

El doe

**ZIJN ARME INDÍGENAS MINDER
MENSELIJK DAN RIJKE LADINOS?**

*Een onderzoek naar voedsel en sociale positie vanuit een
antropologisch perspectief in Chichicastenango,
Guatemala*

Door Felice Blommers

ZIJN ARME INDÍGENAS MINDER MENSELIJK DAN RIJKE LADINOS?

*Een onderzoek naar voedsel en sociale positie vanuit een
antropologisch perspectief in Chichicastenango,
Guatemala*

Naam: Felice Blommers

Studentnummer: 3328031

Jaar: juli 2009

Email: feliceblommers@hotmail.com

Inhoudsopgave

Kaart Chichicastenango	4
Inleiding	5
1. Voedsel binnen de theorie	8
1.1 Basistheorieën.....	8
1.2 Symboliek van voedsel.....	12
1.2.1 Statusvoedsel.....	13
1.2.2 Feestelijk voedsel.....	14
1.3 Conclusie.....	15
2. Chichicastenango, Guatemala	16
2.1 Verdeeldheid in Guatemala.....	16
2.3 Chichicastenango.....	17
2.4 Informanten tijdens het onderzoek.....	19
2.4.1 Familie Giron.....	19
2.4.2 Familie Sut Ren.....	20
2.4.3 Familie Tiriquiz Gonzalez.....	21
3. Chichicasteeks dieet	23
3.1 Basisvocabulaire van het dieet.....	23
3.3 Basisingrediënten, complementaire ingrediënten en extra's.....	25
3.4 Overeenkomsten en verschillen.....	32
4 Transformatie van ingrediënt naar voedsel	33
4.1 Dagelijkse voeding.....	33
4.1.1 Waar wordt de dagelijkse voeding gegeten?.....	34
4.1.2 Van A naar B; distributie.....	35
4.1.3 Ontbijt.....	37
4.1.4 Lunch.....	37
4.1.5 Symboliek van voedsel en gerechten.....	39
4.1.6 Bereiding en consumptie.....	41
4.1.7 Diner.....	42
4.2 Overeenkomsten en verschillen.....	42
4.3 Feestelijke voeding.....	43
4.3.1 <i>Cofradia</i> de San José.....	44
4.3.2 <i>Semana Santa</i>	45
4.4 Overeenkomsten en verschillen.....	47
5 Conclusie	48
Literatuurlijst	51
Bijlage 1 Inwoneraantallen Chichicastenango	53
Bijlage 2 Informanten	54
Bijlage 3 Zelfreflectie	55
Bijlage 4 Resumen en español	57

Inleiding

‘Mensen die opvallend andere voedingsmiddelen eten of hetzelfde voedsel op een heel andere manier gebruiken, worden als totaal andere mensen, soms als zelfs minder menselijk, beschouwd’ (Mintz, 1985:24). Hiermee stipt hij aan dat het consumeren en bereiden van voedsel sociale verschillen markeert. Wat eetbaar is wat niet, ligt vast in onbewuste patronen van tradities en culturen. Om hier achter te komen zullen deze moeten worden geanalyseerd. De betekenis van een maaltijd kan achterhaald worden door te kijken naar de combinaties van ingrediënten, de mix van vloeibaar en vast, vlees, groenten en zetmeelproducten, de technieken en het tijdstip van serveren. Door codes te verbinden aan de verschillende maaltijden, gangen en individuele ingrediënten, kan voedsel geanalyseerd worden zoals een taal en de sociale relaties verwoord worden. In het verlengde geldt dat voedsel een heel belangrijke marker is voor etniciteit en klasse, waardoor bepaalde ingrediënten en gerechten gerelateerd zijn aan bepaalde etnische groepen en rijkdom.

De voedselproblematiek in Chichicastenango is vrijwel alleen te merken bij de arme *indígena* bevolking waar veel kinderen zelfs groeiachterstanden hebben. *Ladinos* zijn overwegend rijk en hebben vaak gestudeerd. Hebben ze hierdoor ook een andere kijk op voedsel? En de rijke *indígenas*? Eten die gewoon meer dan arme *indígenas*?

Ondanks het feit dat de sociale en economische verdeling in Guatemala erg duidelijk aanwezig is, is er binnen de antropologische wetenschap weinig over geschreven. Er is aardig wat literatuur te vinden over de relatie van voedsel en sociale status in Ecuador (Weismantel), Chile (Montecino) en de Andes. Maar over de situatie in Guatemala waar de sociale verschillen een van de grootste zijn, is weinig te lezen. Met dit onderzoek wil ik daar verandering in brengen en stel ik deze verschillen aan de kaak door de voedingspatronen van *ladinos* en *indígenas* in Chichicastenango te analyseren. Zo wil ik erachter komen of in de voeding net zulke duidelijke verschillen te vinden zijn als in de maatschappij. De vraag die daarom centraal staat in mijn thesis is: *Hoe wordt de sociale status van Chichicasteekse huishoudens gereproduceerd vanuit de culinaire- en symbolische betekenis die gegeven wordt aan voedsel?*

In de maanden maart en april 2009, heb ik veldwerk gedaan in Chichicastenango, een dorpje in de hooglanden van Guatemala wat bewoond wordt door ongeveer 98,5 procent

indígenas en 1,5 procent *ladinos*.¹ Tijdens deze twee maanden heb ik heel wat mensen ontmoet die mij hebben geïnformeerd over het Chichicasteekse dieet, de keuken en de bijborende symboliek. Ik heb contact gehad met zowel huishoudens, als restauranthouders, als ‘gewone’ mensen die me meer konden vertellen over de cultuur, sociale verdelingen en andere zaken, zoals leden van *Cofradias*. Om een zo specifiek mogelijk onderzoek te kunnen doen heb ik me zoveel mogelijk gefocust op drie huishoudens. Deze huishoudens heb ik geselecteerd naar aanleiding van hun samenstelling, etniciteit, klasse en religie, zodat ik vergelijkingen kon maken op basis van deze belangrijke variabelen voor de sociale status in Guatemala. Voor mijn onderzoek heb ik uiteindelijk drie huishoudens geselecteerd die voldeden aan deze eisen, namelijk een *ladino* en een *indígena* huishouden uit de hoge klasse en een *indígena* huishouden uit de lage middenklasse. In deze thesis zijn *indígenas* mensen die zich inheems kleden, overwegend een *indígena* taal spreken (in Chichicasteenango is dit Quiche) en wanneer ze zelf zeggen dat ze *indígena* zijn. Met *ladinos* bedoel ik mensen die zichzelf *ladino* noemen en alleen Spaans spreken.

Tijdens het onderzoek heb ik vooral participerende observatie en semi-gestructureerde en gestructureerde interviews gebruikt. Door (dagelijks) mee te draaien in de huishoudens van mijn onderzoekseenheden heb ik optimaal gebruik kunnen maken van de methode participierend observeren. Door mee te helpen met boodschappen doen, eten bereiden, consumeren en afwassen (distributie, bereiding, consumptie en opruimen, vier van de vijf fases van Goody, 1965), heb ik ontzettend veel informatie kunnen vergaren over hun voedselcultuur, de bereidingswijzen en de technologieën die zij gebruikten in de keuken en daarbuiten alsmede de tafelmanieren. Deze informatie heb ik vervolgens gebruikt om te verifiëren bij andere huishoudens of andere organisaties als El Centro de Salud, een *Cofradia* of CASODI.

De tweede methode die ik heb toegepast, zijn de interviews die ik zowel gestructureerd als semi-gestructureerd heb afgenomen. Bij afspraken die ik had gemaakt met officiële instellingen ben ik gestructureerd aan de slag gegaan, omdat ik zeker wilde zijn dat ik in een keer de benodigde informatie zou verkrijgen. De semi-gestructureerde interviews heb ik gehouden met iedereen die ik ontmoette, welke bestonden uit topiclijsten. Door deze gesprekken niet al te gestructureerd te laten verlopen heb ik heel wat belangrijke en interessante informatie verkregen die ik anders niet was tegengekomen.

¹ Cijfers van Instituto Nacional de Estadística (2002) verkregen bij het gemeentehuis van Chichicasteenango: Chichicasteenango heeft in totaal 107.193 inwoners waarvan 105.610 *indígenas* en 1.583 niet-*indígenas*.

Tenslotte ben ik op de onderzoekslocatie begonnen met het uitwerken van mijn data in dagelijkse logboeken. Zo heb ik geprobeerd om voor mijzelf de sfeer zo goed mogelijk neer te zetten, zodat ik het erna niet zou vergeten. Tevens kwam ik zo achter de hiaten die nog bestonden in mijn data welke ik heb opgevuld door vervolggelassen te voeren met mijn informanten.

Het eerste hoofdstuk behandelt een aantal relevante theorieën die op het gebied van voedsel zijn ontwikkeld binnen de antropologische discipline. Bovendien worden concepten gebruikt die in andere sociale disciplines zijn ontwikkeld. Aan bod komen theorieën over decodering van voedsel op basis van grammatica en taal (Lévi-Strauss), sociale aspecten van voedsel, het dieet, de keuken, de structuren van een maaltijd (Douglas en Goody), het principe van incorporatie (Fischler, 1995, in Montecino) en symboliek van voedsel (Weismantel). Deze theorieën en concepten hebben de deur geopend om mij inzicht te bieden in een wereld die voedselantropologie heet. Vervolgens behandel ik in hoofdstuk twee de context van Chichicastenango, zodat helder wordt in welke omgeving ik mijn onderzoek heb uitgevoerd. Ook worden in dit gedeelte mijn informanten uitgebreid toegelicht. Hoofdstuk drie, is het eerste empirische hoofdstuk waarin ik het Chichicasteekse dieet behandel. Dit geeft een duidelijk beeld van de bestaande dagelijkse voeding die wordt gegeten door beide etniciteiten en klassen. In hoofdstuk vier wordt de transformatie van ingrediënt naar voedsel behandeld, waar niet de afzonderlijke ingrediënten, maar vooral de combinaties ervan aan bod komen. Bovendien wordt hier een splitsing gemaakt in dagelijkse en feestelijke voeding, om de symboliek en betekenissen voor de aparte gelegenheden duidelijk neer te zetten. Aan het einde van de paragrafen worden de overeenkomsten en verschillen uitgelicht. Tot slot stel ik een conclusie samen van alle informatie uit de theoretische en empirische hoofdstukken. Zodoende zal ik antwoord kunnen geven op de vraag hoe de sociale status van Guatemalteekse huishoudens wordt gereproduceerd vanuit de culinaire- en symbolische betekenis die gegeven wordt aan voedsel.

1. Voedsel binnen de theorie

De keuze van een samenleving of iets eetbaar is of niet, wordt volgens verschillende wetenschappers bepaald door tradities en onbewuste structuren. Zo wordt een voedingsscenario geconstrueerd door een verzameling van elementen (smaak, esthetiek, technologieën en protocollen) die elkaar kruist en zich verplaatst van het lichamelijke naar het symbolische en zo sociale verschillen reproduceert (Montecino, 2006:15-16). Door de onbewuste structuren en de bijbehorende elementen te ontrafelen, kunnen de overeenkomsten en verschillen tussen groepen worden vastgesteld. In deze theoretische verkenning zullen diverse onderzoekers aan bod komen om een zo compleet mogelijk overzicht te vormen om een framework te creëren voor mijn onderzoek.

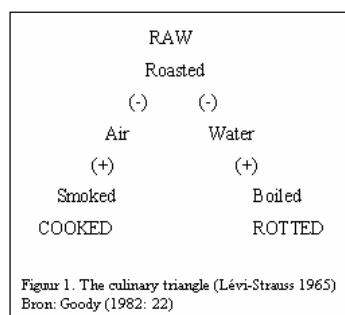
Allereerst behandel ik Lévi-Strauss, die het zwaartepunt heeft verlegd van consumptie naar bereiding van voedsel met zijn structuralistische theorie die gebaseerd is op het beginsel dat voedsel te ontleden valt zoals een taal. Douglas gaat hier dieper op in door naast de structurele benadering ook een culturele benadering toe te voegen. Tenslotte voegt Goody het huishouden aan deze analyse toe, om achter de overeenkomsten en verschillen te komen tussen groepen mensen. Zodra de basistheorie is toegelicht, komt de symboliek van dagelijks- en feestelijk voedsel en de bijbehorende statusgevoeligheid aan bod. In dat gedeelte behandel ik hoe symboliek aan voedsel gegeven kan worden en hoe dit verschilt voor een alleenstaand ingrediënt of voor een gerecht. Na deze paragraaf zien we dat zowel dagelijks- als feestelijk voedsel sociale verschillen kan aanduiden.

1.1 Basistheorieën

Lévi-Strauss wordt beschouwd als een van de grondleggers van de voedselantropologie. Hij onderzoekt voedsel en cultuur vanuit een structuralistische benadering dat uitgaat van het principe dat menselijk gedrag in patronen en structuren past welke altijd hetzelfde zijn ongeacht het onderwerp. En dat activiteiten als koken en eten, en dus ook de keuze of iets eetbaar is of niet, het beste begrepen worden wanneer deze vergeleken worden met andere aspecten van activiteiten- en geloofsystemen van een gemeenschap (Korsmeyer 1999:129). Lévi-Strauss' benadering is gebaseerd op het denkbeeld dat structuren of 'ijzeren denknetten' onbewust de menselijke uitingen reguleren. Het zijn deze denknetten die Lévi-Strauss wil opsporen, omdat deze volgens hem de uiteindelijke verklaring vormen voor de

universele en constante elementen die in gewoonten, classificaties en voorstelling te achterhalen zijn. Die structuren, zo stelt zijn theorie, brengen regels voort, waarvan de mens zich net zo weinig van bewust is als van de regels van de taal hij spreekt (de Ruijter 1979:7).

Lévi-Strauss stelt dat net als taal, het bereiden van voedsel universeel is in menselijke maatschappijen: “If there is no society without language, nor is there any which does not cook in some manner at least some of its food” (Counihan & Van Esterik 1997:28). Tevens is hij van mening dat ze beide op eenzelfde manier ontleed kunnen worden. Dit heeft hij weergegeven in *The Culinary Triangle* (1965) (zie figuur 1). Het model heeft de bedoeling universeel toepasbaar te zijn, hoewel niet in elke taal en cultuur de onderscheidingen op



dezelfde manier gehanteerd wordt en ook niet alle onderscheidingen in alle talen en culturen voorkomen (de Ruijter 1979:26). In elke cultuur komen volgens Lévi-Strauss wel drie categorieën voor, welke daardoor universeel te labelen zijn. Het zijn deze universele categorieën, waar culturele betekenis aan gegeven wordt wanneer men kijkt naar de bereidingswijzen welke per cultuur anders kunnen zijn.

Met *The Culinary Triangle* legt hij uit dat *the raw* logischerwijs niet bereid is, *the cooked* een culturele transformatie heeft ondergaan en *the rotted* een natuurlijke. Hieronder gebruikt hij een dubbele tegenstelling, namelijk tussen bewerkt/onbewerkt aan de ene kant, en cultuur/natuur aan de andere kant. Hij stelt wel dat deze driehoek een semantisch veld afbakt vanaf de buitenkant, aangezien we zelf wel kunnen zien of voedsel rauw of gekookt is. Dit betekent dat in verschillende culturen deze categorieën anders geïnterpreteerd kunnen worden (Counihan & Van Esterik 1997:29). Zoals we weten, eten wij in Nederland buiten haring geen rauwe vis en in Japan wel; dit is cultureel onderbouwd.

Centraal staat de voedselbereiding die een beslissende rol speelt in de indeling van voedsel in soorten of categorieën zoals voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht. Hij is van mening dat er wereldwijd sprake is van een grote overeenkomst in die zin dat voedselcategorieën in gestandaardiseerde relaties ten opzicht van elkaar staan. Bepaalde soorten voedsel, die op bepaalde wijzen zijn bereid, zijn alleen bestemd voor bepaalde gelegenheden en/of voor bepaalde categorieën mensen. Bepaald voedsel mag alleen bij ceremoniële gelegenheden gebruikt worden, terwijl er ook voedselsoorten zijn die uitsluitend door mannen of vrouwen gegeten mogen worden. De verschillende ‘bereidingscategorieën’ zijn met andere woorden bijzonder geschikt om als symbolen van sociale differentiatie te dienen (De Ruijter 1979:27).

