



Año 12. Enero-Junio 2025
Fecha de recepción: 30 de agosto 2024
Fecha de aceptación: 23 de noviembre 2024

DOI: 10.5377/hycc.v25i12.20533

Tradiciones gastronómicas: identidad y cultura en la comunidad San José, municipio de Masatepe, departamento de Masaya

Gastronomic Traditions: Identity and culture in the community of San José, municipality of Masatepe, Department of Masaya

Yasmir Alberto Bravo Nicaragua

yasbravo18@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0004-3212-4451>

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Managua (UNAN-Managua)

César Andrés Pereira Morales

cesar.pereira@unan.edu.ni

<https://orcid.org/0009-0008-6619-7404>

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Managua (UNAN-Managua)

Resumen

El presente artículo científico investiga la relación entre las tradiciones gastronómicas de productos derivados del maíz y la identidad cultural en la comunidad San José de Masatepe, municipio del departamento de Masaya, Nicaragua. El objetivo principal es documentar y valorar esta tradición gastronómica, que enfrentan riesgos de desaparición debido a la globalización. Se utilizó una metodología cualitativa etnográfica, incluyendo entrevistas semiestructuradas y observación participativa, para recolectar datos sobre las prácticas culinarias y la transmisión de conocimientos entre generaciones. Los resultados revelan que el maíz no solo es fundamental para la alimentación diaria, sino que también actúa como un pilar que fortalece la participación comunitaria. A pesar de la influencia de técnicas modernas, las recetas tradicionales se mantienen intactas, lo que refleja la importancia de estas prácticas en la identidad de la comunidad. Las mujeres adultas desempeñan un papel crucial en la transmisión de estas tradiciones a las nuevas generaciones, asegurando así la continuidad cultural. En conclusión, esta investigación destaca la necesidad de preservar las tradiciones gastronómicas del maíz, enfatizando su relevancia en la identidad cultural y la cohesión social de San José de Masatepe.

Palabras clave: *Maíz, tradiciones gastronómicas, San José de Masatepe, alimentos derivados del maíz, identidad nacional*

Abstract

This scientific article examines the interplay between corn-based gastronomic traditions and cultural identity in San José de Masatepe, Nicaragua. Focusing on endangered culinary practices threatened by globalization, the study employs qualitative ethnographic methods - including semi-structured interviews and participant observation - to document intergenerational knowledge transmission and culinary practices. Key findings demonstrate that maize serves dual essential functions: as a nutritional staple and as a cultural cornerstone fostering community engagement. Notably, traditional recipes persist despite modern culinary influences, underscoring their profound role in maintaining local identity. The research identifies adult women as primary custodians of this culinary heritage, serving as vital conduits for cross-generational cultural preservation. These results emphasize the urgent need to safeguard maize-based gastronomic traditions, which constitute fundamental elements of both cultural identity and social cohesion in San José de Masatepe. The study contributes to broader discussions about protecting intangible cultural heritage against homogenizing global forces.

Keywords: *Corn, gastronomic traditions, San José de Masatepe, corn-derived foods, national identity.*

Introducción

El maíz en sus amplias variedades es un cultivo importante en el desarrollo de muchas culturas. Desde tiempos precolombinos, el maíz ha tenido un valor significativo para los pueblos originarios que se asentaron en el actual territorio nicaragüense (Urtecho, 2010; Pérez, 1981). El proceso de nixtamalización es esencial para la elaboración de diversos platillos, que son parte integral de las festividades y rituales de la comunidad. Estudios realizados por Borrego et al., (2018), Reyes, et al., (2021); Rubio, et al., (2017), han señalado que la globalización está amenazando la continuidad de las prácticas tradicionales, lo que puede derivar en la pérdida de la identidad cultural local.

Actualmente, el maíz conserva la misma importancia y muchos de los procesos que en tiempos antiguos se realizaban y se continúan transmitiendo a las nuevas generaciones, esto contribuye a la conservación de la identidad de las comunidades y naciones enteras. Según Albarello (2009, citado en Torrez & Zeledón, 2012):

Las semillas criollas forman parte de la vida de los pueblos tras el descubrimiento de la agricultura. Las semillas son herencia dejada por los antepasados para preservarlas en las generaciones futuras; es algo de gran valor para nosotros y por eso deben de ser protegidas para el usufructo de toda la humanidad (p. 2).

