y espacio libre para las actividades cotidianas de lavado, tendido y cocinado (Figura 1).

Figura 1. Croquis de la vivienda con estructuras habitables



Fuente: Trabajo de campo, junio, 2016. Elaboración: Fadya Nehmeh.

Simbología

1. Casa maya y techo de cartón de don Manuel y doña Francisca
2. Casa de concreto, del hijo mayor y su familia
3. Casa maya y techo de cartón del 2.º hijo y su familia
4. Baño construido por autoridades gubernamentales en programas de apoyo al rezago de pobreza
5. Trazo y cimientos de la casa del hijo más pequeño, que vivirá con su familia.

El área de estudio

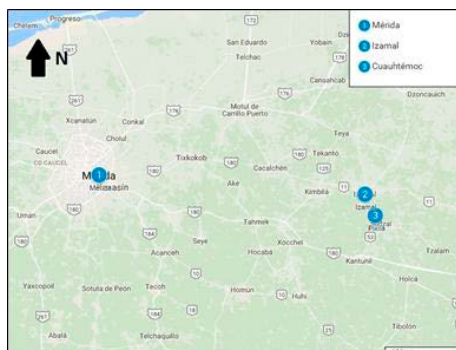
En el centro norte del estado de Yucatán, a 67.5 km hacia el oriente de la ciudad de Mérida, se encuentra Izamal.

Izamal tiene una superficie de 460.02 km²; limita al norte con los municipios de Tekal de Venegas, Tepakán y Tekantó, al sur con Xocchel, Kantunil y Sudzal, al este con Tunkás y al oeste con Hochtún. El municipio tiene 30 poblaciones y cinco comisarías, que son Citilcum, Kimbilá, Sitalpech, Xanabá y Cuahtémoc, más conocida como Pixilá. (Figura 2).

Su población es de 28 555 habitantes, dividida en un 49.7 % (14 200) hombres y 50.3 % (14 355) mujeres (INEGI, 2010 y 2020). Los rangos de edad con mayor población son de 10 a 14; de 5 a 9 y de 15 a 19 años, con una representación porcentual del 8.7 %, 9.1 % y 8.3 %, respectivamente; tuvo un crecimiento poblacional en comparación con 2010 de un 9.91 %.

El 30.6 % de su población habla alguna lengua indígena, siendo la de mayor frecuencia la maya, seguida por la chontal y la tseltal. Tiene una PEA del 64.7 %, pero con una mayoría de empleos informales, ya que 18 475 habitantes están en ese sector y únicamente 7 261 trabajan de manera formal; tiene una tasa de desocupación del 2.2 % (Data MÉXICO, 2021).

Figura 2. Localización de Izamal y Cuauhtémoc con respecto a Mérida



Fuente: Google Maps, diciembre, 2016 e INEGI s. f.

El municipio tiene atractivos turísticos como monumentos arqueológicos, coloniales y naturales, además de cultura viva, de manera que se desarrolla la actividad turística como una de las bases de la economía en la cabecera municipal y en algunos poblados y comisarías (SECTUR-SEFOTUY-UADY, 2018).

Izamal, de acuerdo con Sedesol-Coneval (2020), es uno de los municipios yucatecos donde existe un alto nivel de carencia; es considerado con pobreza moderada por condiciones de rezago educativo, personas sin acceso a los servicios de salud, insuficiencia en la seguridad social, viviendas con mala calidad en materiales y espacio insuficiente, sin

servicios básicos, así como población con un alto nivel de insuficiencia en la alimentación básica.

La comisaría de Cuauhtémoc se ubica a 5.9 km hacia el suroriente de la ciudad de Izamal (Figura 3). La comunidad de Cuauhtémoc aparece en todos los indicadores de rezago social como: población de 15 años y más con educación básica incompleta, sin derecho a servicios de salud, vivienda con pisos de tierra, sin excusado sanitario, que no dispone de agua entubada de la red pública, que no tiene drenaje y que no tiene energía eléctrica. Además, con altos valores en indicadores de rezago social no básicos como: viviendas que no disponen de refrigerador, población de 15 años o más analfabeta y población de seis a 14 años que no asiste a la escuela (Sedesol-Coneval, 2020).