Door meerdere variabelen aan te brengen in de driehoek, wordt deze veel complexer en mondt het uit in een driehoek met meerdere betekenissen. Door *roasted*, *smoked* en *boiled* toe te voegen (reeds te zien in figuur 1), wordt de driehoek uitgebreid met verschillende bereidingswijzen die verschillende culturen kunnen gebruiken. Een van de vormen is *boiled*: dit is voedsel dat samenhangt met het culturele doordat het met twee intermediairs in aanraking komt; het water en een pan. Het voedsel en het vuur worden van elkaar gescheiden. Hier relateert hij aan dat gekookt voedsel derhalve niet gevaarlijk is, en dat het gelabeld moet worden als feminien. Dit noemt hij ‘endo-cuisine’, omdat het vrijwel altijd toegeschreven kan worden aan huiselijk voedsel dat bereid wordt voor een klein aantal mensen. Anderzijds stelt Lévi-Strauss dat *the roasted* toegeschreven kan worden aan voedsel dat men voorschotelt aan gasten (‘exo-cuisine’). Dit voedsel wordt buiten bereid, daar het directe aanraking heeft met het vuur en wordt derhalve ook gelabeld als masculien (Lévi-Strauss 1968; Montecino 2003:18-19).

Lévi-Strauss is wel wereldwijd bekritiseerd door andere antropologen, omdat hij volgens velen een té algemene betekenis wil geven aan voedsel voor de hele mensheid. Douglas is bijvoorbeeld van mening dat de theorie verder uitgediept kan worden door de structurele benadering te combineren met een culturele benadering.

Douglas’ structuralistische- en functionalistische benadering is wel deels gebaseerd op die van Lévi-Strauss, doch is zij meer gefocust op de ‘cuisine’ zelf. De sociale relaties en haar contradicties wil Douglas lezen door de keuken te ontcijferen als taal zoals in ‘Deciphering a meal’ (1975). Douglas kijkt naar voedsel als iets dat men nodig heeft om te overleven (het biologische), maar dat de selectie ervan cultureel onderlegd is (Montecino, 2006:20). Douglas benadert de betekenis van voedsel als een pregecodeerde boodschap: ‘If food is treated as a code, the messages it encodes will be found in the pattern of social relations being expressed. The message is about different degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries’ (Counihan & Van Esterik 1997:36). Hiermee bedoelt ze dat nuttigen van voedsel onderheven is aan patronen van sociale relaties en klasse; wat mensen eten en wanneer, alsook met wie varieert naar gelang beroep en economische status. Maar Douglas beperkt zich niet door louter naar de sociale patronen te kijken, ook de enkele maaltijden hebben hun eigen structuur. Door deze te analyseren kan men inzicht krijgen in de sociale posities van mensen en samenlevingen.

Welke combinaties van ingrediënten een maaltijd betekenen hangt af van hun volgorde, de mix van vloeibaar en vast, vlees, groenten en zetmeelproducten, de technieken die gebruikt worden en het tijdstip van serveren. Weinig van deze patronen worden bewust

beleefd, daarentegen is het een resultaat van opeengestapelde tradities en uitingen die bepalen wat eetbaar is en wat niet, wat een maaltijd is en wat goed smaakt. Douglas stelt dat deze routinematigheid 'cognitieve energie' behoeft (Korsmeyer 1999:130-131). Door codes te hangen aan de verschillende maaltijden, gangen en individuele ingrediënten codes, kan zij het voedsel analyseren zoals dat ook bij grammatica gebeurt. Wat volgens haar centraal staat hierin is dat: 'Each meal carries something of the meaning of other meals; each meal is a structured social event which structures others in its own image' (Goody 1982:31). Men moet dus kijken naar die ene maaltijd in perspectief en context van andere maaltijden van de dag, week en jaar. Dit wil zeggen dat de contextuele analyse een grote rol speelt in de bepaling welke betekenis voedsel heeft voor onder andere de sociale status.

Deze context kan onder meer geanalyseerd worden door dagelijks mee te draaien in de keuken van een huishouden. Zo komt men achter de verschillende smaken, esthetiek, technologieën en protocollen tijdens de dagelijkse en feestelijke voeding. De onderzoeker die zich hier veel mee heeft beziggehouden is Goody. Hij probeert de natuur van verschillende keukens met de bereiding van voedsel bij elkaar te brengen en zodoende de plattelandsproductie te relateren aan manieren, keuken en subculturen en sociale classificatie (Goody 1982:38) om de sociale verschillen bloot te leggen. Hij vindt de theorieën van Lévi-Strauss en Douglas onvoldoende om achter de ware betekenis van voedsel te komen voor zover deze bestaat. In 'Cooking, cuisine and class' (1982) stelt hij dat de analyse van koken gerelateerd moet worden aan distributie van macht en economische factoren, dat wil zeggen klasse systemen en politieke situatie (1982:37). De theorie wordt als volgt uitgelegd (1982:37-39): de studie naar het proces van voorzien en verandering van voedsel beslaat volgens Goody vijf basisfases: productie, distributie, bereiding, consumptie en opruiming. Wanneer deze fases worden bestudeerd en gewaardeerd, kunnen er uitspraken gedaan worden over de sociale positie van huishoudens. Hierbij wordt gezegd dat de eerste fases van productie en distributie, sterk verband houden met de economische factoren. Het gaat namelijk om de aspecten van primaire productie, de werkorganisatie en de technologie van produceren en opslaan van voedsel, wat weer leidt naar de distributie ervan. Vervolgens haalt Goody de politieke factoren aan, namelijk die van allocatie van het voedsel. Dit houdt onder andere verband met rentebetaling voor de opslag, de verdeling van voedsel in het huishouden en macht over de beslissing over wanneer er weer wordt gegeten tot de volgende oogst. De derde fase, de bereiding van voedsel, heeft niet meer te maken met het veld en het verbouwen van het voedsel, maar met de keuken, de kookkunst en cuisine. Dit is volgens Goody het stadium waar klassen binnenshuis worden bepaald, daar het vaak de plek is van de vrouw

meer dan de man en meer van de bedienden dan van de vrouw des huizes. Dit geeft aan dat er op basis van deze theorieën ook uitspraken gedaan kunnen worden over genderrollen. Dit is echter een studie op zich en hier zal ik me verder niet op focussen in deze thesis.

Vervolgens representeert de vierde fase van Goody de consumptie, waarin de tafelmanieren centraal staan. Het is deze fase die ook centraal staat in de theorie van Douglas om de context te kunnen schetsen. In deze fase worden de verschillen binnen een groep duidelijk door de vraag of er samen of apart word gegeten en wie wat eet. ‘Dit is de arena van feesten en vasten, verboden en geboden, gezamenlijk en huiselijke maaltijden, tafelmanieren en manieren van serveren en service’ (Goody 1982:37-38). Tenslotte gaat de laatste fase over de opruiming van het voedsel; wat gebeurt er met het voedsel dat overblijft na een maaltijd? Wordt dit nog een keer gebruikt, wordt dit weggegooid of wordt dit weggegeven? Door deze fases in te vullen binnen verschillende huishoudens kunnen er overeenkomsten en verschillen tussen huishoudens worden gevonden en uitspraken worden gedaan over de sociale posities.

1.2 Symboliek van voedsel

‘De vorm waarin gemeenschappen en groepen hun voeding organiseren kan inzicht bieden in de sociale verschillen en spanningen [...], maar vooral in hoe voedsel kan veranderen in een symbool dat die verschillen uitdrukt en reproduceert’ (Montecino, 2006:199). Ook al is men er zelf vaak niet bewust mee bezig, voedsel speelt een belangrijke rol in de sociale en economische relaties van mensen. Dit is vooral wanneer voedsel een symbool wordt, dan is de betekenis ervan niet meer louter een voedingselement, maar speelt het een aparte rol in het economische leven. Een duur ingrediënt bijvoorbeeld symboliseert dan rijkdom en een goedkope staat voor armoede (Weismantel, 1988:7-8). Hier zien we dat een ingrediënt op zichzelf staand een symbolische betekenis kan hebben; een tastbaar product dat een ontastbare betekenis draagt. Daarenboven kan een ingrediënt ook een symbolische waarde geven aan een gerecht. Hier staat dan niet meer het ingrediënt zelf centraal, maar de verschillende aspecten van de bereiding, zoals dat bijvoorbeeld gebeurt bij een *tamal*.

Voedsel en de daarbij behorende symboliek is een van de sterkste markers van etniciteit en klasse (Weismantel, 1988:9), waarbij de keuze van het voedsel en de eetgewoonten verschillen tonen in leeftijd, geslacht, status en cultuur (Mintz, 1985:24). Hierdoor is het ook niet vreemd dat het de relaties tussen verschillende groepen kan uitdrukken: ‘Mensen die opvallend andere voedingsmiddelen eten of hetzelfde voedsel op

een heel andere manier gebruiken, worden als totaal andere mensen, soms als zelfs mindere menselijk, beschouwd' (Mintz, 1985:24).

Verschillen in sociale relaties tussen mensen kunnen aangetoond worden door de verschillen in voedsel dat men eet en hoe men het bereid. Hier zien we wederom dat de fases van Lévi-Strauss, Douglas en Goody terugkomen om de verschillen aan te tonen en uitspraken te kunnen doen over de sociale positie van mensen. De symbolische waarde van voedsel kan op verschillende manieren worden uitgedragen; door de symboliek die een ingrediënt heeft en door de samenkomst van meerdere aspecten. Bij de eerste hebben we het vaak over statusvoedsel, dat zal in de volgende paragraaf behandeld worden. De laatste, gaat over voedsel dat pas een symbolische betekenis krijgt wanneer er meerdere aspecten te onderzoeken zijn, zoals de aspecten van bereiding en het moment waarop het wordt gegeten. Dit zal ik behandelen als het feestelijke voedsel, wat voedsel is dat tijdens feestelijke of speciale gelegenheden wordt geconsumeerd.

1.2.1 Statusvoedsel

Een statusproduct wordt gebruikt als sleutelkenmerk van sociale distinctie, door bijvoorbeeld een 'wit' product te consumeren in plaats van een '*indígena*' product. Er bestaat immers een hoge correlatie met etniciteit en klasse, wat betekent dat het mogelijk is dat wanneer mensen tot een bepaalde etnische groep behoren, ook in een bepaalde sociale klasse geplaatst zijn (Erikson 2002:7-8). In veel landen van Centraal Amerika bestaat er daarenboven een correlatie met voedsel en sociale status welke is gebaseerd op klasse en etniciteit in de waardering en betekenisgeving van zekere gerechten (Montecino, 2006:31). Jones (2007:145) stelt hiernaast dat statusvoedsel dát voedsel is dat duur is door schaarste, prijs of ingrediënten, arbeidsintensiviteit van de productie ervan, de aanwezigheid van dierlijke proteïne en de niet-voedzame betekenissen en associaties ervan. Dit wordt bijvoorbeeld naar voren gebracht wanneer een hoge klasse zich wil onderscheiden door het gebruik van meerdere couverts of door het consumeren van kaviaar en champagne.

Fischler (1995), één van de bekendste hedendaagse wetenschappers die zich bezighoudt met de reflectie van moderne maatschappij en globalisering op de voedselprocessen, noemt bovenstaande 'het principe van incorporatie' (Montecino, 2006:22-23). Dit concept heeft als uitgangspunt dat voedsel veel complexer is dan bijvoorbeeld kleding, omdat het ín je lichaam terecht komt en niet alleen je lichaam bedekt, zoals kleding. De term 'je bent wat je eet' dekt volgens hem dan ook de hele lading van voedsel, omdat het

beide aspecten van psychologische en fysieke betekenis betreft. Dit betreft de voeding- en symbolische waarde van voedsel waar hij zich op richt (Montecino, 2006:23). Fischler beschouwt dat de incorporatie een creatie is van collectieve identiteit en tegelijkertijd de verandering kan betekenen in het spel van identificatie/distinctie. Omdat de incorporatie dagelijks wordt herhaald, zou het gezien moeten worden, middels signalen en codes, als een systeem van betekenissen (Montecino, 2006:23) door bijvoorbeeld te kijken naar de menu's en de veranderingen daarin. Dit is ook wat Douglas zegt wanneer zij het heeft over de decoding van maaltijden en de context op zich.

Verfijning kan voedsel ook een andere betekenis geven (Veen, 2003:412). Zij ziet luxe of statusvoedsel niet als een specifiek item, maar als voedsel voor de verfijning van basisvoedsel en als een manier om je te distantiëren van anderen. Verfijning van voedsel kan worden gezien in de vorm van textuur van het voedsel (bijvoorbeeld wit versus onverfijnd of bruin brood of rijst; vers voedsel versus gedroogd voedsel; mals versus taai vlees), toegevoegde smaak (zout, suiker, kruiden, specerijen, chili), een hoger vetpercentage (vlees, zuivelproducten, noten, chocolade, avocado), of andere kenmerken, zoals stimulerende middelen als koffie, thee, bier en wijn. Mennell (1985) stelt dat in Europa tijdens de Middeleeuwen, de elite liet zien hoe rijk ze waren door de kwantiteit voedsel. Toen de gewone mensen steeds meer te besteden hadden, was de kwantiteit van voedsel niet meer genoeg om hun status te laten zien. Met de komst van nieuwe ingrediënten, zoals kruiden, specerijen en buitenlands voedsel gingen zij over op de kwaliteit van hun voedsel. Sindsdien was het niet meer een kwestie van kwantiteit maar van kwaliteit om sociale status aan te geven (Veen, 2003:412). Dit is goed terug te zien tijdens feestelijke gebeurtenissen, waar voedsel ook een heel belangrijke rol speelt.

1.2.2 Feestelijk voedsel

Symbolische waarden van voedsel zijn volgens Jones (2007) over het algemeen te zien in ceremoniële en feestelijke gebeurtenissen, waar voedsel als feestelijk wordt beschouwd (131-132). Feestelijke gebeurtenissen zijn momenten waarop men sociale relaties opzet of versterkt, wat men kan doen middels voedsel. Volgens Jones hebben feestelijke gebeurtenissen twee basisfuncties, te weten het gezamenlijk nuttigen van voedsel en drank en ten tweede jezelf laten zien binnen het sociale kader van succes, sociale status of macht (Dietler and Hayden, 2001a, 2001b in Jones, 2007). De eerste functie, is het sociale aspect dat voedsel kan geven aan feestelijke gebeurtenissen. De tweede functie doelt meer op de

hiërarchie die duidelijk naar voren kan komen tijdens feestelijke gebeurtenissen, wanneer iemand bijvoorbeeld als eerste voedsel moet krijgen. Echter meent Jones dat feesten per definitie momenten zijn van de consumptie van luxe voedsel en niet zozeer van de kwantiteit van voedsel (Jones, 2007:131-132).

Volgens Goody (1982) is de waarde die gehecht wordt aan kwaliteit en kwantiteit van voedsel afhankelijk van de sociale structuren van een maatschappij. Hiërarchische maatschappijen, waar men verschillen kent in levensstijlen, geven meer betekenis aan die kwaliteit en het exotische aspect van voedsel. Een maatschappij zonder sterke en geïnstitutionaliseerde vormen van sociale rangen daarentegen, wordt gekarakteriseerd door de kwantiteit van voedsel om speciale evenementen aan te duiden (Veen, 2003:412).

1.3 Conclusie

Lévi-Strauss heeft de voorzet gegeven voor studies van Douglas, Goody en Weismantel naar de relaties van voedsel en sociale posities. Door maaltijden te ontleden, komt men achter de culinaire waarden van het dieet. Wanneer deze geanalyseerd worden tijdens de fase naar het ontstaan van voedsel, komt men de fases productie, distributie, bereiding, consumptie en opruiming (Goody, 1965) tegen. Deze leggen op hun beurt overeenkomsten en verschillen tussen huishoudens bloot die betekenis geven aan de sociale positie.