El maíz es parte esencial de la historia y la cultura de los pueblos, sus productos, sabores y las manos que lo preparan forjan la identidad, misma que hace distinto a un determinado lugar de otro. Es muy fácil identificar la gastronomía nicaragüense considerando que la mayoría de los platillos son elaborados a base de este grano. El Consejo Nacional de Áreas Protegidas, CONAP (2023) señala que:

El maíz también representa la cultura e identidad; ya que alrededor del cultivo de maíz... hay un cúmulo de conocimientos y prácticas que se han transmitido de generación a generación, por medio del cual se fomentan relaciones sociales y se conserva la biodiversidad (párr. 3).

Por su relevancia el Gobierno de la República de Nicaragua interesado por promover políticas en beneficios de todas las familias nicaragüenses y para la preservación de la identidad nacional, declaró el 26 de septiembre como Día Nacional del Maíz. El maíz, considerado un símbolo de identidad nacional, ha sido cultivado y consumido por generaciones de nicaragüenses, representando no solo una fuente vital de alimentación, sino también un elemento clave en el desarrollo económico del país. El Decreto Presidencial de Declaración del Día Nacional del Maíz del 2 de septiembre del 2023, establece en el acápite III de los Considerando que:

...la Constitución Política de la República de Nicaragua y la Política del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, establecen el deber del Estado nicaragüense y población en general de promover el rescate, desarrollo y fortalecimiento de la Cultura Nacional, incluyendo la cultura gastronómica y formas de vida.

De igual forma, Urtecho (2010) enfatiza que:

Afortunadamente no es su tipismo lo que distingue a la cocina nicaragüense, como tampoco al pueblo, ni a Nicaragua, sino su autenticidad, el ser, como éstos, expresión de una misma realidad. Lo típico es lo propio visto con ojos de extranjero. Lo auténtico es lo de uno cuando se mira con los propios ojos. (párr.2).

Esta investigación busca comprender ¿Cómo las tradiciones gastronómicas del maíz se relacionan con la identidad cultural?, ¿Qué factores influyen en la transmisión de las tradiciones a las futuras generaciones?, además, ¿De qué manera la globalización ha afectado las prácticas culinarias de la comunidad?

Esta investigación dialoga con los distintos conceptos, con base a la cultura, tradición y sobre todo la globalización. Como punto de partida, se retoman algunas definiciones de autores referente a la identidad cultural. Du Gay & Hall (1996), plantea que las prácticas culturales, son fundamentales en la construcción de la identidad de una comunidad. Por otro lado, se considera la transmisión de los conocimientos Cavalli-Sforza y Feldman (1981), quienes explican como los conocimientos y prácticas se transmiten de generación en generación; asimismo, la globalización definida por Infante & Giddens (2007), considera que, los procesos globales pueden influir en las culturas locales, modificando o desplazando prácticas tradicionales.

Mediante la indagación de los antecedentes se observa un interés central en comprender la relación entre el maíz, la identidad cultural y las tradiciones gastronómicas en comunidades específicas, especialmente de Mesoamérica y los Países Andinos. Es así, que, este estudio busca explorar cómo el maíz, más allá de ser un alimento básico, se convierte en un elemento fundamental para construir y mantener la identidad cultural de una comunidad. Las investigaciones que se han realizado tienen diversos objetivos, los cuales incluyen la identificación las diferentes variedades de maíz utilizadas en la región y sus usos culinarios tradicionales. De igual forma, en este escrito se analiza cómo las prácticas culinarias relacionadas con el maíz han venido evolucionando a lo largo del tiempo, adaptando a los cambios sociales y económicos.

Otras investigaciones exploraron el significado simbólico y cultural del maíz en las comunidades mesoamericanas y de la región Andina. Asimismo, otros estudios se dedicaron a evaluar el impacto de la globalización y otros factores externos en la conservación de las tradiciones culinarias basadas en el maíz. Las investigaciones consultadas emplearon una variedad de metodologías, incluyendo investigación etnográfica, mediante las técnicas de observación participante, entrevistas a informantes clave y recolección de datos cualitativos, para comprender las prácticas y creencias locales. De igual forma, se han realizado análisis histórico, para lo cual se ha hecho revisión de documentos históricos, recetas antiguas y relatos orales para reconstruir la evolución de las tradiciones culinarias del “grano de oro” a como se le conoce popularmente en Nicaragua por la variedad de platillos, bebidas y postres que se realizan a base de maíz.