Figura 3. Localización de Cuauhtémoc con respecto a Izamal



Fuente: Google Maps, diciembre, 2016 e INEGI s/f.

En Cuauhtémoc, la economía es básica, del sector primario, ya que la población que trabaja es en su mayoría campesinos con tierra de sembrado de temporal que cultivan maíz y hortalizas. Un pequeño porcentaje es considerado como ganaderos de menor escala, ya que tienen chivos y cerdos de traspatio, y algunas personas se dedican al cultivo de la miel melipona y sus derivados.

Las posibilidades de empleo son tan escasas que algunas familias trabajan en turismo vivencial en sus casas, lo que los ayuda con algo

de recursos económicos y posibilita la transferencia de conocimiento tradicional a otras personas a través de prácticas básicas que consideran patrimoniales.

Metodología

La investigación se llevó a cabo con el enfoque cualitativo, a través de un estudio de caso; fue de tipo descriptivo y diacrónico. Las herramientas utilizadas fueron el presupuesto de tiempo, entrevista semiestructurada, observaciones participante y no participante, historia de vida y la representación gráfica como levantamiento arquitectónico y elaboración de planos.

Ya que, como en el enfoque cualitativo no se usan métodos estandarizados de recolección de datos, consiste en obtener perspectivas y puntos de vista de los individuos, las interacciones entre ellos, los grupos y colectividades. El investigador obtiene información de preguntas abiertas y recaba los datos a través del lenguaje escrito, verbal y no verbal, así como visual, para vincularlos con el tema que estudia y así determinar las tendencias personales.

El propósito de esta investigación fue comprender la realidad, sin manipularla ni estimularla, tal y como los actores de un sistema social la perciben (Corbetta, 2003) y se fundamenta en una perspectiva interpretativa que se enfoca en los significados de las acciones de las personas (Baptista, Fernández, Hernández, 2010).

En esta investigación se requirió de siete visitas con tiempos de estancia de cinco a 15 días para poder trabajar con la familia que aceptó cooperar. Los informantes clave fueron los jefes de familia (don Manuel y doña Francisca) y los secundarios, sus hijos e hijas, nueras, yernos, nietos, primos y vecinos. Se usaron el presupuesto de tiempo (2 visitas), la entrevista semiestructurada (3 visitas), la observación participante (7 visitas) y no participante (4 visitas), la historia de vida (4 visitas), el plano (3 visitas) y 3 visitas en el levantamiento arquitectónico (Tabla 1).

Tabla 1. Instrumentos de obtención de información en campo durante las visitas

No.	Herramienta	No. De visita	Dirigido a
1	Presupuestos de tiempo	2, 5	Don Manuel (2) Doña Francisca (5)
2	Entrevista semi-estructurada	1, 3, 5	Doña Francisca (1,3) a los vecinos (3, 5)
3	Observación participante	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	Doña Francisca (1, 5, 6, 7) Don Manuel (2, 3, 4, 5, 6, 7)
4	Observación no participante	1, 2, 4, 6	Doña Francisca Don Manuel y al resto de la familia
5	Historias de vida	1, 2, 3, 7	Doña Francisca (1, 7) Don Manuel (2, 3)
6	Planos	1, 2, 5	Las viviendas
7	Levantamiento arquitectónico	2, 3, 4	El solar

Fuente: Trabajo de campo. Elaboración propia (agosto, 2018)

El presupuesto de tiempo es una estructura detallada de las actividades realizadas durante espacios de tiempo determinados por el sujeto de estudio que tiene como finalidad conocer la distribución del tiempo del individuo y las actividades cotidianas que realiza diariamente. La entrevista semiestructurada estuvo compuesta por 20 preguntas y se enfocó en tres aspectos importantes: las consecuencias de trabajar en el turismo y sus opiniones al respecto, la historia del proyecto y su evolución a lo largo del tiempo, y la composición familiar.