Vervolgens is voedsel en de daarbij behorende symboliek een van de sterkste markers voor klasse en etniciteit (Weismantel, 1988:9). De symboliek kan bijvoorbeeld naar voren komen, wanneer een duur ingrediënt wordt gebruikt waardoor rijkdom wordt gereproduceerd bij bepaalde etnische groepen. Ook wordt de symbolische waarde van voedsel worden vaak teruggezien tijdens feestelijke en ceremoniële gebeurtenissen.

2. Chichicastenango, Guatemala

In dit hoofdstuk wordt de context van mijn onderzoek weergegeven. Aan bod komen de demografische, sociale en economische factoren van Guatemala, zodat de structuren van de Guatemalteekse samenleving en hiermee de Chichicasteekse context duidelijk worden. Hierna geef ik een overzicht van mijn informanten die mijn onderzoek mede mogelijk hebben gemaakt.

2.1 Verdeeldheid in Guatemala

Guatemala is een multi-etnisch, meertalig en multicultureel land waar de Maya bevolking, de Garífunda's en de Xinca als *indígena* bevolking meer dan de helft van de bevolking uitmaken. Het andere deel van de bevolking wordt uitgemaakt door de *ladinos*. De sociale verschillen in Guatemala zijn groot. De CIDH (Comision Interamericana de Derechos Humanos) heeft geconcludeerd in een rapport (*Justicia e inclusion social*, 2003) dat de *indígenas* door de geschiedenis heen zijn en worden gediscrimineerd op etnische gronden, dat ze de meerderheid vormen van de arme tot extreem arme bevolking en dat zij het over het algemeen zijn die sociale uitgesloten worden in de departementen (CIDH, 2003). *Ladinos* daarentegen, bekleden over het algemeen sleutelposities in economische sectoren en hebben hoge plaatsen in het landelijk bestuur en het leger. In de hoogste lagen van de Guatemalteekse maatschappij, worden *ladinos* beschouwd als elites door raciale zuiverheid en een Europese biologische afkomst (Fischer, 2003:25). Fischer stelt wel dat het echter eerder een kwestie is van stereotypering dan dat het daadwerkelijk zo is: 'Statistically, most *ladinos* are poor, just as are most Indians' (Fischer, 2003:26). Het blijven wel belangrijke markers om de sociale klasse te bepalen in Guatemala. Dit blijkt ook uit wat Felipe Augusto Mendez mij vertelde toen ik vroeg naar zijn etniciteit: "Onze familie heeft een mix van Italiaans, Spaans, Arabisch en Maya bloed, maar dat vindt niet iedereen in de familie leuk. We zeggen dus niet dat we *mestizos*² zijn, maar we beschouwen onszelf als *ladino*."

Ook de economische verschillen tussen *ladino* en *indígena* zijn erg groot in Guatemala. Hoewel de bevolking ongeveer gelijk verdeeld is qua etniciteit, zijn de landverdeling en de inkomens- en educatie verschillen erg groot. Uit cijfers blijkt dat 87 procent van de arme mensen in Guatemala van *indígena* afkomst en dat 67 procent hiervan in

² Mestizos zijn in mijn thesis mensen die zowel inheems als Europees bloed hebben.

extreme armoede leeft (Fischer, 2003:27). Cijfers uit 1989 van de World Bank, wijzen uit dat de laagste twintig procent van de bevolking 2,1 procent van het nationaal inkomen verdiende, terwijl de hoogste twintig procent van de bevolking 63 procent van het inkomen verdiende. Deze ongelijkheid laat zien dat de armoede in Guatemala niet wordt veroorzaakt door gebrek aan rijkdom, maar door de ongelijkheid die er heerst (Fischer, 2003:27). Dit geeft nogmaals aan dat de ongelijkheid een grote issue is in Guatemala, waardoor mijn onderzoek goed past in het maatschappelijke debat.

Naast de economische positie is er in het onderwijs een verdeeldheid die samenhangt met etniciteit en daardoor sociale klasse. *Indígenas* gaan gemiddeld 3,38 jaar naar school en niet-*indígenas* 5,47 jaar. Tevens zijn er drie soorten religies (rooms-katholicisme, protestantisme en de *costumbre*) die correleren met etniciteit en sociale positie. Hoewel tot op heden de meeste Guatemalteken het rooms-katholicisme aanhangen, komt het protestantisme steeds verder op. Dit is belangrijk om in ogenschouw te nemen voor de sociale positie binnen de gemeenschap

Tenslotte is voeding ook een grote marker van de sociale en economische verdeling. Ondervoeding en slechte, niet gevarieerde voeding zorgt ook voor de slechte gezondheid die de mensen hebben en de slechte ontwikkeling van de kinderen. Er zijn in Guatemala verschillende organisaties³ die zich bezighouden met educatie over de importantie van gezond en gevarieerd eten. Slechte of ondervoeding is vaak een probleem dat de armste mensen en de *indígenas* treft. Op nationaal niveau, maar ook op lokaal niveau, is dit een marker van verschillen in sociale posities.

2.3 Chichicastenango

Chichicastenango, is qua etniciteit niet zo verdeeld als de rest van het land. Met 98,5 procent *indígenas*, kleurt het straatbeeld rood en paars door de klederdracht van de *indígena* vrouwen. Op sociaaleconomisch vlak echter, is er wel meer verdeeldheid. De meeste Chichicasteken wonen in een van de 85 *comunidades*, kleine plattelandsdorpjes. Hier wonen overwegend arme *indígenas* die leven van de agricultuur of van het weven van *artensania*, handwerk. Het kleine aantal *ladinos* dat in Chichicastenango woont, woont vrijwel allemaal in of nabij het centrum.⁴

³ Interview met Dr. Gonzalez Soto op 25 februari 2009

⁴ Cijfers van Instituto Nacional de Estadística (2002) verkregen bij het gemeentehuis van Chichicastenango, zie bijlage 1.

Op religieus vlak zijn er grote verschillen. 45 Procent van de Chichicastecken hangt het protestantisme aan, welke veel verschillende vormen kent waaronder De zevende dag adventisten. Hier staat tijdens de mis altijd de deur open en het gezang is al van verre te horen. Na het protestantisme is het katholicisme de belangrijkste religie, met 39 procent aanhang. Tenslotte noemt slechts elf procent van de Chichicastecken zichzelf *costumbrista*, ofwel aanhanger van het oude Maya geloof. Een combinatie van het katholicisme en de *costumbres*, is terug te vinden in de *Cofradias*. Dit zijn veertien organisaties die zich bezighouden met het organiseren van feesten voor de bijbehorende patrones die het hele jaar door gevierd worden⁵. Religie is in Chichicasteckenango een belangrijke marker voor de vorming van de status.

Ook onderwijs of het gebrek er aan is in Chichicasteckenango belangrijk voor de statusvorming. De correlatie met *indígena*, plattelands, arm en gebrek aan educatie is nog altijd erg hoog in Chichicasteckenango. In Chichicasteckenango was in 2002 ongeveer 35 procent van de inwoners analfabeet⁶. Volgens Dr. Gonzalez Soto is de grootste valkuil:

‘dat je mensen iets het best aanleert wanneer ze jong zijn. Het probleem is echter dat de kinderen in de probleemwijken, hier geen tijd of geld voor hebben. Zij gaan hooguit 2 of 3 jaar naar school om te leren lezen en schrijven en dan moeten ze of trouwen of gaan werken. Dan worden ze in hetzelfde keurslijf gedwongen als hun ouders of familie.’⁷

Het gebrek aan educatie staat voor de mensen gelijk aan het gebrek aan een hoopvolle toekomst, en dus armoede en een lage status. Bij veel *indígenas* heerst het gevoel dat ze zich in een lagere klasse bevinden door dit gebrek aan educatie: ‘Los *ladinos* son mas educados.’⁸

Dit gebrek aan educatie zorgt ook in Chichicasteckenango voor voedselproblemen. Dr Gonzalez Soto stelt dat het voedselprobleem op het platteland veel groter is dan in de stad, doordat hier de meeste mensen *indígena* zijn en geen opleiding hebben gehad. Hierdoor zien zij volgens hem de gevaren van eenzijdige voeding niet in.⁹ Geschat wordt dat 62,2 procent van de kinderen tussen de 6 en 9 jaar zelfs groeiachterstand hebben door slechte voeding.¹⁰ De situatie wordt wel steeds beter gelukkig. Maria vertelt dat ze het nu goed hebben doordat

⁵ <http://www.inforpressca.com/chichicasteckenango/index.php>

⁶ Cijfers van Instituto Nacional de Estadística (2002) verkregen bij het gemeentehuis van Chichicasteckenango

⁷ Interview Dr. Gonzalez Soto op 25-2-2009

⁸ Informeel gesprek met Patricia op 3-4-2009

⁹ Interview met Dr Gonzalez Soto op 25-2-2009

¹⁰ <http://www.inforpressca.com/chichicasteckenango/demografia.php>

haar echtgenoot en zij nu beide werk hebben en hulp van buiten, maar dat, dat vroeger wel anders was:

*'Vroeger moesten we met 10 personen rondkomen van 1 ei en ieder 1 tortilla per maaltijd. Er was vroeger veel minder werk en kon alleen onze vader echt geld verdienen. [...] Tegenwoordig eten we ongeveer 1 keer per week vlees en elke dag wel tortilla's of tamales. Groenten eten we ook dagelijks, al is het maar een beetje. We eten nu zelfs soms een watermeloen.'*¹¹

De wijze waarop Maria trots is op het feit dat ze af en toe een watermeloen kunnen eten, is een praktijkvoorbeeld van plattelandsmensen die nog steeds in benarde situaties kunnen zitten. Dit betekent echter niet dat mensen in het centrum het altijd goed hebben. Hier wonen ook mensen die minder (goed) te eten hebben dan anderen.

Uit voorgaande paragraaf zien we hoe etniciteit, economische positie en woonsituatie sterk correleren met elkaar in Chichicastenango. Mensen op het platteland zijn vrijwel allemaal *indígena* en arm met een slechte educatie. *Ladinos*, vooral woonachtig in het centrum, hebben daarentegen vaak wel een opleiding.

2.4 Informanten tijdens het onderzoek

In het laatste gedeelte van dit hoofdstuk introduceer ik de drie families die mijn onderzoek mede hebben mogelijk gemaakt. Deze huishoudens heb ik geselecteerd op gezinssamenstelling, etniciteit, religie en klasse. Zie bijlage 1 voor alle informanten die mee hebben geholpen aan deze thesis.

2.4.1 Familie Giron

Samenstelling en etniciteit

De familie Giron bestaat uit Sofía (64), Pedro (75) en dochter Andrea (40 jaar). De familie Giron is een protestante *ladino* familie uit de hoge klasse in Chichicastenango welke allen Spaans spreekt. Sofía komt oorspronkelijk uit Nebaj, maar Pedro en zijn familie wonen al 3 generaties in Chichicastenango.

¹¹ Semi-gestructureerd interview met Ana op 27-3-2009

Religie

De kerk is voor de familie erg belangrijk, de kerk staat letterlijk in hun achtertuin. De familie Giron hoort bij de Protestante kerk van de zevende dag adventisten. De hele familie gaat minstens 3 keer in de week naar de kerk en ze bidden voor elke maaltijd. Ook organiseren ze veel naast de reguliere kerktijden bijeenkomsten, huisbezoeken en geldinzamelingsacties. Er komen geregeld mensen over de vloer en dan wordt er bijvoorbeeld gevraagd of ze ergens voor wilden bidden, omdat er iemand ziek is.

Klasse

De familie Giron is een gerespecteerde familie in Chichicastenango, wat te merken is aan hun bekendheid in het dorp en de mogelijkheden om bij andere mensen thuis te komen. Naast het feit dat ze gerespecteerd worden in het dorp, heb ik ook het idee dat ze gevreesd werden, vooral Sofía. Sofía is van mening dat zij en haar familie hoger op de sociale ladder staan dan *indígenas*. De hele familie kan lezen en schrijven, heeft gestudeerd of een eigen zaak gehad. De gedachte dat zij werk creëren voor *indígenas* en dat zij hen eten en kleding geven uit vrije wil, zorgt ervoor dat ze erg op hen neerkijken. Op een dag zei Andrea: 'Ja, maar dat die mensen arm zijn, komt omdat ze allemaal lui zijn.' Deze manier van praten, hun manier van handelen op de markt en omgangsvormen, zorgt ervoor dat zij *indígenas* stigmatiseren.

2.4.2 Familie Teresa en Patricia

Samenstelling en etniciteit

De familie is een *indígena* huishouden in de hoge klasse dat bestaat uit Teresa (58), haar zoon Marcos (44), Patricia (39), en hun kinderen (5) en (2). In de familie spreekt iedereen Quiche behalve Patricia, maar niet iedereen gebruikt het dagelijks. Teresa spreekt wel beter Quiche dan Spaans en zij leert het ook aan de kleinkinderen. Ze wonen met zijn vijven in een groot huis met grote tuin waar ze over het algemeen buiten wonen. De vrouwen lopen dagelijks in *traje*, alhoewel Patricia ook wel vaak in westerse kleding loopt. Marcos zelf heeft geen *traje* omdat dit te duur is, en tijdens zijn werk als tandarts kan hij het sowieso niet aan.

Religie

De hele familie is gelovig; Patricia is evangelisch, maar de familie van Teresa is katholiek en gaan regelmatig naar *la iglesia católica de Santo Tomás* in het centrum. Er wordt niet gebeden voor het eten. Verder zie je ook niet echt dat ze religieus zijn, er hangen geen

kruizen of andere symbolen. Ook de rituelen van de *indígena* religies komen niet echt terug in het huis, op een klein *indígena* standbeeldje na. Met de Semana Santa doen ze wel mee met de *indígena* rituelen zoals de dennennaalden bij de eettafel. Verder doen ze eigenlijk niet echt aan rituelen en andere tradities, behalve voor de maïs. Hier zetten ze wel een glaasje water voor neer, zodat de maïsgod kan drinken en de maïs kan groeien.

Klasse

Het is de familie van Teresa die al generaties lang in het dorp woont. Ze zijn ook erg bekend, alleen niet zo heel positief. Veel mensen vinden Teresa een enge vrouw, omdat ze 'je soms wel gedag zegt, en soms niet. Je weet nooit wanneer ze je ziet.' Teresa werkt op de markt om *artesanía* te verkopen, haar man doet dit ook alleen in Guatemala Ciudad. Al haar kinderen hebben gestudeerd, Marcos zelf is tandarts in Quiche, de andere dochters zijn nog aan het studeren voor advocaat en dokter. Voor Teresa is onderwijs heel belangrijk en ze werkt ook deels voor haar kinderen om hen een kans te geven om hogerop te komen. Patricia is de enige die geen studie heeft afgemaakt. Zij is begonnen als verpleegster, maar toen ze zwanger werd van JosePablo moest ze stoppen en werd ze *ama de la casa*.

2.4.3 Familie Ana

Samenstelling en etniciteit

Het derde huishouden is de *indígena* familie van Ana die zich bevindt in de lage sociaaleconomische positie van de gemeenschap. Het gezin bestaat uit Ana (27), haar schoonmoeder (leeftijd onbekend) en drie kinderen van 8, 6 en 5. Het gezin woont in *comunidad* Chulumal 1, niet ver van Chichicastenango. De vader is 3 maanden geleden naar de VS vertrokken om een betere toekomst voor zijn gezin te vinden. Iedereen in het gezin praat Quiche met elkaar en de schoonmoeder kon zelfs het Spaans lastig verstaan en niet terugpraten in het Spaans.

Religie

De familie gaat eens per week ongeveer naar de katholieke kerk in het dorp. Het ligt eraan of er tijd is of niet. Ana moet namelijk altijd op zondag werken, want dan is er veel werk, aangezien dit de regionale marktdag is. Ook Semana Santa heeft ze bijvoorbeeld niet gevierd dit jaar, omdat er extra gewerkt moest worden. Er wordt niet gebeden voor het eten.