Como se ha venido indicando, el maíz no solo es un alimento básico, sino que también está vinculado a prácticas rituales, celebraciones y expresiones artísticas. Sin embargo, también se identifican desafíos para la preservación de estas tradiciones. La globalización, la industrialización de la alimentación y los cambios en los patrones de consumo representan amenazas para la diversidad de variedades de maíz y las prácticas culinarias tradicionales.

Esta investigación plantea que, a pesar de la influencia de las nuevas tecnologías y métodos de producción, las tradiciones gastronómicas relacionadas con el maíz en San José de Masatepe se mantienen intactas gracias a la transmisión de conocimientos y prácticas ancestrales que se han venido transmitiendo de generación en generación. Este estudio es pertinente para preservar y valorar las tradiciones culturales que están en riesgo de desaparecer ante la oferta de productos que ya están procesados y que “facilitan” el proceso de elaboración, perdiéndose de esa manera las prácticas artesanales de preparación. Al documentar estas prácticas, se promueve la conciencia sobre la importancia del maíz, no solo como alimento básico y necesario en la dieta de las familias, sino como un elemento central en la identidad y cohesión social de la comunidad.

Por tal razón, en este escrito analizaremos la importancia del maíz en la identidad cultural de los habitantes de San José de Masatepe, posterior, se investigará acerca del papel que desempeñan las mujeres en la transmisión de conocimientos y por último, se evaluarán los efectos de la globalización en las tradiciones gastronómicas locales.

Materiales y Métodos

La investigación es de tipo cualitativa y etnográfica, lo cual busca describir las costumbres y tradiciones de una determinada comunidad, de acuerdo con su realidad. La investigación se llevó a cabo durante el primer semestre del año 2024.

Al respecto Hernández-Sampieri, R. & Mendoza (2018) refieren que:

Los diseños etnográficos pretenden describir y analizar ideas, creencias, significados, conocimientos y prácticas de grupos, culturas y comunidades. En los diseños etnográficos, el investigador, por lo general, es completamente un observador participante. Estos abordajes investigan colectividades que comparten una cultura: el investigador selecciona el lugar, detecta los participantes y, por último, recolecta y analiza los datos (p. 560).

La investigación se realiza bajo un enfoque etnográfico, que busca entender cómo las tradiciones gastronómicas de productos derivados del maíz se relacionan con la identidad y cultura de la comunidad San José de Masatepe. Este enfoque implica que

el investigador actúa como observador participante, involucrándose en las prácticas diarias de la comunidad para obtener una comprensión profunda de sus significados y valores culturales.

En cuanto al diseño de investigación se seleccionaron dos mujeres adultas de la comunidad, mayores de 40 años, que elaboran productos a base de maíz y que también son comerciantes en mercados cercanos. Igualmente, se utilizaron diversos métodos de recolección de datos, incluyendo la observación participante; la cual es idónea y permite involucrarse en la preparación y elaboración de productos. A su vez, se realizaron entrevistas semiestructuradas con preguntas abiertas, las cuales permitieron un análisis detallado de las experiencias de las participantes.

Con el propósito de darle validez y rigurosidad a la investigación se procedió a realizar la triangulación de datos. Para ello se combinaron datos de entrevistas, observaciones y literatura sobre la importancia del maíz en la cultura local, asegurando así la validez de los hallazgos. Es importante aclarar que, durante la investigación, se presentaron limitaciones, como la accesibilidad a los participantes y el tiempo para realizar entrevistas. Estas limitaciones podrían afectar la riqueza de la información recopilada, lo que es crucial para la profundización en el tema de estudio. Esta metodología permite una evaluación crítica de cómo las tradiciones culinarias se preservan y transforman en el contexto de la globalización.

Resultados y discusión

En el marco de la presente investigación, se describen los principales resultados obtenidos tras la aplicación de las entrevistas a las protagonistas en este proceso, y se presenta una discusión detallada de los resultados.