La observación participante se enfocó en la vida diaria en la vivienda que ocupa la familia para ver las diferentes prácticas cotidianas de los individuos que la habitan, y poder comprender la manera en cómo usan el espacio físico y sus modos de vida; además, ayudó a determinar las regiones anteriores y posteriores propias de cada uno de los integrantes. Se llevó un diario de campo donde se especificaron los rubros a observar, las herramientas que se utilizaron, las recomendaciones y las notas para las siguientes visitas.

La observación no participante se enfocó en primera instancia a la localidad, a la casa específica y a los alrededores; otra parte fue los comportamientos de los habitantes y los turistas que tuvieron durante el taller gastronómico, en comportamiento, usos del espacio y vestimenta. Esa actividad se complementó con fotografías y vídeos que tenían diversas tomas en simultáneo durante el taller gastronómico.

Las historias de vida son relatos “en el contexto donde sus experiencias tienen lugar, registrado e interpretado por un investigador” (Campoy y Gomes, 2015, p. 296) que permitieron conocer a la familia y su contexto social en el que viven. Se realizaron como complemento en las entrevistas y fueron registradas a través de notas y grabaciones de voz.

Los planos sirvieron para ubicar geográficamente las comunidades de estudio, explicar el contexto geográfico de la comunidad, la traza de las mismas, el uso de suelo y la conformación de manzanas y predios.

El análisis espacial busca explicar la distribución geográfica de un espacio determinado mediante un croquis o levantamiento sin escala definida que muestra a través de esquemas o dibujos la ubicación aproximada de los rasgos naturales y culturales (INEGI, s. f.). Este refiere al levantamiento del solar donde se llevó a cabo la investigación, que incluyó estructuras edificadas, elementos naturales y delimitaciones. Ya con el resultado en plano, su utilización se enfocó en plasmar las actividades, motivaciones y comportamientos de la comunidad receptora.

Resultados

Las personas responsables de llevar a cabo el taller gastronómico de turismo vivencial son doña Francisca y don Manuel, jefes de la familia nuclear que vive en el solar.

Doña Francisca es una señora de 47 años, ama de casa y trabajadora eventual que intercala las labores del hogar con el rol que desempeña en la comunidad como asistente del Seguro Social. Por las tardes realiza diferentes actividades que se enfocan principalmente en la convivencia con la comunidad, cosa que es favorecida por su buen carácter y sonrisa permanente. Durante las noches, descansa de todas con la familia en su vivienda, acostada en la hamaca o viendo televisión. Doña Francisca está habituada a tratar con personas ajenas a la familia por sus trabajos.

Don Manuel tiene 53 años; divide las actividades matutinas en tres: 1) el trabajo fuera del hogar, 2) el trabajo en el hogar y 3) la recreación o descanso. La primera se compone de actividades que tienen relación con la comunidad, ya sea vendiendo sus productos (leña), servicios (albañilería) o trabajando con la comunidad (caza). La segunda son reparaciones de todo tipo y la tercera, descanso en la hamaca o en la sombra de los árboles escuchando la radio; no socializa mucho porque duerme temprano, ya que su día empieza entre 4 y 5 am.

Los hijos de doña Francisca y don Manuel salen a trabajar desde las 7:00 y regresan aproximadamente a las 18:00. Sus esposas realizan labores del hogar y el cuidado de los niños. Algunos chicos van a la escuela, los que ya tienen edad, y los pequeños están en el solar, generalmente junto a sus madres en el patio o en la casa.

La vestimenta en general es sencilla; las mujeres adultas utilizan faldas de tela con una blusa y con sandalias. Don Manuel habitualmente no llevaba camisa o utilizaba una muy sencilla, pantalón de mezclilla y sandalias. Los hijos generalmente pantalón de mezclilla, playeras y tenis. Los niños usaban el short o pantalón de la escuela, camisa o playera y estaban descalzos, y las niñas vestían hipil y huaraches.

La vida cotidiana es generalmente afuera (en los patios) debido al calor extremo de la península; se hacen muchas actividades: lavar ropa y trastos, tender, cocinar, criar animales, siembra de hortalizas, recreación y descanso, básicamente.