Klasse

Manuela is nog van de oude generatie die het Spaans niet beheerst en niet kan lezen en schrijven. Ana is analfabeet, omdat zij uit een gezin van 10 komt en haar vader wilde niet dat zij naar school gingen, 'want anders gaat men niet meer werken.' Zij is nu aan het leren om te lezen en schrijven door middel van de boeken van haar kinderen. Zij vindt educatie heel belangrijk voor haar kinderen en wil dit daarom ook mogelijk te maken. Ana werkt als taco en kip verkoopster met haar karretje bij de aankomst en vertrekplek van de bussen op de markt. Ze moeten alle eindjes aan elkaar knopen. De echtgenoot van Ana heeft in de VS niet veel werk en stuurt weinig geld naar huis. Toch redden ze het vrij goed qua eten en drinken, kleding en woning.

De algemene informatie over Guatemala, Chichicastenango in het bijzonder en het feit dat ik bij de genoemde huishoudens letterlijk over de vloer ben geweest, stelt mij in staat om de informatie die in de volgende hoofdstukken wordt behandeld, juist te kunnen interpreteren.

3. Chichicasteeks dieet

‘A language is made of sounds, a cuisine of foods’ (Weismantel, 1988:87). Lévi-Strauss (1965), Douglas (1968) en Weismantel (1988) oordelen dat een keuken van een gemeenschap ontleed kan worden zoals een taal en de bijbehorende grammatica ontleed kunnen worden. Ik maak onderscheid in dieet en keuken, omdat dieet hetgeen is men dagelijks eet wat samenvalt met de categorieën van Lévi-Strauss in ‘the raw, the cooked and the rotted’. Daarnaast is de keuken de combinatie van de onderliggende systemen en betekenissen van voedsel, zoals de bereidingstechnieken uit ‘The Culinary Triangle’, dit wordt behandeld in hoofdstuk vier.

Dit hoofdstuk biedt inzicht in de ingrediënten die het meest voorkomen in de keuken van Chichicasteenango, waarna er waarden aan de verschillende ingrediënten wordt gehangen die de verschillen en overeenkomsten aanduiden tussen de etniciteiten en sociale posities.

3.1 Basisvocabulaire van het dieet

Het is belangrijk eerst het dieet duidelijk te hebben, voordat de betekenissen ervan kunnen worden weerspiegeld in de gerechten en keuken (Weismantel, 1988) In tabel 1 worden de basisingrediënten, ook wel de basisvocabulaire van het dieet, uiteengezet. Vervolgens wordt per subcategorie aangegeven wie, wanneer en hoe het wordt gebruikt. Ik zal slechts de belangrijkste ingrediënten behandelen om geen overbodige informatie voor te schotelen.

Tabel 1 Ingrediënten van Chichicasteeks dieet

I BASISINGREDIËNTEN

A. Lokale producten (veel voorkomend)

Harina de maiz	Maïs meel
Arroz	Rijst
Frijoles	Bonen

B. Aangekochte producten (veel voorkomend)

Avena	Haverhout
Pasta	Pasta

C. Minder voorkomende producten (lokaal of aangekocht)

Papas	Aardappelen
Harina de trigo	Bloem

Tabel 1 Ingrediënten van Chichicasteeks dieet (vervolg)

Lentejas

Linzen

II COMPLEMENTAIRE INGREDIËNTEN

A. Vlees

1. Lokaal (veel voorkomend)

Pollo/ gallina criollo/a	Scharrelkip/ hen
Pollo/ gallina de granja	Gekochte kip/ hen
Carne de res	Rundvlees

2. Lokaal (minder voorkomend)

Chumpipe	Kalkoen
Carne de cerdo	Varkensvlees

3. Lokale dierlijke producten

Huevos	Eieren
Crema	Crème
Leche (zelden)	Melk
Queso	Kaas

4. Niet lokale producten

Pescado	Vis
Sardinas	Sardientjes

B. Groenten

Zanahoria	Wortel
Güiskil	Familie van pompoen
Cebolla	Ui
Repollo	Kool
Remolacha	Rode biet
Tomate	Tomaat
Ejotes	Boontjes
Habas	Erwten

C. Smaakversterkers

1. zout (vaak gebruikt)

Chile/ picante	Chili peper
Sal	Zout
Consomé de pollo	Kippenbouillon
Miltomate	Groene tomaat

2. Zout (niet vaak gebruikt)

Ajo	Knoflook
Cilantro	Koriander
Pimiento	Peper
Overig	

Tabel 1 Ingrediënten van Chichicasteeks dieet (vervolg)

3. Zoet

Panela	Rauwe suiker
Azúcar	Suiker
Limón	Limoen

III EXTRA'S

A. Brood

Pan francés	Wit brood
Pan dulce	Zoete broodjes, koekjes
Pan integral (niet vaak)	Bruin brood

B. Fruit

1. Veel voorkomend

Aguacate	Avocado
Banano	Banaan (bakbanaan)
Plátano	Banaan (zoet)
Mango	Mango
Naranja	Sinaasappel
Sandía	Watermeloen
Piña	Ananas
Zapote	Zapote

2. Minder voorkomend

Manzana	Appel
Lima	Lima
Overig	

3.3 Basisingrediënten, complementaire ingrediënten en extra's

De ingrediënten van het Chichicasteekse dieet heb ik ingedeeld in drie categorieën, te weten basisingrediënten, complementaire ingrediënten en extra's (Weismantel, 1988). De belangrijkste producten zijn maïs en frijoles (zwarte bonen), welke respectievelijk door 100 procent en 87,5 procent van de *comunidades* worden verbouwd. Andere landbouwproducten zijn *haba's* (erwten), aardappel, wortel, bloemkool, broccoli en *güisquil*.¹² Tevens komen er steeds nieuwe producten in het dieet, onder andere door de vergemakkelijking van de aanschaf van andere producten uit andere delen van Guatemala en de wereld. Ook door de hulp van verschillende NGO's, zoals Paderuchi¹³, worden door moderne technologieën nieuwe groenten verbouwd, zoals grote champignons. Daarom heb ik de drie categorieën op

¹² <http://www.inforpressca.com>

¹³ Paderuchi is een Italiaanse NGO die samenwerkt met het Guatemalteekse ministerie van gezondheid om het platteland van Chichicastenango te verbeteren door miopel van microkrediet projecten op landbouwtechnologie.

hun beurt ingedeeld in lokale en niet-lokale producten. Zo wordt duidelijk in de analyse of mensen nog sterk aan de traditionele ingrediënten vasthouden of dat ze verder kijken en meer combineren in hun voedsel. Hieronder zal het schema toegelicht worden.

I Basisingrediënten

De zetmeelproducten zijn het belangrijkste in het Chichicasteekse dieet en de keuken. Dit zijn de ingrediënten die de maaltijd maken tot een maaltijd en nooit ontbreken in welk huishouden dan ook. De koolhydraatrijke producten zijn de basisingrediënten, omdat alle andere ingrediënten smaak, kleur en inhoud kunnen geven aan een maaltijd, maar de zetmeelproducten als maïs en rijst de basis zijn voor een ‘echte’ maaltijd. Dit is volgens Mintz typerend voor plattelandbeschavingen in de wereld van vroeger en nu (1987:29).

Maïs:

Maïs wordt beschouwd als het belangrijkste ingrediënt binnen het dieet van de eeuwenoude Maya beschaving in Mexico, Guatemala en Honduras. Het wordt in alle *comunidades* van Chichicastenango verbouwd, veelal op kleine particuliere stukjes grond¹⁴. Het is dan ook een ingrediënt welke niet ontbreekt aan een maaltijd binnen alle lagen van de bevolking, ongeacht etniciteit en klasse. De kwaliteit en betekenis van de maïsproducten worden bepaald door de kleur (wit, geel, gekleurd of zwart), structuur (wel of geen kalk in het water tijdens het koken), oorsprong (van de kust of van ‘hier’) en de bereiding (zelf maken of laten maken).

De *indígenas* in de *comunidades* van Chichi, leven over het algemeen nog volgens oude tradities van de agricultuur en beoefenen ook nog de ‘bendicion de la semilla’ bij het zaaien en oogsten van de maïs. Dit zijn eeuwenoude Maya tradities die ervoor moeten zorgen dat de Maïsgod goed voor de oogst zal zorgen. De Popol Vuh, het heilige boek van de Maya, vertelt dat de Maya mens is ontstaan uit maïs. Hierdoor staat maïs voor *indígenas* gelijk aan het geven van leven. Zo vertelt Teresa mij: ‘Wij hebben een glaasje water bij de maïskolven staan voor de maïsgod, zodat hij kan drinken en de maïs lekker en mals kan maken. We moeten hem wel goed stemmen, want zonder maïs hebben we geen eten en gaan we dood¹⁵.’ Deze symbolische waarde komen we alleen tegen bij *indígenas* en niet bij *ladinos*, wat maïs maakt tot een symbooldragend product voor *indígenas*.

¹⁴ <http://www.inforpressca.com>

¹⁵ Semi-gestructureerd interview met Teresa op 3-4-2009

Rijst:

Rijst wordt niet verbouwd in Chichicastenango zelf, maar wordt aangekocht op de markt of in la Dispensa. Rijst wordt gegeten door alle huishoudens ongeacht klasse of etniciteit. Rijst wordt het meest gegeten tijdens de lunch waar het de basis vormt van de maaltijd. Ook wordt er een drank van gemaakt, *horchata*, welke over het algemeen alleen door *indígenas* wordt gedronken.

Frijoles

Frijoles, zwarte bonen, deel ik ook hier in, niet omdat het een koolhydraathoudend ingrediënt is, maar omdat het zo veel wordt gegeten in Chichicastenango, dat het een basisingrediënt is binnen het dieet. Zwarte bonen worden in Chichicastenango in bijna alle cantones verbouwd¹⁶ en zijn relatief goedkoop. Het wordt beschouwd als typisch Guatemalteeks voedsel en wordt gegeten door alle groepen tijdens het ontbijt en/of diner. Het wordt in verschillende vormen voorgeschoteld, zowel als stevige moes, in eigen sap en als saus. De vorm zegt nagenoeg niets over de waarde die aan frijoles wordt gehangen. Wat wel belangrijk is, zijn de kruiden en specerijen die worden gebruikt tijdens de bereiding. Wanneer men meer verfijning toebrengt aan de bonen, kunnen we er van uitgaan dat dit huishouden zich in de hoge klasse bevindt (Veen, 2003:412).

Naast maïs, rijst en *frijoles*, zijn alle andere basisingrediënten minder voorkomend. De meest voorkomende aangekochte ingrediënten zijn *avena* en pasta. De andere ingrediënten worden gebruikt in *ladino* huishoudens die doorgaans meer variëren in het dieet. *Avena*, havermout wordt door alle groepen tijdens het ontbijt gedronken in de vorm van *mosh* of *capariña*. Dit laatste wordt veel gedronken in gezinnen die niet genoeg bouwstoffen binnen krijgen door gebrek aan geld of tijd.¹⁷ Het wordt aangekocht op de markt of in de Dispensa en worden gekookt tot pap. *Pasta* wordt steeds meer gegeten in *ladino* huishoudens, binnen *indígena* huishoudens is dit nog niet echt doorgedrongen. Gesteld kan worden dat pasta een product is voor *ladinos*.

II Complementaire ingrediënten

¹⁶ www.inforpressca.com

¹⁷ Semi-gestructureerd interview Rute op 17-3-2009

Complementaire ingrediënten zijn de elementen die nauw samenhangen met de status die hieraan verbonden kan worden; vleesproducten, groenten en kruiden/specerijen (Veen, 2003:412). Bij huishoudens uit de lage klasse komen deze ingrediënten in mindere mate voor, omdat bij hen vaak de nadruk ligt op de basisingrediënten. Naar mate de huishoudens in hogere klassen terecht komen, komen ook de complementaire ingrediënten steeds meer voor.

A. Vlees en dierlijke producten

In de oude Maya wereld werd vlees alleen tijdens feestelijke gebeurtenissen gegeten. Het werd gezien als statusproduct en alleen toegankelijk voor de elite (Emery 2003). In Centraal Amerika, is rundvlees nog steeds erg belangrijk en wordt het door de lage klasse nog steeds gezien als luxe voedsel, zo ook in Chichicastenango. Door de midden- en hoge klasse daarentegen wordt (rund)vlees gezien als een ingrediënt voor de dagelijkse maaltijd. Maar ook in Chichicastenango is men zich meer gaan bezighouden met de gezondheid en wordt er in de midden- en hoge klasse minder rood vlees geconsumeerd (Balladares-Castellon 2003:330).

Kip/ hen:

Kip en hen worden in Chichicastenango onderverdeeld in twee categorieën, namelijk *criollo* en *de granja*. De eerste staat gelijk aan vers, gezond en duur. Dit komt vooral door de wijze van verzorgen, want ze krijgen alleen maïs, groenten en planten te eten. Dit gebeurt ook vaak in de eigen achtertuin, waar huishoudens vooral uit de hogere klassen hun eigen gevogelte hebben. Tevens heeft de *pollo criollo* heeft een andere bouw dan de *granja*, waardoor de *criollo* meer vlees heeft. Daarentegen staat de kip of hen *de granja* gelijk aan goedkoop. De kippen worden vaak met velen tegelijk gehouden en krijgen *concentrado* te eten waarna ze op de markt worden verkocht.

Rundvlees

Eens per week, op zaterdag, wordt er op de slachterij een aantal koeien geslacht voor de verkoop in de vele *carnecerias*. Op zondag worden dan de meest verse stukken vlees verkocht. Voor *indígenas* is rundvlees een statusproduct, toch komt het in de dagelijkse voeding niet vaak voor. Hier zijn verschillende redenen voor. Allereerst, omdat rundvlees duur is. Hierdoor kunnen *indígena* huishoudens uit de lage klasse het zich niet dagelijkse

kunnen veroorloven. Toen ik vroeg aan Ana wat ze doet als ze een week meer geld te besteden heeft dan andere weken, antwoordde zij:

*'Ik betaal dan eerst mijn schulden en dan eet ik meer vlees die week. Als mijn man belt en vraagt wat we hebben gegeten, zeg ik altijd dat we vlees hebben gegeten. Anders gaat hij misschien denken dat ik mijn kinderen niet goed verzorg. Vooral mijn zoontje moet volgens mijn man goed veel vlees eten, daarvan wordt hij groot en sterk van.'*¹⁸

Ana kan het zich niet veroorloven om dagelijks vlees te eten, maar als het even kan zal ze het in ieder geval aan de kinderen geven. Bij *indígenas* uit de hoge klasse, komt het door het statussymbool wel veel voor in de dagelijkse voeding, zoals bij Teresa.

Een andere reden voor het ontbreken van vlees, is dat *ladino*'s uit de hogere klassen het niet dagelijks willen eten. Deze huishoudens gaan mee met de 'westerse' gezondheidstrend van minder (rood) vlees eten.

Lokaal minder voorkomend vlees

Chumpipe, kalkoen, is er net als kip en hen ook in *criollo* en *de granja*. Mensen kunnen deze dieren ook in de tuin hebben, maar meestal wordt het gekocht op de markt. Het is niet een dagelijks stukje vlees, maar het zit vaak in gerechten voor de feestelijke gelegenheden, zoals *Pepian* of *Pulique*. Doordat het vaak in deze gerechten zit, zijn het overwegend *indígenas* die kalkoen eten. Varkensvlees, daarentegen wordt door noch *indígena* noch *ladino*, arm noch rijk veel gegeten. Dit heeft aan de ene kant te maken met geloofsovertuigingen zoals die van de evangelische kerk en in andere gevallen met het taboe wat er omheen hangt. Veel mensen denken dat je er ziek van kan worden.