Para contextualizar, San José de Masatepe ocupa el cuarto lugar entre los municipios del departamento de Masaya, con una extensión territorial de 54 kilómetros cuadrados de superficie, y se divide en 14 barrios, y 38 comunidades, entre ellas San José de Masatepe. Según Guerrero & Soriano (1965):

La cabecera del municipio de Masatepe es la ciudad que lleva su nombre, es una ciudad muy antigua con existencia desde tiempo inmemoriales de la época aborígen. Sus pobladores pertenecieron a la tribu de los Dirianes cuyo, nombre significa “hombres de las alturas o de las montañas” a la cual pertenecían los antepasados de todos los pueblos de Masaya. El nombre de Masatepe procede del idioma Chorotega o mejicano, está formado de las palabras indígenas, Mázalt, venado y Tepec, pueblo o lugar; es decir, la palabra o nombre Masatepe quiere decir, lugar donde hay venados o poblado por venados (pp.155-156).

San José Monterredondo, conocida actualmente como San José de Masatepe, es la comunidad número 15, y se sitúa a 7 kilómetros al sur del centro urbano del municipio. Limita al norte con la comunidad de Santo Domingo, al sur con El Panamá (Carazo), al este con las comarcas Las Crucitas y El Corozo, del municipio de Niquinohomo, y al oeste con la comarca Cañas Blancas del municipio de El Rosario (Carazo). Según el informe del Ministerio de Salud, la comunidad cuenta con una población de más de 5, 156 habitantes.

En la historia de esta comunidad, no existen documentos precisos que hablen sobre el año de fundación y los primeros asentamientos. Solo se cuenta con relatos transmitidos oralmente por líderes comunitarios, así como por hijos y bisnietos de las familias que se considera fundaron los primeros hogares. Según estos relatos, la comunidad recibió sus primeros habitantes alrededor del año 1830, quienes procedían de Niquinohomo, Catarina, San Juan de Oriente, Los Rincones, Masatepe y Jinotepe.

Actualmente, hay estructuras que proporcionan una visión de cómo era la comunidad en aquellos tiempos, como pozos, pilas, casas y especialmente la iglesia católica. Muchos habitantes expresaron que el territorio de San José era adecuado para el asentamiento de grupos humanos, ya que ofrecía abundante vegetación y fauna para la caza, lo cual facilitó el establecimiento de familias. Además, para el año 1830, los terrenos no tenían dueños definidos, lo que permitió a las familias delimitar y establecer la propiedad de sus tierras.

Las actividades económicas de la comunidad son variadas por ser una comunidad rural y urbana. Entre estas actividades predominan las actividades agrícolas, el comercio ya que muchos pobladores se dedican a comercializar en los mercados de Jinotepe, Masaya y Masatepe. También, se encuentran obreros textiles, que trabajan en las zonas francas de Masatepe y San Marcos. Durante la época de lluvia se elevan las actividades agrícolas, pues se generan fuentes de empleo temporales en las haciendas cafetaleras, se cultivan productos como chiltoma, tomates, pipianes y granos básicos incluidos el maíz.

Esta comunidad a través del tiempo ha destacado por su gente trabajadora, esa gente que prepara y labra constantemente la tierra para la siembra en los tiempos adecuados, cada uno de estos productos al llegar la cosecha, en su mayoría son destinados para el consumo de las familias de la localidad, y otra parte es almacenada para luego llevarlas al proceso de comercialización. Entre estos productos destaca el maíz, un grano que con el tiempo se ha convertido en un alimento esencial, además en un pilar de sustento económico y con presencia en todas las actividades religiosas.

El maíz está constituido como uno de los alimentos de mucha importancia para la comunidad, con una rica variedad de productos tradicionales, entre estos se encuentran: las tortillas, tamales, rosquillas, nacatamales, masa de cazuela, atol agrio, bollos y yoltamal, mismos que se han vuelto parte de la dieta diaria de cada nicaragüense.

En cuanto a los métodos de preparación, las mujeres entrevistadas manifestaron que desde muy jóvenes se involucraron en los procesos de preparación de estos productos, ya que sus mamás, abuelas y tías se dedicaban a elaborar alimentos a base de maíz, motivo por el cual hoy conocen como hacerlo de manera tradicional y único.

Uno de los procesos claves para conseguir cualquier tipo de alimento a base del maíz es la nezquiza, que conlleva a la cocción del maíz con agua y cal durante un tiempo determinado, seguido de un lavado total y, por último, molerlo para obtener la masa, siendo una técnica heredada por sus familiares, así como la incorporación de ingredientes locales en la elaboración de estos platillos tradicionales.