La comida la prepara para cada familia, los que tienen casa maya en el kobén¹ y quienes tienen casa de concreto en las cocinas. Comen juntos en el patio, aunque cada grupo familiar lleva sus guisos, pero todos comparten y pueden tomar lo que más les guste. Las tortillas casi siempre son a mano, hechas al momento por dos mujeres en simultáneo. Las mesas para comer están en el patio cerca de la vivienda principal a pesar de que el espacio no es muy amplio. Nunca se sentaron cerca de los árboles que proveen de sombra, donde hay viento fresco y el espacio es más grande.

Dentro del terreno se encontraron espacios relacionados con el modo de vida rural: de producción, de trabajo, para el descanso y de convi-

¹ Cocina en maya, en la parte posterior del terreno, que es una estructura de palos y techo de lámina u otro material reciclado, generalmente sin muros.

vencia; considerando la situación de doña Francisca como asistente del Seguro Social, también hay espacios sociales de uso público. En las estructuras 1, 2 y 3 se concentran las actividades cotidianas de la familia y es donde pasan el mayor tiempo del día, mientras que en las 4, 5 y 6 se usan con menor frecuencia y las labores son ocasionales de aseo y guardado principalmente.

En las construcciones A, B y C, que son las casas de los hijos y sus familias, no fue posible realizar la observación directa del uso diario y apropiación; los datos que se tienen se recabaron por referencia oral de doña Francisca, quien comentó que se usan para descansar, juego de los niños y descanso general

Los lugares que se identificaron después del análisis espacial de la vida cotidiana son los siguientes:

1. Cocina. Lugar donde se preparan los alimentos y se usa para comer; también se resguardan los utensilios de cocina y se reciben a las visitas cercanas; es el lugar social familiar.
2. Porche. Forma parte de edificación 2, casa de uno de los hijos. Este lugar es importante porque es donde se recibe a las personas que necesitan atención médica; es el área de espera antes de que se les atienda en la vivienda principal.
3. Vivienda principal. Casa de doña Francisca y don Manuel; espacio de descanso y recreación; también es donde se resguardan las herramientas de trabajo de don Manuel y además es donde doña Francisca presta los servicios médicos a la comunidad.
4. Baño. Lugar privado exclusivo para la familia.
5. Fosa para cocinar. Se utiliza para la preparación de platillos enterrados.
6. Gallinero. En la parte posterior del patio trasero, a su alrededor hay árboles frutales de autoconsumo y otros animales como puercos o patos.

En el solar se identificaron dos regiones: la frontal, que la conforman las estructuras A, B y C con su entrada al predio y sus espacios libres entre ellas; y la trasera, que incluye a las estructuras del 1 al 6, además de los patios y áreas de servicio (Figura 4).

Figura 4. Regionalización de la vivienda y sus actividades durante la vida cotidiana



Fuente: Trabajo de campo, noviembre, 2018

Como complemento a las actividades cotidianas, algunas veces la región posterior se emplea para el turismo vivencial, lo que implica tener actividades con gente extraña, generalmente en domingo, porque no los distrae de sus quehaceres diarios. Tanto doña Francisca como don Manuel disfrutaban ese empleo temporal; les deja dinero y les gusta que los visitantes reconozcan su empeño, la calidad de su trabajo, involucrar a los niños y mantener vivas varias tradiciones yucatecas.

La vida cotidiana de la familia y el uso del espacio en la vivienda, sobre todo de la región trasera, cambia cuando reciben turistas. Las actividades que se modifican son:

1. Los niños tienen acceso limitado a la casa familiar para evitar incomodar a los visitantes.
2. Doña Francisca y don Manuel no se encuentran disponibles para la comunidad durante la realización del Taller Gastronómico: Cocina de humo.
3. Hay división del trabajo: las que implican esfuerzo físico las realiza don Manuel y la preparación y explicación del platillo para doña Francisca; a esta parte se suman las hijas para ayudar.
4. Las mujeres portan hipil porque es la vestimenta tradicional de la región.
5. Los yernos y don Manuel preparan el solar para recibir a los visitantes. Se acomodan las estaciones de trabajo en lugares frescos y con

sombra de los árboles; esos lugares se barren, se pone agua al piso de tierra y se quitan basura y cosas que pudieran estorbar, todo para que se vea presentable.