Lokale dierlijke producten

Eieren worden door alle groepen graag gegeten. Gerelateerd aan de economische positie worden ze meer of minder gegeten. Zelfs de onvolgroeide eieren van een kip worden gegeten, 'ze zitten vol proteïne en eiwitten en zijn heel gezond. Het is een eer als je ze op het bord hebt liggen', vertelde Patricia mij toen ik zag dat de kip inclusief de eieren de pan

¹⁸ Semi-gestructureerd interview met Ana op 26-3-2009

kokend water in werd gedaan. Andere dierlijke producten als *crema*, *melk* en *kaas*, worden minder vaak gebruikt dan eieren.

Niet lokale producten

Chichicastenango ligt ver van de kust, zodat producten als vis en garnalen naar de hooglanden moeten worden gebracht waardoor ze duur worden. Dit is de reden dat het niet veel gegeten wordt door alle groepen. *Vis* wordt op de markt verkocht in gedroogde en verse vorm tijdens de marktdagen. In la Dispensa verkopen ze diepgevroren vis die dagelijks gekocht kan worden. De enige vorm die geconsumeerd wordt door de hogere klassen, zijn de sardientjes in blik. Voor de lage klasse ligt dit net zo moeilijk als andere duurdere ingrediënten, en kunnen dit pas kopen als er geld voor is.

B. Groenten

In het geval van de groenten gaat het tussen de verschillende etnische groepen en sociaaleconomische posities om wat voor groenten er gegeten wordt en hoeveel. Dit heeft te maken met de gezondheidstrend van de *ladinos*, waardoor voor hen groenten in veel gerechten het belangrijkste is. Aan de andere kant, bij arme gezinnen, delven groenten het onderspit, omdat men liever vlees eet. Zij consumeren de goedkope groenten die te verkrijgen zijn. *Güisquil* (squash), wortel en ui zijn de groenten die het meest gegeten worden door alle groepen, omdat dit door de koude grond goed groeit, waardoor het goedkoop is. Ladino huishoudens uit de hoge klasse, consumeren vaak ook nog andere groenten zodat ze meer voedingswaarde binnenkrijgen.

C. Smaakversterkers

In het paper van Veen (2003) wordt luxe voedsel gezien als voedsel voor de verfijning van basisvoedsel en als een manier om je te onderscheiden van anderen. Verfijning van voedsel kan worden gezien in de vorm van [...] toegevoegde smaak (zout, suiker, kruiden en specerijen). Verschil uitdragen kan dus op manieren door kwantiteit of kwaliteit waar de eerste inhoudt geeft aan succes en prestige (symbolische macht) en de tweede aan exclusiviteit en afstand (culturele macht) (Veen, 2003:9).

Picante, of chilipepers zijn erg belangrijke smaakmakers in zowel het dagelijkse als het feestelijke dieet van Chichicastenango. Het wordt door alle huishoudens gegeten, maar

rijke huishoudens eten verschillende soorten chiles bij verschillende gerechten, terwijl arme huishoudens het doen met dezelfde soort chile. *Zout* en *consomé de pollo* zijn veelvoorkomende smaakversterkers. Het wordt beide gebruikt door alle lagen van de bevolking alsook alle etnische groepen. Bij de lage klasse is het vaak de enige smaak die ze zich kunnen veroorloven, waardoor ze er vaak meer van gebruiken. *Knoflook* en *peper* wordt vrijwel alleen bij de *ladino* huishoudens gebruikt, net als *cilantro* (koriander) en *albahaca* (basilicum). Dit geeft aan dat wanneer deze smaakverfijners terugkomen in de keukens van de huishoudens, we te maken hebben met een huishouden uit een hogere klasse.

III Extra's

A. Brood

Naast tortilla's wordt steeds vaker pan francès gegeten, (vaak zoet) wit brood. Brood wordt na het eten gegeten bij de thee of koffie. Het wordt door veel *indígenas* gezien als iets wat *ladinos* eten in plaats van tortilla's bij het avondeten¹⁹, terwijl dit in werkelijkheid niet zo is. Bruin brood wordt vrijwel alleen gegeten door de hoge klassen (*ladino* of *indígena*). Het wordt in de supermarkten aangeboden als *Pan Europeo* en is een stuk duurder dan tortilla's en wit brood, wat het een bepaalde status meegeeft wanneer men dit kan kopen (Weismantel, 1988:7-8; Jones, 2007:145). Het is echter geen substitutie voor tortilla's, maar wordt net als *pan francès* als tussendoortje gegeten bij de koffie of thee.

B. Fruit

Fruit wordt overal aangeboden op straat en op de markt. Het volksfruit in Chichicastenango is de mango, welke gegeten kan worden in verschillende vormen, mangos *para chupar* (zuigen) en om gewoon te eten. Ook de *banano* of de *plátano* komt wel in vrijwel elk huishouden voor. Het zijn twee verschillende bananen, daar de eerste (bakbanaan) alleen gegeten kan worden als hij bereid is (gekookt of gebakken) en de laatste (zoete banaan) wel rauw gegeten kan worden. *Aguacates* worden niet veel aangeboden op de markt in Chichicastenango. Wel worden ze door de huishoudens uit de hogere klassen veel gegeten. Zij hebben vaak hun eigen boom in de tuin. De andere veelvoorkomende vruchten zijn watermeloen, ananas, sinaasappel en *zapote*. De sinaasappel wordt verkocht op straat en wordt in mindere mate thuis gegeten. Op de markt of gewoon buiten, wordt er sinaasappelsap geperst en worden ze

¹⁹ Semi-gestructureerd interview met Patricia op 27-3-2009

verkocht geraspt en met chile geserveerd. De *zapote* is een rode vlezige vrucht waarvan de pit en het zaadje gebruikt worden voor de speciale atoles van de *cofradias*.

De minder vaakvoorkomende vruchten zijn onder andere de appel en de lima, welke duurder zijn door import. Vrijwel alleen mensen uit hoge klasse eten deze.

3.4 Overeenkomsten en verschillen

De belangrijkste overeenkomsten en verschillen tussen de groepen in deze conclusie naar voren komen, om uitspraken te kunnen doen over deze ingrediënten en hun relatie met de sociale positie.

Het eten van veel groenten, weinig vlees, bruin brood en veelzijdige smaken wijst op een hoge sociale positie van *ladino* huishoudens. Dit heeft alles te maken met de gezondheidstrend waar vooral zij zich aan houden. De verfijning heeft te maken met het feit dat zij voor alle gerechten een andere *chile* kunnen veroorloven en kruiden en specerijen gebruiken die andere huishoudens niet hebben, zoals knoflook welke gelijk staat aan *ladino*. Deze wordt ook gerelateerd aan *ladinos* uit lagere klassen.

Wanneer *indígenas* veel vlees, groenten, veel tortilla's en brood consumeren, worden zij in de hoge klasse geschaard. Vlees is voor *indígenas* een statusproduct, en ook malse zelfgemaakte tortilla's geven de hoge positie aan.

Indígena huishoudens uit de lagere klasse, worden vooral gekenmerkt door het grote gebruik van zout en *consome de pollo*. Alle huishoudens gebruiken zout en *consomé de pollo* om het voedsel een zoute smaak te geven, maar arme huishoudens gebruiken hier veel meer van dan rijke huishoudens, omdat dit de enige smaakverfijners zijn die zij hebben. Tevens kenmerkt het gebrek aan vlees en groenten de sociale positie van de arme *indígenas* door de economische situatie.

4 Transformatie van ingrediënt naar voedsel

Het dieet zegt nog niet zo veel over de onderliggende systemen van voedsel, dit gebeurt in dit hoofdstuk waar de keuken van de Chichicasteekse gemeenschap wordt behandeld om inzicht te bieden in relatie van voedsel met de sociale posities van verschillende huishoudens. In de Chichicasteekse keuken maak ik onderscheid in dagelijks- en feestelijk voedsel. De feestelijke voeding heeft meer te maken met de tradities en symbolische waarden die hier aan verbonden zijn. De dagelijks voedsel wordt daar niet minder interessant door, maar het behoeft een andere benadering. Bij het uitdiepen van dagelijks voedsel heb ik me gefocust op de distributie, bereiding en consumptie van het ontbijt, de lunch en het diner (Goody 1985) waardoor ik de verschillen tussen de huishoudens kan zien en dit met de sociale status kan koppelen.

Allereerst behandel ik de distributie van het voedsel. Hierbij komt de economische positie van de huishoudens naar voren. Hierna komen bij de bereiding de verschillende sociale posities goed in beeld. Ik behandel in dit kader de technologieën die huishoudens gebruiken en de tijdbesteding. Ten slotte kijk ik bij de dagelijkse voeding naar de consumptie. Hierbij worden de sociale rollen binnen het huishouden duidelijk, alsook de plaats waar de consumptie plaatsvindt (Douglas, 1965).

4.1 Dagelijkse voeding

De dagelijkse voeding wordt dagelijks binnen- en buiten de huishoudens geconsumeerd. Er zijn drie maaltijden te onderscheiden in een Chichicasteekse dag; ontbijt, lunch en diner. De etenstijden hangen sterk af van de woonplaats en het beroep dat men heeft en niet zozeer van de etniciteit. Mensen die in het centrum wonen²⁰ of daar werken bij officiële instellingen, hanteren vaak werktijden van 08.30 – 17.30. Hier passen zij hun etenstijden op aan, welke algemeen genomen zijn: ontbijt om 8.00, lunch om 13.30 en diner om 20.00. De mensen in de urbane gebieden hebben ook een langere avond, omdat er elektriciteit is en meer vertier. De plattelandsbewoners daarentegen, gaan vroeger naar bed en staan vaak vroeger op, omdat zij op het land moeten werken of naar het centrum moeten afreizen. De etenstijden op het

²⁰ Dit zijn er volgens Instituto Nacional de Estadística (2002) verkregen bij het gemeentehuis van Chichicasteango: 5.921 waarvan 4.975 *indígenas* en 946 niet-*indígenas*.

platteland zijn van oudsher: ontbijt om 6.00, lunch om 12.00 en diner om 18.00. Hierna gaan de mensen meestal direct slapen, omdat het er zo donker is dat er niks te doen is na 19.00.²¹

4.1.1 Waar wordt de dagelijkse voeding gegeten?

In Chichicastenango wordt de dagelijkse voeding door de rijke en *ladino* bevolking meestal thuis geconsumeerd, omdat zij niet ver van huis werken. De plattelandsbewoners eten vaak buitenshuis, omdat hun reistijd langer is. Ik vraag aan Victor Hugo, restauranthouder van een restaurant, of hij me wat kan vertellen over de Chichicasteke en hun voedsel:

*'Chichicasteke eten het liefst thuis, omdat het een sociaal gebeuren is. Het is ook een kwestie van financiën. De meeste inwoners van Chichicastenango kunnen het zich niet veroorloven om uit eten te gaan. Als ze het al doen, eten ze op de markt, dat is goedkoop. [...] Niet dat, dat slecht is, maar gewoon anders.'*²²

Het is volgens Victor Hugo een kwestie van economische positie of men in restaurants eet of niet. Hiernaast heeft dit te maken met de keuze voor het type voedsel men wil eten. Op de markt is het eten vaak vet en dus voor mensen uit de hogere klasse die vaker 'light' willen eten en willen meedoen met de gezondheidstrend van het 'westen', niet echt een keuze. Deze mensen kiezen daarom voor thuis eten of eten in een restaurant. Als men op de markt wil eten, moet men tevens bestand zijn tegen de hygiëne.

Op de markt wordt vrijwel alleen door *indígenas* uit de lagere klasse gegeten, zij vinden het handig en lekker. Calorierijk voedsel vinden zij speciaal, omdat ze dit thuis niet hebben.²³ Voor hen is dit luxevoedsel (Veen, 2003:9).

Sofía vindt het klaarblijkelijk onder haar niveau om op de markt te eten. Voor haar is het een plek waar vies eten wordt geserveerd aan *indígenas* en 'je weet nooit of je er ziek van wordt.'²⁴ Zoals ze stelde toen we over de markt liepen: 'Los indígenas siempre comen aqui, yo nunca! Es muy barato y por esto ellos comen alli.'²⁵ Voor Sofía heeft het een imago van vies, onhygiënisch en goedkoop eten voor *indígenas*. Sofía maakt echter geen verschil tussen

²¹ Semi-gestructureerd interview met Maria op 4-3-2009

²² Semi-gestructureerd interview met Victor op 5-3-2009

²³ Informeel gesprek iemand op de markt op 13-3-2009

²⁴ Informeel gesprek Sofía op 24-2-2009

²⁵ Informeel gesprek Sofía op 24-2-2009

arme of rijke *indígenas*, zij vindt het gewoonweg iets voor ‘los *indígenas*’. Maar ook *indígenas* uit de hoge klasse eten vaak liever thuis, zoals Patricia:

‘Het zijn gerechten die wij ook thuis maken, maar wij doen het niet zo vaak, want ik heb een zwakke buik en we willen niet zoveel vet eten. Ook vinden we het lekkerder thuis.’²⁶

De redenen om wel of niet op de markt te eten zijn voor mensen uit de hoge klasse hetzelfde, namelijk dat het eten vet en onhygiënisch is. Het verschil zit echter in de symbolische waarde die er aan gehangen kunnen worden. Sofía bijvoorbeeld vindt het gewoonweg onder haar niveau, omdat het voor ‘los *indígenas*’ is. Patricia daarentegen heeft niet deze associatie en eet gewoon liever thuis, omdat zij dat lekkerder vindt. Mensen die wel op de markt eten, overwegend arme *indígenas*, geven juist voorkeur aan vet en calorierijk voedsel en zijn bestand tegen de hygiëne van het voedsel.

4.1.2 Van A naar B; distributie

Buiten de vraag wat men waar eet, zijn de aspecten van distributie, bereiding en consumptie ook zeer van belang om de relatie met sociale status te onderzoeken (Goody 1965). In dit gedeelte wordt informatie over de distributie, tijdsindeling, technologieën, tafelmanieren en betekenis van de maaltijden voor de huishoudens weergegeven, welke de verschillen tussen de huishoudens weergeven en de associatie met hun sociale status aanstippen.

Chichicastenango is een dorp van overwegend agricultuur en handwerk. De *indígenas* in de comunidades verbouwen vooral maïs, bonen en güisquil. Al sinds vroeger tijden verkopen zij hun waren op de wekelijkse marktdagen, donderdag en zondag in het centrum van Chichicastenango. Moesten zij vroeger ’s nachts nog kilometers lopen met hun waar op de rug om een goede plek te veroveren, tegenwoordig kunnen ze een vroege bus pakken om op tijd te komen. Tijden zijn veranderd, er is nu zelfs een grote supermarkt aanwezig in het centrum. Wat nog steeds hetzelfde is, is dat voor veel Chichicasteken de markt de belangrijkste inkomstenbron is.

In het centrum van het dorp staan *indígenas* van het platteland elke dag hun producten te verkopen op de markt. Hoewel vrouwen vroeger nog geen eigen geld hadden om boodschappen te doen en hun echtgenoten alles kochten (Bunzel, 1952:43), lopen er nu

²⁶ Semi-gestructureerd interview Patricia op 31-3-2009

vrijwel alleen vrouwen over de markt. Donderdag en zondag zijn de speciale marktdagen, omdat dan mensen uit de wijde omgeving hun ‘niet dagelijkse’ waren komen verkopen, zoals pepertjes, gehakt en vis. Voor mensen uit de lagere klassen zijn dit de enige marktdagen om inkopen te doen, meestal door tijdgebrek en gebrek aan geld om buiten deze dagen om nog inkopen te doen. Ook huishoudens uit de hoge klasse komen op deze dagen hun waren kopen, die op andere dagen niet verkocht worden. Maar zij komen ook op de doordeweekse dagen om groenten en fruit nogmaals vers te kopen, zoals de familie Giron en Sut Ren. Wanneer bij hen de groenten oud of op is, komen zij buiten de ‘echte marktdagen’ om naar de markt om meer te kopen.²⁷ Deze mogelijkheid geeft hun ruimte in tijd en economische positie aan.