Cada platillo además de la masa lleva otros ingredientes para dar sabores, olores y textura diferentes según lo indique la receta. Productos como el tamal pizque, no se le aplica cal, sino ceniza y posterior se envuelve en hoja de chagüite (particularmente de la variedad de plátano felipino). Por otro lado, el tamal relleno de queso y azúcar cumple con el mismo proceso y técnica. De acuerdo con las entrevistadas, para la preparación de este platillo, se requiere de leche agria, queso y azúcar. Además, destacan que este tamal es muy buscado en los mercados de Managua, debido a que en otros lugares en vez de azúcar le ponen solo dulce de panela. El tamal relleno de frijol y queso pasa por el mismo proceso, donde el ingrediente principal es el frijol molido y el queso, el cual se aplica en medio de la masa, se envuelve y se pone a cocinar.

El maíz es más que un alimento, tiene un significado cultural para la comunidad. Cada platillo iniciando por el tamal y finalizando con la tortilla son símbolos de identidad cultural. Cada receta que se transmite de generación en generación fortalece la herencia de las tradiciones culinarias y refuerza los lazos familiares y comunitarios, así lo destacan las entrevistadas. Por su parte, una de las protagonistas, expresó que:

Si vamos a hablar verdad de los derivados del maíz son un sinnúmero y entre ellos están los tamales y nacatamales fueron los primeros en desarrollarse como un platillo nacional y comercial, entonces desde mi experiencia te puedo decir que esto se ha venido generando desde la familia, mi mamá lo aprendió de una tía, yo lo aprendí de ella. (Jiménez, comunicación personal, 08 de junio de 2024).

En estas prácticas gastronómicas no solo se van transmitiendo las técnicas de algún familiar, también permiten desarrollar valores como el compartir, el respeto al entorno y a cada tradición. Otra de las protagonistas agregó:

Nosotros aparte que usamos el maíz para nuestra alimentación también lo utilizamos para el comercio, antes cuando mi mamá viajaba al Mercado Israel Lewites, allá los vendíamos, era venta de locos gracias a Dios, porque los tamales de la ciudad no son como los tamales de las zonas rurales. (Jiménez, comunicación personal, 08 de junio de 2024).

Destacándose así que el maíz es un pilar económico para muchos hogares nicaragüenses, ya que cada producto que se elabora es comercializado, lo que permite a las familias tener el sustento necesario en el día a día. Tener maíz es tener alimento sin falta en la mesa.

Para ser honesta a veces la gente como que no ama nuestra cultura por que se burlan de los que venden estos productos. Pero yo sí me siento bendecida por Dios, porque mi mamá nos enseñó y todavía la tenemos viva. Y además el maíz ha sido el sustento de toda la familia. (Jiménez, comunicación personal, 08 de junio de 2024).

Como se ha venido observando, las protagonistas expresan orgullo por su historia y raíces, ya que el maíz es mucho más que un elemento de la vida cotidiana, y tiene un profundo significado en cuanto a la identidad cultural de los habitantes de la comunidad.

En cuanto a las tradiciones gastronómicas del maíz y la identidad cultural de los habitantes de San José de Masatepe, estas están presentes en celebraciones religiosas y festividades de la localidad. Durante la celebración de las fiestas patronales en honor a San José, los platillos a base de maíz se comparten entre todas las personas que asisten. Por otro lado, cuando fallece un ser querido, se realizan los novenarios y se reparte masa de cazuela, rosquillas, bollos, masa y chicha. Estas tradiciones fortalecen los lazos y el compartir entre cada uno de los habitantes, cada persona que asiste a estas actividades siempre visiona alcanzar a que le den algún alimento a base de este grano.

Entre los factores que influyen en la transmisión de las tradiciones gastronómicas a base de maíz, a las nuevas generaciones se incluyen: cambios en los estilos de vida y preferencias alimentarias, así como la influencia de medios de comunicación y la globalización a través de la industrialización de estos productos. Sin embargo, las mujeres entrevistadas destacaron la importancia de la educación familiar y comunitaria en el rescate y preservación de estas prácticas culinarias tradicionales, mencionó que “aquí todos nos ayudamos, esa es la verdad de las cosas, mis hijos ven, como yo hago las cosas”. (Jiménez, comunicación personal, 08 de junio de 2024).