6. No existe ningún guion previo que relacione la preparación del alimento con la cosmovisión maya y la madre naturaleza.
7. Lavan las jícaras que se usan para ofrecer de beber agua o refresco a los participantes del Taller Gastronómico: Cocina de humo.

El ingreso proveniente de la actividad turística desarrolló en la familia el hábito de la inversión. Cada vez que terminan un taller gastronómico, disponen del dinero para el mantenimiento de sus viviendas o en la adquisición de utensilios de cocina o herramientas que facilitarán el siguiente encuentro.

Para poder reconocer las barreras que la familia pone cuando realiza la actividad turística, se llevó a cabo un taller gastronómico, cuyo desarrollo fue de la siguiente manera:

1. Recepción de los visitantes y presentación de la familia.
2. División del trabajo entre los asistentes e inicio del taller para cocinar un Mucbipollo². Un grupo se encargó de ir al molino para moler el nixtamal³ y preparar la masa de maíz, otro grupo limpió las ollas e instrumentos de cocina.
3. Preparación del pozol⁴
4. Sacrificio de las gallinas y limpieza previa a la cocción.
5. Cocción del kool⁵ y las gallinas.

² También conocido como pib, es un tamal elaborado con masa de maíz y achiote, relleno de pollo, pavo o puerco envuelto en hojas de plátano; tiene un líquido de masa con agua llamado kol y es tradicionalmente enterrado para cocinarlo (Gobierno de México, 2021).

³ Proceso tradicional de preparación del maíz en el que los granos secos se cuecen y se sumergen en una solución alcalina, generalmente de agua y cal alimentaria (hidróxido de calcio); después de eso, el maíz se escurre y se enjuaga para quitar la cubierta exterior del grano (pericarpio) y se muele para producir masa (Orchardson, 2021).

⁴ Bebida típica de la región, muy fresca, preparada con parte del maíz molido, agua y azúcar.

⁵ Salsa espesa utilizada en las cocinas de los estados de la península de Yucatán; que es un relleno de tamales, se elabora con un poco de la misma masa de los tamales a la que se le añade caldo, diferentes especias, condimentos y suele ser rojizo porque lo

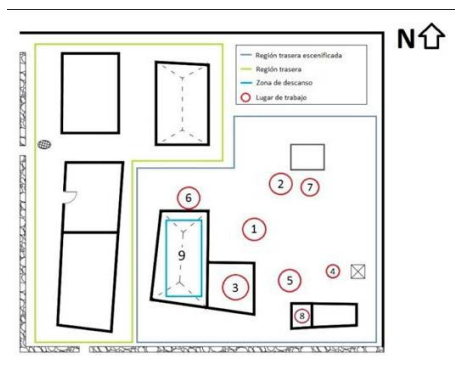
6. Excavación de la fosa donde se entierra el mucbipollo.
7. Limpieza de las mesas para realizar el armado del mucbipollo.
8. Preparación de la penca de henequén para utilizarla como amarre, que consiste en hervir o sancocharlas en agua; luego se separaron las fibras y se retiró el exceso de agua.
9. Corte de leña para el fuego.
10. Armado del mucbipollo.
11. Acomodo y entierro del mucbipollo en la fosa.
12. Cocción (1:30 hora).
13. Almuerzo.
14. Despedida y agradecimiento.

En el caso de la región frontal, es donde la familia pasa la mayor parte del tiempo que lleva el taller gastronómico. Es un lugar más íntimo, al cual no se les permite el acceso a los forasteros.