Naast de markt, is er een grote supermarkt, *La dispensa familiar* en nog 245 *pulperias*, kleine winkeltjes. La Dispensa is een supermarkt zoals we die in het westen ook kennen; goed verlicht, veel keuze uit zowel food als non-food producten en een rij met kassa's. Hier komen zowel *indígenas* als *ladinos* hun inkopen doen die ze niet op de markt kunnen of willen kopen, zoals wc-papier, mosh, cornflakes, capariña en melk. Een product als rijst is wel op de markt te verkrijgen, maar staat daar onhygiënisch open en bloot voor alle vuiligheid van een markt, wat de reden is voor huishoudens uit de hogere klasse, zoals Sofía en Teresa, om dat in *La Dispensa* te kopen.²⁸ Hier kan men geen vlees, groenten of fruit kopen, dus dat blijft men op de markt kopen. De *pulperias* bevinden zich in alle straten van het dorp, dit zijn kleine dure buurtwinkeltjes waar men spulletjes koopt die ze zijn vergeten in *la Dispensa*.

Er zijn meerdere manieren om van en naar de markt te komen; lopend, bus, minibus en tuctuc. De mensen die lopen zijn vaak *indígenas* uit de buurt die het zich niet kunnen veroorloven om een transportmiddel te nemen. Zij gebruiken doeken om waren in te vervoeren op hun rug. Arme mensen uit de comunidades, zoals Ana, nemen vaak de bus, omdat ze anders erg lang onderweg zijn. Bussen zijn op de marktdagen dan ook extra volgeladen met goederen en mensen die van verder komen dan het centrum. Voor mensen uit de midden en hoge klasse is de heuvel die ze op moeten een goede reden om niet te gaan lopen, maar een transportmiddel te kiezen. Zoals Sofía en Teresa doen, zij nemen respectievelijk een minibus en een tuctuc, om niet in de vieze lucht ‘naar boven’ te hoeven lopen. Ook is het handig voor wanneer ze tassen vol spullen hebben, dan kunnen ze voor de deur afgezet worden en ondervinden ze er minder last van.

²⁷ Informele gesprekken met Sofía en Teresa op 24-2-2009 en 27-3-2009

²⁸ Informeel gesprek Sofía op 24-2-2009

4.1.3 Ontbijt

In deze paragraaf komen de overeenkomsten en verschillen tussen huishoudens naar voren omtrent het ontbijt. Behandeld worden de fases van bereiding en consumptie met de bijbehorende technologieën. In deze analyse doet etniciteit er zozeer niet toe, terwijl economische positie zeer van belang is. Wat overeenkomt bij alle huishoudens, is dat er vrijwel elke dag hetzelfde wordt gegeten. De overtuiging dat er iets gegeten moet worden is bij alle huishoudens aanwezig, maar of dit warm of koud is of vloeibaar of vast, scheidt per klasse.

De tegenstelling warm/koud zien we duidelijk terug in de huishoudens uit de hoge klasse die vaak warme gerechten klaarmaken. In de huishoudens van Sofia en Teresa, werken de vrouwen binnenshuis en hebben zij alle tijd om een uitgebreid warm ontbijt te bereiden voor het gezin. Ook eten alle leden vrijwel op hetzelfde tijdstip, waardoor er veel gegeten kan worden. Bij Teresa worden dagelijks verse tortilla's en eieren gemaakt voor iedereen. In huishoudens uit lagere klassen, is dit vaak niet het geval omdat de moeder buitenshuis werkt en alles snel moet klaarmaken voor iedereen de deur uitvliegt. Vaak is het zelfs zo bij gezinnen van het platteland, dat er helemaal geen tijd is om thuis te eten, dan ontbijten ze op de markt. Dit is vaak een goedkope, warme en vullende maaltijd waarop ze een hele dag kunnen leven.²⁹ Bij Rute thuis wordt wel altijd iets gegeten, vaak een *batido* van banaan met *mosh* en melk uit de blender, zodat haar kinderen wat voedzaam eten voordat ze naar school gaan.

4.1.4 Lunch

Lunch, *almuerzo*, is de belangrijkste maaltijd van de dag. Dit is te zien aan de samenstelling en de tijd die ervoor genomen bij bereiding en consumptie. Ook vinden we veel variatie terug in het menu. In tabel 2 is de informatie ingedeeld naar klasse en etniciteit tegenover de hoeveelheid gangen per maaltijd, zetmeelproducten, vlees, groenten en kruiden en specerijen. Door het gebruik van de tabel wil ik duidelijk de overeenkomsten en verschillen in de dagelijkse voeding laten zien die er bestaan tussen de klassen en etniciteiten. Dit decoderen van de maaltijden is gebaseerd op de 'cognitieve energie' theorie van Douglas (1965). Welke combinaties van ingrediënten een maaltijd betekenen, hangt af van hun volgorde, de mix van vloeibaar en vast, vlees, groenten en zetmeelproducten, de technieken die gebruikt worden en

²⁹ Informeel gesprek Roberto op 13-3-2009

het tijdstip van serveren welke in het onbewuste van een cultuur is vastgelegd (Korsmeyer 1999:130-131).

Tabel 2 lunchschema huishoudens

Klasse – etniciteit	Gangen	Zetmeel	Vlees	Groenten	Kruiden en specerijen
Hoog - ladino	Voorgerecht + Hoofdgerecht ++ Dessert + Warme drank	Tortilla's ++ > Tamales -- Rijst ++ Pasta – Aardappel – Linzen –	Pollo – Rundvlees – Varken -- Kalkoen –	Güisquil + > Wortel – < Ui ++ < Overig ++ >>	Zout > Consomé de pollo > Knoflook > Selderie < Koriander < Peper > Suiker < Kaneel <
Hoog - indígena	Voorgerecht – Hoofdgerecht ++ Dessert + Warme drank	Tortilla's ++ >> Tamales + > Rijst ++ Pasta +	Pollo criollo + Pollo granja ++ Rundvlees ++ Varken – Kalkoen –	Güisquil + > Wortel + < Ui ++ < Overig – >	Zout > Consomé de pollo > Selderie < Koriander < Peper < Suiker <
Midden - ladino	Voorgerecht -- Hoofdgerecht ++ Dessert + Warme drank	Tortilla's ++ > Tamales -- Rijst ++ Pasta +	Pollo criollo + Rundvlees + Varken --	Güisquil + > Wortel + < Ui ++ < Overig + >	Zout > Consomé de pollo > Knoflook > Selderie < Koriander < Peper > Suiker >
Midden/ laag indígena	Voorgerecht -- Hoofdgerecht ++ Dessert – Koude dranken	Tortilla's ++ >> Tamales ++ >> Rijst ++ Pasta --	Pollo criollo – Pollo granja – Rundvlees – Varken --	Güisquil + < Wortel ++ < Ui ++ < Overig – <	Zout >> Consomé de pollo >> Peper < Suiker >

De aangegeven waarden zijn:					
Frequentie:					
-- nooit	–	soms	+	vaak	++ altijd
Hoeveelheid:					
<< vrijwel niets	<	weinig	>	veel	>> heel veel

In tabel 2 zien we dat er veel verschillen bestaan tussen klasse en etniciteit in wat men als een complete maaltijd beschouwt. Voor *ladino* huishoudens in de hoge klasse, betekent een lunch pas een lunch wanneer er minimaal twee gangen aanwezig zijn. Het hoofdgerecht is er altijd

en wordt vergezeld door dan wel een voorgerecht, dan wel een nagerecht, of allebei. Bij *indígena* huishoudens uit de hoge klasse, daarentegen is dit niet het geval, hier is een lunch compleet wanneer er een hoofdgerecht en soms, maar zeker niet altijd een dessert is. Dit is vrijwel gelijk aan *ladino* huishoudens in de middenklasse, waar het enige verschil is dat hier nooit een voorgerecht is. In *indígena* huishoudens uit de lage klasse, is alleen een hoofdgerecht noodzakelijk. Wat dus niet wil zeggen dat hoe meer gangen, hoe hoger de sociale positie.

De tegenstelling vast/vloeibaar heeft bij de lunch niet zozeer te maken met de sociale positie van de huishoudens als wel met de etniciteit. Voor *ladino* huishoudens heeft vloeibaar de correlatie met niet-compleet, waardoor er altijd nog een gang bij moet. Terwijl bij *indígena* huishoudens een soep best een complete maaltijd kan zijn. Een nagerecht is vrijwel altijd fruit gebleken in een warme of koude vorm, maar deze doet niet mee in de tegenstelling vast en vloeibaar.

Tevens is belangrijk dat bij alle huishoudens (ongeacht klasse of etniciteit) de zetmeelproducten tortilla's en rijst onmisbaar zijn voor een complete maaltijd. Belangrijk aspect in de maaltijden is het verschil in het aantal tortilla's en/of tamales die genuttigd worden tijdens een maaltijd. Bij armere huishoudens worden ze veel meer gegeten dan bij rijkere huishoudens en ook eten zij als enige groep tamales. Dit heeft te maken met het feit dat het erg vult en de mensen zo minder honger hebben.

Vervolgens zien we dat complementaire ingrediënten verschillen in mate van belangrijkheid. De groenten die vrijwel altijd aanwezig zijn, zijn ui en wortel die door de rijst wordt gemengd. Dit vormt voor *indígenas* vaak de enige groente, omdat ze de voorkeur geven aan vlees, terwijl bij *ladinos* nog extra groenten wordt toegevoegd. Bij de hoge klasse en dan vooral *ladino*, wordt veel waarde gehecht aan gevarieerde groente. Wat betreft het vlees, zien we duidelijk dat een rijk *indígena* gezin, een lunch pas compleet acht wanneer er een stukje vlees bij is. Terwijl bij de armere en *ladino* huishoudens, dit niet het geval is.

4.1.5 Symboliek van voedsel en gerechten

Aan de hand van maïsproducten en een typisch Chichicasteeks gerecht, *pulique*, zal ik verschillen laten zien in symbolische betekenis die etnische groepen aan voedsel geven.

De tortilla wordt bij vrijwel elke maaltijd genuttigd. Ze worden door huishoudens zelf gemaakt, op de markt gekocht of ze worden langs gebracht door de vrouwen die 'tortilleren'. In de bereiding, consumptie en opruimingsfase is te zien dat de betekenis voor *ladino* en

indígena niet hetzelfde is. In het huishouden van Sofía wordt veel waarde gehecht aan de tortilla, want de maaltijd is niet klaar voordat ze er zijn. Maar tijd wordt niet vrijgemaakt om ze zelf te maken. Sofía vertelt hoe belangrijk de tortilla's zijn in haar huishouden:

*'Ik maak zelden de tortilla's zelf, want daar heb ik geen tijd voor en geen zin in. Elke dag worden de tortilla's [...] aan de deur gebracht. We gaan pas eten als de tortilla's er zijn, anders is de maaltijd niet compleet. Ik haal ook wel eens witte maïsmassa op de markt [...] het moet wel uit de buurt van Chichicastenango komen, anders zijn de korrels erg taai.'*³⁰

Binnen *indígena* huishoudens worden de tortilla's vaker zelf gemaakt, omdat het voor hen een veel grotere betekenis en waarde heeft dan alleen maar extra bij de maaltijd. In het gezin van Teresa worden de tortilla's voor elke maaltijd vers bereid door haar of de huishoudster:

*'Wij hebben een kast vol met elotes die liggen te drogen, zodat we ons eigen meel kunnen maken. Dit doen we door [...] de korrels [...] in een pan met water en kalk te doen. Elke dag zetten we weer nieuwe maïs op, zodat we altijd verse tortilla's en tamales hebben.'*³¹

Tamales vullen meer en zijn makkelijker en sneller te maken dan tortilla's. Deze worden in grote hoeveelheden gemaakt en gegeten in *indígena* huishoudens uit de lage klasse, zodat er meer tijd is voor de handel en het huishouden. Hierdoor wordt het dagelijks eten van tamales gekoppeld aan een lage status. Daarentegen worden tijdens feestelijke bijeenkomsten (ongeacht klasse en etniciteit) wel *tamales* gemaakt, omdat ze makkelijk en snel te maken zijn en goed vullen, zodat je gasten tevreden houdt.³²

Tenslotte bestaat het maïsproduct, *atol*, in de vorm van een soep en drank. De soep behoort tot het dagelijkse voedsel, welke vrijwel alleen buiten de deur wordt gegeten als tussendoortje door *indígenas*. De drank is in twee verschillende vormen te onderscheiden, de dagelijkse en de feestelijke. De dagelijkse wordt door de armere bevolking gedronken, welke alleen met maïs en water bereid wordt en gegeten wordt als tussendoortje om iets vullend te eten. De feestelijke variant (ook wel *atol de Cofradia*, of *joch* genoemd) mag alleen gemaakt

³⁰ Informeel gesprek met Sofía op 25-2-2009

³¹ Semi-gestructureerd interview met Patricia op 20-3-2009

³² Informeel gesprek met Juan Felipe op 14-4-2009

worden wanneer een lid van een *Cofradia* bij de bereiding aanwezig is. Deze moet erop toezien dat de *joch* gemaakt wordt op traditionele wijze. Deze vorm van *atol* heeft voor de gelovige *indígenas* een speciale betekenis, door de voortzetting van de traditie van de voorouders.

Vervolgens is *Pulique* is een gebonden soep op basis van bouillon die gevuld wordt met onder andere groenten, vlees en maïsdeeg. Voor *indígenas* heeft *Pulique* van oudsher een belangrijke functie en betekenis. Er wordt in deze cultuur gezegd dat als je wordt gepest, of je zit niet lekker in je vel, je *Pulique* moet eten wat het haalt de ‘mal de ojo’ uit je lichaam. De kleuren van *Pulique*, overwegend rood/bruin, symboliseren namelijk het bloed van de Maya en zo kan het je weer helpen positief in het leven te staan.³³ Voor *ladinos* is het ‘gewoon’ een Chichicasteeks gerecht dat als voorgerecht bij speciale gelegenheden wordt gemaakt. Mede omdat het voor hen geen speciale betekenis heeft en het een vloeibaar gerecht is. Bij *indígena* huishoudens daarentegen is het een dagelijkse gerecht dat als hoofdgerecht wordt bereid.

4.1.6 Bereiding en consumptie

Bereiding- en consumptietechnologieën hebben zowel te maken met de economische positie als de etnische achtergrond die zij hebben.

De keukens zijn voor alle groepen een heel belangrijke plek in het huis. De keukens zijn wel anders ingericht, die van de *ladinos* hebben een gasfornuis en veel moderne apparatuur, terwijl *indígenas* een *estufa de lena* hebben en minder apparatuur.

Bij de bereiding van de maaltijden is hygiëne de sterkste marker van klasse, omdat in de hoge klasse de groenten met zeep en een schuurspons worden gewassen, terwijl bij de lage klasse water afdoende is. De bereidingstijden zijn ook afhankelijk van de klasse. Een huishouden uit de lage klasse bereidt een maaltijd op een snellere en minder uitgebreide manier dan een huishouden uit de hoge klasse, omdat zij de tijd nodig hebben voor werk binnen of buitenshuis.

Wanneer gekeken wordt naar de consumptie bij de verschillende huishoudens valt op dat huishoudens uit de hoge klasse vaak meer tijd hebben om te lunchen en ook vaak het hele gezin aanwezig is, terwijl bij lage klasse mensen afwezig zijn doordat ze ver weg werken. De huishoudens (ongeacht etniciteit en klasse) gebruiken alleen een vork als bestek en daarbij helpt de tortilla. Bij hen wordt er ook meer waarde gehecht aan een mooi servies en bijpassende glazen, terwijl *indígena* huishoudens alles gebruiken dat ze kunnen vinden.

³³ Informeel gesprek met Cesar op 13-4-2009

Verder wordt er in *ladino* huishoudens altijd gebeden voor het eten en bij *indígenas* nooit, deze tafelmanieren zeggen dus iets over de etniciteit, maar niet over de sociale positie.