Las protagonistas, destacan que cada proceso que ellas realizan siempre cuenta con la presencia de sus hijos ayudándoles en la mesa. Sus hijas son las encargadas de ir a moler el maíz y llevar la masa a la casa, siendo esta la oportunidad para transmitir sus habilidades y preservar las recetas familiares. Las entrevistadas hicieron énfasis que en su

juventud ayudaron a sus maridos campesinos en el cultivo del maíz, y que actualmente ya no lo hacen por enfermedades y por su mayoría de edad, manifiestan que ahora ellas solo preparan los alimentos de maíz y se dedican a comercializarlos en los mercados más cercano e incluso desde sus casas, y si no lo hacen ellas sus hijas toman el lugar.

La valoración de las tradiciones gastronómicas del maíz es de mucha importancia pues este destaca su papel en la diversidad cultural y el patrimonio culinario del país. Estas prácticas no solo influyen en la preservación de la cultura de la comunidad San José, sino, que también, a la preservación de la cultura del país, promoviendo así el orgullo local. A pesar de los cambios socioculturales, la comunidad ha mantenido vivas sus recetas, la búsqueda de los productos producidos en la localidad y la preferencia por métodos tradicionales evidencian que existe una resistencia ante los procesos de transformación de la modernidad.

Las mujeres comerciantes y amas de casa mencionaron que no utilizan ningún otro producto tecnificado y que la mayoría de los procesos se hacen de manera tradicional, así lo confirma otra de las protagonistas:

No todo es con ceniza, no le echamos otros elementos, todo es natural. Es importante económicamente porque es un producto natural para el nicaragüense, es muy importante el maíz que se produce, la Maseca, esa Maseca (una mezcla de masa maíz industrial) no me gusta... fea esas tortillas duras, no es como hacerlo natural con maíz. (López, comunicación personal, 08 de junio de 2024).

Las mujeres adultas de la comunidad San José de Masatepe desempeñan un papel importante en la transmisión de las recetas culinarias. Por medio de sus experiencias y sus habilidades, se destacan como las principales guardianas de estas tradiciones. Este hallazgo resalta como las abuelas, tías y mamás actúan como principales fuentes de enseñanza, debido a que son ellas las que transmiten las técnicas culinarias y enriquecen los valores culturales.

Las prácticas en la elaboración de alimentos derivados del maíz, más que un alimento, son el legado heredado, es el patrimonio, es lo que diferencia a la comunidad de otras, esa es la razón por la cual en la ciudad buscan a las “tamaleras de San José”. Las tradiciones como las celebraciones al santo patrono San José, ayudan a que las tradiciones gastronómicas del maíz permanezcan, en este sentido se fomenta el intercambio la participación donde se puede promover el intercambio cultural entre las generaciones.

Con base a los resultados obtenidos, en este estudio se da respuesta a las preguntas de investigación planteada y se logra identificar que cada una de las tradiciones gastronómicas de productos derivados del maíz están de gran manera, ligadas a la riqueza cultural y la

identidad de la comunidad San José de Masatepe. Mediante cada una de las prácticas culinarias como la elaboración de tortillas, tamales, rosquillas y muchos otros productos derivados de este grano alimenticio, el pueblo no solo satisface su alimentación diaria, sino que también a través de las recetas, que a un se conservan, les permite tener conectividad y recordar a los parientes ya fallecidos.

Cada familia en la comunidad tiene sus propias tradiciones, y cada una de ellas con muchos valores, que van desde el compartir hasta una conexión con la comunidad entera. Entre los antecedentes es claro observar como la globalización en muchos países y culturas Borrego et al., (2018), Reyes, et al., (2021); Rubio, et al., (2017), ha tenido impacto, debido a que se han implementado técnicas y tecnologías e incluso cambios en los ingredientes. Sin embargo, este no es el caso de San José, en esta comunidad aún se conserva la esencia ancestral lo que lo hace un pueblo diferente, donde se lucha constantemente por mantener vivas las tradiciones.

Conclusiones

Las tradiciones gastronómicas del maíz están profundamente entrelazadas con la identidad cultural de San José de Masatepe. Cada platillo, como tortillas y tamales, no solo satisface necesidades alimenticias, sino que también, actúa como un medio de conexión intergeneracional, recordando a los ancestros y fortaleciendo el sentido de pertenencia a la comunidad. Las mujeres de la comunidad de San José de Masatepe actúan como guardianas del conocimiento, enseñando a las nuevas generaciones a través de la práctica y la experiencia, lo que permite que las tradiciones se mantengan vivas.