La región trasera cambia su uso cotidiano de lugar privado a escenario principal de la actividad turística vivencial y en su adecuación se zonifica de la siguiente manera (Figura 5):

1. Preparación del pozol y limpieza de utensilios de cocina.
2. Sacrificio y limpieza de las gallinas.
3. Bienvenida, cocción de las gallinas y preparación del kool.
4. Hoyo para la cocción del mucbipollo.
5. Limpieza de hojas de plátano, preparación de la masa y armado del mucbipollo.
6. Trabajo de la penca de henequén (cocción y separación de fibras).
7. Lugar de enjuague y escurrimiento donde se retira el exceso de líquido de las fibras de henequén.
8. Baño.
9. Zona de descanso.

Figura 5. Regionalización de la vivienda y sus actividades durante el trabajo en el turismo



Fuente: Trabajo de campo, noviembre, 2018

Todas las estaciones de trabajo se ubicaron en espacios con sombra de los árboles y lo suficientemente separados entre ellas para permitir que cada grupo pudiera trabajar sin interrumpir a las personas que están en otras estaciones y, a su vez, pudieran observar lo que sucedía en las otras (Figura 6).

Figura 6. Mosaico del Taller gastronómico cocina de humo.



a) Preparación de pozol



b) Sacrificio y limpieza de las gallinas



c) Armado del mucipollo



d) Cocción penca de henequén



e) Acomodo y entierro del mucipollo



f) Desentierro del mucipollo.

Fuente: trabajo de campo, noviembre 2018.

La relación entre doña Francisca y don Manuel durante el taller gastronómico es continua porque deben estar atentos a lo que hacen las personas que asisten a la actividad. Un aspecto que cuidan mucho es el tiempo porque es importante el cambio de estación y los asistentes deben estar siempre haciendo algo. También hay un especial cuidado en las áreas de trabajo; están preparadas con lo que se necesita, limpias, ordenadas y con buena iluminación. Ellos mantienen una comunicación fluida y conocen bien las dinámicas, así que se coordinan para que, al terminar cada actividad, se pueda realizar la siguiente.

Durante el taller gastronómico, ambos dejan sus compromisos con la comunidad, a quienes avisan con anticipación que no podrán atenderlos, ya que se concentrarán en la actividad turística.

El rol de doña Francisca es de líder y se encarga de que cada asistente preste atención a lo que ella enseña; se dirige de manera respetuosa y alegre a cada participante. Es muy proactiva y procura que todos hagan las tareas que les son asignadas de la mejor manera. Cabe destacar que cuando una participante se encargó de enseñar y ayudar a otras durante la limpieza de la gallina, ella tomó distancia entre los visitantes y se limitó a responder sus dudas. Además, prestó mayor atención a otros integrantes mientras los que se encargaban de la limpieza de la gallina lo tenían todo bajo control sin su ayuda.

Don Manuel es menos abierto, está más distante y callado, aunque permitió que los participantes masculinos se acercaran a él, dispuesto a responder las preguntas que ellos le hicieran, ya sea sobre su vida diaria o sobre cuestiones del taller. No tuvo reparo en corregir a los visitantes de manera directa y en ocasiones utilizó el sarcasmo; conforme iba transcurriendo el tiempo, se relajó e hizo bromas y contó chistes tanto a sus nietos como a los colaboradores.

El punto más importante en esto es que la atención que ellos brindaron a cada uno de los visitantes fue auténtica; incluso podría decirse que resultó natural para ellos convivir con quienes fueron al taller. Doña Francisca fue servicial y atenta, mientras que don Manuel fue exactamente igual a su día normal.

Respecto a la vestimenta diaria, en el caso de doña Francisca, hay modificación, pues sí cambia el día del taller. De manera cotidiana, usa

blusa y falda con sandalias y lleva el pelo suelto o en cola; mientras que el día del taller recibe a los visitantes con el hipil y fustán, el cabello recogido con una pinza y sandalias. Ahora el uso del hipil en la vida diaria se limita a eventos relevantes como fiestas o eventos familiares.

En cambio, don Manuel no hace cambios aparentes, pero el día del taller gastronómico no usa prendas sencillas; las que usó, si bien eran playera y pantalón también, lucían menos gastadas y de mejor calidad (Figura 7).