4.1.7 Diner

Het diner neemt net zoals het ontbijt niet een heel belangrijke plaats in binnen de Chichicasteekse keuken. De maaltijd bestaat vaak uit wat er is overgebleven van de andere maaltijden van de dag, waardoor het diner een vrij lichte maaltijd is, omdat niet lang erna, de mensen naar bed gaan. Zoals eerder is aangegeven hebben mensen in de rurale gebieden een kortere avond door het gebrek aan elektriciteit en zullen daarom ook eerder hun diner nuttigen. In het diner komen in alle huishoudens vaak de frijoles weer terug van de ochtend. Ook wordt in de *ladino* huishoudens de tortilla's opgewarmd, waar in rijke *indígena* huishoudens nieuwe worden gemaakt, omdat zij meer waarde hechten aan de smaak en de kwaliteit ervan. Het diner is ook een maaltijd waar de kans groot is dat niet iedereen aan tafel zit, omdat mensen van alles te doen hebben. Zo zien we dat bij alle groepen in de fase van opruiming, het eten wordt hergebruikt. In *ladino* huishoudens echter, worden ook de tortilla's hergebruikt, wat in de hoge klasse bij *indígenas* niet voorkomt.

4.2 Overeenkomsten en verschillen

De overeenkomsten en verschillen tussen de groepen vinden we in de dagelijkse voeding terug in veel elementen. Allereerst correleert het nuttigen van voedsel op de markt met de *indígenas* in de lage klasse, daar de hoge klasse het eten te vet en onhygiënisch vindt, terwijl de caloriehoudende gerechten voor de *indígenas* als feestelijk wordt gezien.

Vervolgens komt naar voren in de fase van distributie dat alle groepen boodschappen doen op de markt en la Dispensa. Het verschil zit in de frequentie en de manier van 'naar boven' gaan. Hoge klassen doen vaker dan de regulier marktdagen boodschappen, omdat zij vaker vers voedsel willen hebben, terwijl de lage klassen zich dit niet kunnen permitteren. De hoge klassen gebruiken transportmiddelen uit luxe en arme mensen uit noodzaak.

Daarnaast zien we bij het ontbijt dat de tegenstelling vast/vloeibaar en warm/koud de klassen weergeven. Dit contrast zien we ook terug in de lunch, omdat *ladinos* een vloeibaar gerecht kenmerken als niet-compleet.

In de analyse van de samenstellingen van de lunch komt ook naar voren dat de hoge klassen meer gangen hebben in een complete maaltijd. Ook variatie komt bij de hoge klassen meer voor door de economische positie. Complementaire ingrediënten geven ook sociale

positie aan, daar bij *ladinos* groenten belangrijk zijn en bij *indígenas* vlees meer importantie heeft door de symbolische betekenis van status die zij hier aan geven. De lage klassen zijn door hun economische positie genoodzaakt om minder complementaire ingrediënten te gebruiken.

Vervolgens zien we gelijkheid in de consumptie van tortilla's en rijst. Dit bevestigt de theorie van Mintz dat de keuken van plattelandsbeschavingen gedomineerd worden door koolhydraathoudende ingrediënten. Ook worden bij alle huishoudens de tortilla's gebruikt als bestek, omdat ze vaak alleen een vork ter beschikking hebben. De hoeveelheid echter, is wel een kwestie van economische positie. Naar mate de klasse lager wordt, wordt de hoeveelheid tortilla's of tamales groter omdat dit vult en het gebrek aan complementaire ingrediënten compenseert. Zoals duidelijk wordt, hebben maïsproducten een directe correlatie met etniciteit. *Atoles* en *tamales* worden overwegend door arme *indígenas* gegeten tijdens de dagelijkse voeding. Ook hechten zij meer waarde aan de kwaliteit en de versheid. Terwijl *ladinos* de tortillas van de vorige dag opwarmen om te eten tijdens het ontbijt.

Tenslotte komen er verschillen aan bod in de consumptie en bereidingstechnologieën. *Ladino* huishoudens hebben een gasfornuis, terwijl de *indígena* huishoudens een *estufa de leña* hebben. Ook hebben hoge *indígena* huishoudens vaak hulp bij de bereiding van voedsel.

4.3 Feestelijke voeding

In deze paragraaf wordt de feestelijke voeding behandeld, middels twee casussen. Allereerst behandel ik het feest van San José. Door dit te behandelen wil ik inzicht krijgen in de symbolische waarde die voedsel buitenshuis kan hebben. Chichicastenango kent 14 *Cofradías* die allemaal een *Santo*, een beschermheilige, hebben. Alle *Santos* hebben hun eigen feestdag in het jaar, waarop de verkiezing en installatie wordt gevierd van hun nieuwe 'huismeesters'. Deze dag wordt groots aangepakt door de leden van de *Cofradía*, de *cofrades*, met veel voedsel en gasten. Ik ben op 19 maart 2009 bij de viering van de dag van San José geweest, waar ik mocht helpen koken voor alle gasten. Dit was heel speciaal, omdat de symbolische waarde van het voedsel een grote rol speelt bij dit soort ceremoniële feesten (Jones, 2007:131-132). Daarnaast behandel ik het belangrijkste nationale feest van Guatemala, de *Semana Santa*. Deze heilige week is een katholieke periode die door vrijwel het hele land groots gevierd wordt. In dit gedeelte zullen de overeenkomsten en verschillen in menu en betekenis heel duidelijk worden op basis van religie, maar ook op basis van sociale klasse.

4.3.1 Cofradia de San José

San José verandert elk jaar op 19 maart van huis. Dit jaar was ik er bij en had ik de eer om het één dag van dichtbij mee te maken en te helpen met de voorbereidingen van het voedsel. Feestelijke gebeurtenissen zijn momenten waarop men sociale relaties opzet of versterkt, wat men kan doen middels voedsel (Jones, 2007). Dit was goed terug te zien op het feest van San José. Toen ik om vijf uur 's ochtends aankwam bij de Cofradia, waren allerlei mensen druk bezig met de voorbereidingen. Iedereen had een eigen taak, de mannen hielden zich bezig met de techniek en de vrouwen met het eten. Er was een duidelijke hiërarchie voelbaar.

In de keukens die speciaal voor deze gelegenheid waren ingericht, waren de vrouwen bezig met het menu van de dag; *caldo de res* gemaakt van bouillon, rundvlees, rijst, güisquil en wortel geaccompagneerd door *tamales*. Een 'gewone' maaltijd voor indígenas, bereid op een speciale dag zorgt ervoor dat het een bepaalde betekenis krijgt. Zo vertelde de zoon van de Cofrade mij: *'Het menu is elk jaar hetzelfde, omdat onze voorouders dit ook deden. Zo houden wij de traditie in ere.'*³⁴ Ook de tamales werden hier geserveerd tijdens een feestelijke dag, omdat *'deze makkelijk te maken zijn voor zoveel mensen en ze vullen goed. Zo blijven de mensen komen, want we houden ze tevreden en zonder eten zouden ze niet meer komen.'*³⁵

Toen ik mocht meehelpen met het maken van deze tamales, keken de mensen mij vol verwachting aan, want ook hierbij heeft iedereen een eigen taak. De vrouwen zaten allemaal op hun knieën op rieten matjes. Er waren vrouwen in de machine aanwezig die maïsballietjes draaiden, bladeren vouwden, maïs in de bladeren legden en ten slotte een vrouw die de tamales in een pan kokend water deponeerde. Ook bij de bereiding van de caldo hadden alle vrouwen hun eigen taak. In een grote kleien pan, een *apaste de barro*, stond de bouillon op met het rundvlees. Hier roerden oudere vrouwen met een lange stok doorheen. Ook zij waren het die de groenten beheerden. Alles werd gedaan met hun blote handen, wat hen niks leek te doen. Toen de caldo gereed was, werd deze door de vrouwen in kommen gedaan en werd door mannen het vlees verdeeld. Toen was het tijd om iedereen te voorzien van een vork en het eten. Eerst kreeg *la imagen* eten. Dit gebeurde door twee mensen die op hun knieën langs de tafel van *la imagen* kropen en zwaaiden met wierook. *'Net zoals wij, krijgt la imágen ook drie keer per dag eten. Maar dat kan natuurlijk niet op de normale manier, dus doen we het*

³⁴ Informeel gesprek met de zoon van de cofrade op 19-3-2009

³⁵ Informeel gesprek met Juan Felipe van Santo Tomás op 14-4-2009

zo³⁶, vertelt de zoon van de Cofrade. Nadat *la imagen* eten had gekregen, kreeg de *alcalde indígena* zijn kom voorgeschoteld en werd er gebogen voor hem. Daarna pas kregen alle andere mensen eten. Zo zag ik de sociale positie die voedsel kan reproduceren terug in de hiërarchie van het uitdelen van het eten.

Tenslotte werd de *atol de cofradia*, of de *joch*, uitgedeeld aan de aanwezige gasten. Deze werd gemaakt van maïsdeeg te mengen met water en kruiden, alsmede de olie die uit de maling van de *zapotepit* verkregen werd. Mensen met een speciale positie, zoals de *alcalde indígena* of de eerste *cofrade*, kregen deze drank geserveerd in een *jicara*, een rond, aardewerk bekertje. Andere mensen kregen het uit een gewone beker. Zo wordt de technologie van consumptie ook gerelateerd aan sociale status.

4.3.2 Semana Santa

De belangrijkste dagen van de Semana Santa zijn woensdag, donderdag en vrijdag. Dit jaar vond de Heilige Week van maandag 6 tot zondag 12 april plaats. Vijf weken alvorens de Semana Santa begint, is het hele land al in de ban van deze Heilige week, zo ook Chichicastenango. Elke vrijdag (Viernes de Cuaresma) werden er optochten (*procesiones*) gelopen in het centrum van de stad van El Calvario naar La Iglesia de Santo Tomas en terug. Maar het was pas in de week vóór de Semana Santa dat het hele dorp versierd werd en iedereen meedeed met de festiviteiten. Door dennennaalden bij de entree neer te leggen, lieten huizen en sommige *carnecerias*, slagers, zien dat zij meedoen met de ceremoniële waarden tijdens de Semana Santa (Bunzel, 1952:165).

Op nationaal niveau caldo de gallina, chile relleno, pacaya, rode kool salade, pan de miel, garbanzo con panela en vis de speciale gerechten voor deze periode. In Chichicastenango hebben ze echter hun eigen gerechten toegevoegd, zoals Pulique en Salpor. Deze gerechten worden door de Chichicasteken gegeten op een van de dagen. Zo vertelt Adelaida me:

‘Tijdens Semana Santa eten we op Viernes Santo vis. Want je mag geen vlees eten op die dag. We eten dan pan especial con miel, güisquil, eyote met panela, caldo en papas. Maar er zit voor ons geen betekenis achter hoor. Het is een costumbre. Alleen onze voorouders weten waarom we dit doen.’³⁷

³⁶ Informeel gesprek met de zoon van de cofrade op 19-3-2009

³⁷ Semi-structureerd interview Adelaida op 9-3-2009

Het is wel bijzonder dat ze dit zegt, want de andere dagen zijn dus vrij in te delen en zij stelt dat er geen betekenis achter zit. Dit zijn de verborgen structuren van de eetcultuur. In het huis van Teresa ziet het menu er ook al generaties lang hetzelfde uit:

- Miercoles Santo** Hoofdgerecht:
Pulique de carne de res, tortilla's
- Jueves Santo** Hoofdgerecht:
Caldo de gallina, ensalada de chicharron, tortilla's.
- Nagerecht:
Sandia en ijsjes
- Viernes Santo** Hoofdgerecht:
Salpor de chumpipe, pescado envuelto en huevo, ensalada de remolacha, pacaya revuelto en huevo, tortilla's
- Nagerecht:
Allerlei soorten fruit

Het hele huis wordt versierd met paarse doeken en er worden ook hier in huis dennennaalden verspreid, om de ceremoniële waarden te laten zien.

Goed te zien is welke dagen de belangrijkste dag zijn voor hen. Op woensdag worden nog alle inkopen gedaan voor alle dagen en is er niet veel aandacht voor het menu. Op donderdag verandert dit al meer, maar vrijdag is de belangrijkste dag voor de familie. Dan komt ook meneer Sut Ren naar Chichicastenango. Er worden allerlei gerechten gemaakt, zodat iedereen zelf kan kiezen wat hij of zij wil eten op dat moment. Het bijzondere is aan deze dag, dat het een heel rustige aangelegenheid is, waarbij iedereen zijn of haar eigen gang gaat en zelfs ook nog naar de processies gaat kijken. Wat opvalt is dat bij een feestelijke maaltijd, wel een nagerecht hoort om de maaltijd compleet te maken. Dit is het grootste verschil met de dagelijkse voeding, waar dat niet persé hoeft. Ook zien we terug dat de hoeveelheid voedsel het feestelijke aspect aangeeft.

De familie van Sofía doet ook mee met de Semana Santa, ook al zijn zij *evangelicos*. Er wordt pan y miel in huis gehaald en er worden speciale gerechten klaar gemaakt. Hoewel het voor hen ook feest is, want de hele familie komt logeren vanaf donderdag, wordt er weinig waarde gehecht aan de maaltijden en consumptie ervan. De gerechten worden met zorg bereid en ze passen ook in de nationale lijn van verwachting. Maar zoals in het gezin van Teresa, waar iedereen komt eten en er thuis een familiefeest van wordt gemaakt, gaat het

gezin van Sofía haar eigen gang en maken ze een tripje waardoor de gerechten niet gegeten worden.

Bij Ana en andere huishoudens uit de lage klasse is het een ander verhaal. Zij heeft geen tijd om stil te staan bij het feest, want zij moet werken. Wel wordt er pan con miel gegeten, om toch een beetje feestelijk bezig te zijn. Zo zien we dat de religieuze en economische positie van huishoudens sterke invloed hebben op de waarde die aan feestelijk voedsel wordt gehecht.

4.4 Overeenkomsten en verschillen

Duidelijk is te zien bij beide feesten dat de waarde die aan voedsel wordt gegeven samenvalt met het voortzetten van tradities. Tevens geeft de hoeveelheid van voedsel het feestelijke aspect aan. Desalniettemin wordt bij de hoge klasse tijdens de Semana Santa ook veel waarde gehecht aan de variatie in voedsel, waardoor de gerechten speciaal worden. Ook wordt tijdens de Semana Santa tortilla's gegeten in plaats van tamales, die wel bij San José worden gemaakt omdat er zoveel mensen zijn.

De klassenverschillen tijdens de Semana Santa worden duidelijk door de waarden die aan het eten worden gehangen. Bij rijke indígenas is deze heel erg aanwezig en worden zelfs dennennaalden neergelegd. Bij arme indígenas wordt er niets speciaals gegeten, want er is geen geld en tijd voor. Tenslotte wordt er bij ladinos wel aan gedacht, maar komt het er niet van om te eten.

5 Conclusie

In deze thesis heb ik de overeenkomsten en verschillen in de culinaire en symbolische betekenissen onderzocht die voortkomen uit onbewuste patronen. Ik kijk vooral naar de structuren van de dagelijkse en feestelijke keuken vanuit de sociaaleconomische posities van de huishoudens. Door het Chichicasteekse dieet en de keuken te analyseren, probeer ik een zo compleet mogelijk antwoord te geven op mijn centrale vraag: *Hoe wordt de sociale positie van Chichicasteekse huishoudens gereproduceerd door de culinaire en symbolische betekenis van voedsel?* Door de beantwoording van deze vraag, is het mogelijk geworden om het dieet en de keuken te zien als een taal welke de sociale relaties en posities verwoordt.