Los factores que influyen en la identidad cultural de la comunidad de San José de Masatepe son aquellos relacionados con las celebraciones comunitarias y la participación familiar en la preparación de alimentos son esenciales para la continuidad de las tradiciones. Eventos como las fiestas patronales ayudan a reforzar el vínculo entre los miembros de la comunidad para transmitir conocimientos a los jóvenes. Aunque se ha planteado que las tradiciones podrían verse amenazadas por la globalización y las nuevas tecnologías, los hallazgos indican que en San José de Masatepe las recetas y métodos tradicionales se conservan, manteniendo su esencia a pesar de las influencias externas.

Para la comunidad el maíz no solo es un alimento básico, sino que es un símbolo de identidad y de unidad comunitaria. Su uso en celebraciones y rituales resalta su relevancia cultural. Las prácticas gastronómicas son canales de transmisión de valores y conocimientos, promoviendo un sentido de orgullo local. En resumen, la investigación resalta que las tradiciones gastronómicas del maíz son fundamentales para la identidad cultural de San José de Masatepe, y su continuidad depende de la participación y el protagonismo de la comunidad, especialmente de las mujeres, en la transmisión de estos conocimientos a las nuevas generaciones.

Listado de referencias

- Torrez, M. & Zeledón, P. (2012). Caracterización de cinco variedades de maíz (*Zea mays*) criollo en las comunidades de Samulalí y Guadalupe, municipio de Matagalpa, en el año 2011. [Tesis de Licenciatura] <https://repositorio.unan.edu.ni/id/eprint/7150/2/6580.pdf>
- Urtecho, J. (2010). Elogio de la cocina nicaragüense. <https://sibila.com.br/cultura/elocio-de-la-cocina-nicaragueense/3841>.
- Consejo Nacional de Áreas Protegidas, CONAP (2023). Publicación [Página de Facebook]. Recuperado el 20 de agosto 2024 de <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=670634981765032&id=100064556088056&set=a.354980643330469>
- Cavalli-Sforza, L. L., & Feldman, M. W. (1981). Cultural transmission and evolution: A quantitative approach (No. 16). Princeton University Press.
- Decreto Presidencial 13 de 2023. Declaración del Día Nacional del Maíz. [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/116C4A6BC52EC94406258A2400720A46?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/116C4A6BC52EC94406258A2400720A46?OpenDocument)
- Du Gay, P., & Hall, S. (1996). Questions of Cultural Identity: SAGE Publications.
- Guerrero C, J. & Soriano Guerrero, L. (1965). Monografía de Masaya. *Municipio de Masatepe*, 154-162 file:///C:/Users/colectivo1/DIRECCI%C3%93ND/Downloads/MasayaMonografiaJulianGuerreroLolaSoriano1965%20(1).pdf
- Hernández-Sampieri, R. & Mendoza, C (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. <https://acortar.link/V3glHy>
- Infante, J. M. (2007). Anthony Giddens. Una interpretación de la globalización. *Trayectorias*, 9(23), 55-66. <https://www.redalyc.org/pdf/607/60715117007.pdf>
- Jiménez, A. (Comunicación personal, 08 de junio de 2024).
- López J. (Comunicación personal, 08 de junio de 2024).

- Pérez, F. (1981). El maíz nuestra Raíz. Instituto Nicaragüense de Cultura <https://www.inc.gob.ni/wp-content/uploads/2023/09/El-Ma%C3%ADz-nuestra-Ra%C3%ADz-1.pdf>
- Reyes, H. B., & Chavarría, C. (2021). Cátedra Fidel Coloma: Conmemoración del Día de la Resistencia Indígena, Negra y Popular. *Revista Lengua y Literatura*, 7(1), 38-41. <https://revistas.unan.edu.ni/index.php/RLL/article/view/2724>
- Rubio, A. G. R., Bordi, I. V., Ortiz, H. T., & Muro, P. G. (2017). Empoderamiento y feminismo comunitario en la conservación del maíz en México. *Revista Estudios Feministas*, 25, 1073-1092. <https://www.redalyc.org/pdf/381/38152752006.pdf>