Figura 7: Vestimenta doña Manuela y don Francisco.



1) atuendo cotidiano



2) ropa típica usada en el Taller gastronómico



3) indumentaria de uso diario



4) vestuario utilizado en la práctica turística.

Fuente: trabajo de campo, noviembre 2018

Conclusiones

Las actividades a realizar y su distribución implican un cambio radical en su modo de vida diario y el uso que le dan a los diferentes espacios. El desarrollo de la autenticidad en la actividad turística permite observar que en la región trasera hay una sutil escenificación por los roles que adquieren.

Los espacios en región trasera que no se encuentran disponibles durante la vida cotidiana para los vecinos y tampoco durante la actividad turística; los vecinos no participan; ese espacio es únicamente para los extraños que van al taller gastronómico. En la vida diaria, las barreras son creadas a través de la convivencia con los habitantes y no las cambian, pues son espacios privados o actividades específicas del núcleo familiar.

Don Manuel, por su parte, está acostumbrado al trabajo físico con compañeros hombres; es por eso que durante el taller gastronómico lo primero que hizo fue acercarse a los participantes varones para platicar; no intercambió palabras con las mujeres, pero sí respondió a sus preguntas.

En el caso de la escenificación del espacio, puede considerarse como auténtico. Si bien el terreno de la vivienda no sufre grandes cambios, a excepción de la ubicación de las mesas de trabajo, la limpieza es igual a la de todos los días y se realiza antes o después del taller gastronómico.

La experiencia se ve marcada por el uso de la vestimenta típica para mantener la imagen tradicional que se tiene sobre las comunidades rurales de la región y el uso de las jícaras para beber el pozol o refresco. Solo se modificó el uso de algunos vasos para poder beber líquidos; esto fue necesario debido a que la cantidad de personas que asistieron superó a los que reciben regularmente.

La autenticidad en las experiencias del turismo vivencial en espacios rurales se puede dar bajo parámetros específicos como el Taller Gastronómico: Cocina de Humo, que, si bien hace cambios y algunos ajustes a la vida cotidiana, no se llega a la folklorización de la actividad.

En el caso particular de esta investigación, se establece que la autenticidad depende de los prestadores del servicio y la experiencia acumulada que se tiene sobre las relaciones interpersonales. El tiempo de convivencia es clave para que los prestadores del servicio sean capaces

de interactuar, procesar la información que se obtiene en el momento y escoger a los sujetos con quienes interactuar.

La práctica del turismo vivencial en la comunidad de Cuauhtémoc es eventual y poco conocida, por lo que los beneficios no son muchos para sus ofertantes. Pero es necesario plantear que esta familia recurre a esa posibilidad por la falta de programas gubernamentales que apoyen este tipo de iniciativas, y que, en el largo plazo, no será posible mantenerla vigente ni será una opción viable de obtención de recursos económicos o de transmisión de conocimientos ancestrales culinarios a turistas de otras latitudes.

Referencias

- Ayllón, Trujillo, M. T. y Nuño, Gutiérrez, M. R. (2008). El sistema casa o solar y la ordenación territorial de las familias: aplicación de la teoría de sistemas a escala micro social Redes. *Revista do Desenvolvimento Regional*, 13(2), 261-28
- Baptista, M.; Fernández, C. y Hernández, R. (2010). El inicio del proceso cualitativo: planteamiento del problema, revisión de la literatura, surgimiento de las hipótesis e inmersión en el campo. En *Metodología de la investigación*, 5ª edición. McGraw Hill – Interamericana, 362-391.
- Bonilla, M. (2006). Turismo vivencial: un ejemplo responsable sin ingredientes artificiales. En Tecnitur, (188). 20-23. <http://www.green-actioncr.com/publications.html>
- Campodónico, R. y Chalar, L. (2021). Turismo y vida cotidiana: un enfoque complejo desde espacio-tiempo. *Revista Atlántida*, 12, 17-29. <https://doi.org/10.25145/j.atlantid.2021.12.02>
- Collado Medina, L. M.; Medina Cuevas, L. M.; Herrera Márquez, A.H. y Moreno Zagalm, M. (2013). Innovación curricular en turismo: un campo de estudio y referentes para la formación universitaria. *Actualidades Investigativas en Educación*, 13(1), 1-39. <https://doi.org/10.15517/aie.v13i1.11708>
- Data MEXICO. (2021). *Municipio de Izamal*. <https://datamexico.org/es/profile/geo/izamal#population-and-housing>
- Galster, G. (2001). One the nature of neighbourhood. *Urban Studies*,

- 38(12), 2111-2124.
- Gobierno de México. (2021). El muchipollo y el xec: tradiciones de nuestro Estado en el Día de Muertos. *Blog Representación de Agricultura Yucatán*. <https://www.gob.mx/agricultura/yucatan/articulos/el-muchipollo-y-el-xec-tradiciones-de-nuestro-estado-en-dia-de-muertos?idiom=es>
- Goffman, E. (1981). Las regiones y la conducta. En *La presentación de la persona en la vida cotidiana* (Amorrortu editores, traduc.) (117-151), Buenos Aires, Argentina: Amorrortu editores. (Obra original publicada en 1959). <http://www.smo.edu.mx/colegiados/apoyos/muestreo.pdf>
- INEGI (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020*. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>
- INEGI (2010). *Principales resultados por localidad (ITER) en Censo de Población y Vivienda 2010*. http://www.inegi.org.mx/sistemas/consulta_resultados/iter2010.aspx
- INEGI (s. f.). *Productos cartográficos y sus características*. <http://www.inegi.org.mx/inegi/spc/doc/INTERNET/Productos%20cartogr%C3%A1ficos%20y%20sus%20caracter%C3%ADsticas.pdf>
- MacCannell, D. (2003). Autenticidad escenificada. En *El turista. Una nueva teoría de la clase ociosa* (Elizabeth Casals, traduc.) (121-144), Tenerife, España: Melusina. (Obra original publicada en 1989).
- Méndez, E. (2020). Pollo en Kol. Platillo tradicional de la cocina yucateca. *Sabores México*, párrafo 3. <https://lossaboresdemexico.com/pollo-en-kol-platillo-tradicional-de-la-cocina-yucateca/>
- Mercado, S. J., López, E. y Velasco, A. E. (2019). *Habitabilidad interna y externa de la vivienda. Una Antología*. UNAM-CONACYT-NEWTON
- Orchardson, E. (2021). “¿Qué es la nixtamalización?”, en CIMMYT (International Maize and Wheat Improvement Center). <https://www.cimmyt.org/es/noticias/que-es-la-nixtamalizacion/>
- Patiño, R. (2006). “Ecoturismo sustentable”. En *Plan de negocios para el desarrollo de un complejo ecoturístico en Atzalan, Veracruz* [Tesis de Licenciatura]. Escuela de Negocios y Economía, Departamento de Finanzas y Contaduría, Universidad de las Américas Puebla, 5-37. http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/laex/patino_l_re/
- Sánchez, A. (2006). La casa maya contemporánea. Usos, costumbres y

- configuración espacial. *Península*, (1), 82. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=358336282003>
- SECTUR-SEFOTUY-UADY. (2018). Diagnóstico de competitividad y sustentabilidad de los Pueblos Mágicos. Municipio de Izamal, Yucatán. http://www.sefotur.yucatan.gob.mx/filescontent/general/estudios_y_proyectos/1c382f066b1b6789f42f08b57d4ea48b.pdf
- Sedesol-Coneval. (2020). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social, Izamal, Yucatán*. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/47173/Yucatan_040.pdf
- Unwin, T. (2000). A waste of space? Towards a critique of the social production of space... *Transactions of the Institute of British Geographers*, MS, 25(1), 11-29. <https://doi.org/10.1111/j.0020-2754.2000.00011.x>
- Urry, J. (2018). La mirada del turista. *Turismo y Patrimonio*, (3), 51-66. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2001.n3.03>