Ook al is men er zelf vaak niet bewust mee bezig, verschillen in sociale relaties kunnen aangetoond worden door de verschillen in voedsel en de bereidingswijzen te analyseren. Lévi-Strauss heeft met de 'Culinary Triangle' een voorzet gegeven voor nieuwe studies naar de relatie van voedsel en sociale posities. Door maaltijden te ontleden, komt men achter de culinaire waarden van het dieet. Het principe van incorporatie houdt zich hiermee bezig doordat het een creatie is van collectieve identiteit en tegelijkertijd de verandering kan betekenen in het spel van identificatie/distinctie. Door te kijken naar de menu's en de veranderingen daarin, kan het middels signalen en codes gezien worden als een systeem van betekenissen. Zodoende zou een decodering van de maaltijden, door de volgorde en de mix van vloeibaar en vast, vlees, groenten en zetmeelproducten te analyseren, uitkomst kunnen bieden. Wanneer dit geanalyseerd wordt tijdens de transformatie naar het ontstaan van voedsel, komt men de fases productie, distributie, bereiding, consumptie en opruiming (Goody, 1965) tegen. Deze leggen op hun beurt overeenkomsten en verschillen tussen huishoudens bloot die betekenis geven aan de sociale positie. Vervolgens is voedsel en de daarbij behorende symboliek een van de sterkste markers voor klasse en etniciteit (Weismantel, 1988:9). Ook wordt de symbolische waarde van voedsel worden vaak teruggezien tijdens feestelijke en ceremoniële gebeurtenissen.

In Chichicastenango is voeding een belangrijke marker voor de reproductie van sociale positie. Veel onder- een eenzijdige voeding komt voor bij de arme indígena bevolking. Bij de analyse van de ingrediënten en maaltijden kwam naar voren dat de koolhydraatrijke ingrediënten de belangrijkste zijn voor alle groepen en dat de sociale positie pas naar voren komt bij het gebruik van complementaire ingrediënten. Hierbij zien we dat *ladinos* uit de hoge klasse veel waarde hechten aan gezond voedsel, zoals veel en gevarieerde

groenten en weinig vlees. Bij *indígenas* daarentegen is vlees een statusproduct waardoor dit voorrang heeft op groenten, voornamelijk in de lagere klasse die weinig vlees kunnen veroorloven. Ook de verfijning van voedsel weegt zwaar als etniciteitsmarker. Bij *ladinos* wordt meer gevarieerd met kruiden en specerijen door het gebruik van knoflook en peper, terwijl *indígenas* vasthouden aan de bekende smaakmakers zout en consomé de pollo.

In de tweede analyse heb ik we de drie maaltijden onderzocht; ontbijt, lunch en diner. Ontdekt is dat bij hoge klassen, ongeacht etniciteit, de gerechten gevarieerder zijn door meer gebruik van complementaire ingrediënten en dat de voedingswaarde belangrijker is dan bij de lagere klasse. Ook vullen de maaltijden meer en bestaan ze vaak uit twee gangen, terwijl die bij de lage klasse vaak één gang is en de tortilla's het vullende werk doen. Inherent hierbij is de economische positie. Het ontbijt bij de lage klasse kenmerkt zich overwegend door een snelle, koude en vloeibare maaltijd, terwijl de hoge klasse meer tijd heeft en een uitgebreide, warme en vaste maaltijd voorschotelt.

De lunch is de belangrijkste maaltijd voor alle groepen, omdat hier meerdere ingrediënten terugkomen en de voedingswaarde het hoogst is. Een hoofdgerecht wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van een zetmeelproduct en minimaal één complementair ingrediënt. Bij *ladino* huishoudens spelen groenten de belangrijkste rol en bij *indígenas* vlees. Lunch is een warm gerecht en bij *ladinos* zien we duidelijk de tegenstelling vast en vloeibaar terug in de menu's. Voor hen is een vloeibaar hoofdgerecht bij voorbaat een incomplete maaltijd, terwijl bij *indígenas* een caldo wel een op zichzelf staande maaltijd kan zijn. Tevens zien we in de menu's de belangrijkheid van tortilla's terug. Bij *indígenas* uit de hoge en lage klasse, zien we dat het aantal veel hoger is dan bij de *ladinos* uit de hoge klasse, wat betekenis geeft aan de etniciteit.

Verder zien we dat *ladinos* uit beide klassen, geen speciale symbolische waarden verbinden aan ingrediënten of gerechten. Alleen *indígenas* die vanuit hun cultuur en tradities hangen symbolen aan maïs en bepaalde gerechten als *Pulique* die *ladinos* markeren als lokale gerechten. De symboliek komt wel bij beide groepen naar voren wanneer we het vanuit de incorporatie bekijken, dan wordt 'je bent wat je eet' naar voren gebracht door de status die de *indígenas* hangen aan vlees, arme *indígenas* aan calorierijke maaltijden en *ladinos* aan gezond voedsel. Ook is deze symboliek terug te vinden in de plaats van consumptie, waar eten op de markt gekoppeld wordt aan lage sociale positie en thuis eten aan hoog.

Bij de distributie van voedsel wordt door de groepen geen onderscheid gemaakt in waar men koopt, maar wel welke producten men er koopt. Het verschil zit in hygiëne en ook de frequentie van de aankopen is groter bij de hoge dan bij de lage klassen. Tevens is de

productie van tortilla's een kenmerk van sociale distinctie, omdat *indígenas* dit zelf doen en *ladinos* het liever uit handen geven, omdat ze er niet zo een importantie aan geven. Verschillen in bereidingstechnologieën zijn vooral te vinden in de keukens van de etnische groepen. De *ladino* keuken is veel moderner, terwijl de keuken van *indígenas* nog ouderwets is. Ook is de bereiding hygiënischer in de hoge klasse. In alle fases staat het hebben van veel tijd gelijk aan hoge economische positie. Daarbij komen de consumptietechnologieën waar alle groepen met alleen een vork eten en tortilla's gebruiken als hulpmiddel. Tenslotte wordt de opruimingsfase gekenmerkt bij *ladino* en *indígena* huishoudens door het hergebruik van voedsel. Er wordt in alle groepen niets weggegooid, want het wordt ofwel tijdens het ontbijt of diner gegeten.

Bij de analyse van feestelijk voedsel zien we dat de hiërarchie erg belangrijk is tijdens de bereiding en consumptie. Tevens is de hoeveelheid die voorgeschoteld wordt een element van feestelijk voedsel. Bij beide feesten is de voortzetting van tradities het belangrijkste, welke logischerwijs bij *indígenas* meer voorkomt dan bij *ladinos*.

In Chichicastenango wordt de sociale positie van de inwoners dus bepaald door hun etniciteit en klasse en de onderliggende structuren van hun cultuur en tradities welke de ingrediënten classificeren en menu's structureren. Hierdoor zien we de tegenstelling 'eten om te leven en leven om te eten' terug, waardoor de hoge klasse zich kan permitteren om gezond en veelzijdig te eten. En aan de andere kant zien we de lage klasse, vooral *indígenas*, die deze gezondheidstrend totaal ontgaat en zichzelf met weinig geld moeten voeden ongeacht de voedingswaarde en variatie. Tevens zijn de symbolische waarden tijdens dagelijkse en feestelijke voeding een belangrijke marker voor etniciteit, daar die alleen door *indígenas* aan ingrediënten en gerechten worden toegekend. Zijn arme *indígenas* hierdoor minder menselijk dan rijke *ladinos*? Ik denk het niet.

Literatuurlijst

Balladares-Castellon

2003 'Central America' In Katz, S.H. ed. *Encyclopedia of food and culture II*, New York: Gale Group

CIDH

2003 *Justicia y exclusion social: Los desafíos de la democracia en Guatemala* Washington

Counihan, C. en Van Esterik, P.

1997 *Food and culture: a reader* New York: Routledge

Douglas, M.

1975 'Deciphering a meal' In Counihan, C. en Van Esterik, P. (1997) *Food and culture: a reader* New York: Routledge

Emery, K.F.

2003 The noble beast: status and differential access to animals in the Maya world *World Archaeology* 34(3): 498-515.

Fischer, E.F.

2003 *Tecpán Guatemala: A modern Maya town in global and local context* Colorado: Westview Press

Goody, J.

1982 *Cooking, cuisine and class – A study in comparative sociology* Cambridge: Cambridge University Press

Jones, M.O.

2007 'Food choice, symbolism and identity' *Journal of American Folklore* 120 129-177
University of Illinois

Lévi-Strauss, C.

1966 'The raw, the cooked and the rotted' In Counihan, C. en Van Esterik, P. (1997) *Food and culture: a reader* New York: Routledge

Mintz, Sidney W.

1987 *Suiker en macht: de rol van suiker in de geschiedenis Utrecht etc.:*Veen

Montecino Aguirre S.

2006 *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile – Lecturas desde la antropologia de la alimentacion* Universiteit Leiden: doctoraal proefschrift

Veen, van der M.

2003 'When Is Food a Luxury?' *World Archaeology* 34, No. 3, Luxury Foods (Feb., 2003), pp. 405-427 Taylor & Francis, Ltd. Stable

Weismantel M.J.

1988 *Food, gender and poverty in the Ecuadorian Andes* Philadelphia: University of Pennsylvania press

Internetbronnen

Servicio de Informacion Municipal (SIM)

z.j. Datos generales

<http://www.inforpressca.com/chichicastenango/index.php> (23-5-2009)

<http://www.inforpressca.com/chichicastenango/demografia.php> (23-5-2009)

Instituto nacional de estadística (INE)

2006 Encuesta Nacional de Condiciones de Vida

http://www.ine.gob.gt/descargas/ENCOVI2006/Resultados_Nacionales.pdf
(22-6-2009)

Bijlage 1 Inwoneraantallen Chichicastenango (INE, 2002)

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA

CUADRO No.: 002

CARACTERISTICAS GENERALES DE POBLACION SEGUN DEPARTAMENTO, MUNICIPIO Y LUGAR POBLADO.

FUENTE: XI CENSO DE POBLACION, VI DE HABITACION 2002. (CIFRAS PRELIMINARES, SUJETAS A REVISION Y CAMBIOS).

DEPARTAMENTO, MUNICIPIO Y LUGAR POBLADO	CATEGORIA	TOTAL POBLACION	SEXO		GRUPOS DE EDAD				GRUPO ETNICO			ALFABETISMO			NIVEL DE ESCOLA		
			HOMBRES	MUJERES	00 - 06	07 - 14	15 - 64	65 Y MAS	INDIGENA	NO INDIGENA	ALFABETA	ANALFABETA	NINGUNO	PRE-PRIMARIA	PRIMARIA	PRE-ARIA	
CHICHICASTENANGO		107,193	51,108	56,085	26,648	24,720	53,093	3,834	105,610	1,583	42,084	39,663	38,270	1,639	37,414		
1 CHICHICASTENANGO	VILLA	5,621	2,829	3,002	1,032	1,128	3,509	252	4,975	940	3,918	671	960	23	2,334		
2 AGUA ESCONDIDA	CASERO	3,208	1,519	1,690	885	789	1,467	88	3,208	1	922	1,422	1,370	56	879		
3 CAMANCHAJ	CASERO	2,740	1,289	1,461	584	609	1,427	120	2,731	9	1,232	924	916	10	1,140		
4 COMANBAL	CASERO	1,530	727	803	432	342	737	49	1,528	1	593	538	515	28	570		
5 PANMACHE DEL RIO	CASERO	155	77	88	28	37	93	7	95	70	113	24	22	2	67		
6 CHULLUMAL I	CASERO	1,385	650	555	207	237	586	52	1,393	22	543	335	324	14	450		
7 PANMACHE III DEL RIO	CASERO	554	269	294	152	145	235	22	554	2	145	257	247	10	342		
8 CHULLUMAL II	CASERO	1,322	488	524	237	226	518	40	1,319	3	494	291	287	28	417		
9 CHULUCIOM	CASERO	906	438	470	181	176	505	42	906	2	475	250	247	3	434		
10 CHUABAJ	CASERO	2,541	1,238	1,305	560	578	1,311	102	2,539	2	1,258	733	889	87	1,127		
11 CHUGUEXA II B	CASERO	2,459	1,173	1,286	638	601	1,141	79	2,435	24	722	1,099	1,329	80	972		
12 CHIGUA I	CASERO	3,186	1,454	1,722	657	884	1,705	143	3,184	2	1,648	681	929	94	1,411		
13 CHUCAM	CASERO	1,523	729	797	258	353	813	54	1,490	33	838	389	375	18	948		
14 CHUTZOROB II	CASERO	1,672	812	860	400	418	818	36	1,671	1	533	639	609	38	572		
15 CHUMANZANA	CASERO	1,755	849	906	485	378	831	61	1,755	2	834	636	616	21	930		
16 CHONTOLA	CASERO	1,942	937	1,005	474	451	959	58	1,931	3	748	720	714	7	714		
17 CHUCALIBAL	CASERO	2,118	1,255	1,383	589	623	1,210	90	2,811	1	898	1,021	932	100	870		
18 CHUJULMUL	CASERO	2,073	960	1,083	559	496	676	63	2,073	2	735	778	767	13	709		
19 CHIGUA II	CASERO	2,589	1,233	1,359	523	604	1,343	110	2,587	2	1,217	949	819	43	1,118		
20 CHIPACA I	CASERO	1,729	818	911	429	418	834	48	1,729	1	658	642	595	46	633		
21 CHULLUMAL IV	CASERO	1,134	578	609	273	287	587	37	1,134	2	513	398	388	17	467		
22 CHUPOL	CASERO	3,070	1,422	1,343	727	676	1,480	135	3,062	8	1,077	1,216	1,188	43	966		
23 CHUTNIMT	CASERO	1,211	557	654	270	276	698	54	1,210	1	623	318	305	16	488		
24 CHUGUEXA II A	CASERO	2,529	1,205	1,324	666	640	1,147	77	2,529	1	749	1,115	1,034	53	710		
25 CHUTZOROB I	CASERO	2,286	1,318	1,238	467	512	1,173	104	2,255	1	786	1,023	989	43	739		
26 CHULUPEN	CASERO	1,266	620	665	247	278	721	49	1,246	147	781	267	244	83	459		
27 LACAMA I	CASERO	848	398	450	213	191	411	33	848	1	272	363	339	32	253		
28 LACAMA III	CASERO	1,081	520	571	275	251	520	35	1,081	1	397	419	417	2	381		
29 LACAMA II	CASERO	1,123	544	582	258	278	555	37	1,128	2	433	437	424	14	410		
30 MACTZUL I	CASERO	1,537	709	789	383	330	747	60	1,507	1	583	444	442	2	675		
31 MAJUBALITZB	CASERO	945	462	383	158	137	327	23	944	1	197	308	250	10	187		
32 MACTZUL II	CASERO	820	384	408	200	187	410	22	823	2	343	277	272	7	336		
33 POCJUL II B	CASERO	692	324	388	174	150	335	33	692	2	255	283	258	4	240		
34 PAQUJUC	CASERO	864	428	435	201	168	428	37	864	1	387	276	282	16	369		
35 PANQUAC	CASERO	1,451	682	799	380	360	683	48	1,476	5	492	609	605	5	462		
36 POCJUL I B	CASERO	1,257	671	636	286	280	629	52	1,257	2	497	464	452	16	484		
37 PACHOJ	CASERO	2,179	1,048	1,131	482	521	1,137	99	2,146	33	1,111	616	837	11	625		
38 PANMACHE I	CASERO	1,656	907	989	481	477	930	88	1,656	1	706	789	757	38	666		
39 PAXOT III	CASERO	882	423	459	198	189	454	30	882	2	353	350	333	1	388		
40 PATZIBAL	CASERO	1,088	510	578	255	251	529	53	1,088	1	478	366	354	3	450		
41 PATULUB	CASERO	1,160	548	611	232	300	589	39	1,150	1	612	316	293	28	596		
42 PANMACHE II	CASERO	500	286	292	125	121	270	8	500	2	76	319	308	11	277		
43 QUEJEL	CASERO	2,015	993	1,022	464	463	981	67	2,004	11	814	117	955	77	773		
44 SEMEJA CENTRO II	CASERO	1,384	683	721	332	328	658	66	1,382	2	464	568	543	28	468		
45 SAGUYA I	CASERO	1,084	509	578	271	224	581	28	1,084	1	467	346	330	8	444		
46 SAGULLUB	CASERO	1,075	526	549	294	228	525	30	1,075	2	246	536	520	10	236		
47 SEPELA	CASERO	589	287	302	129	130	306	24	588	1	247	213	209	24	210		
48 SACHICOL	CASERO	1,858	829	830	425	427	779	48	1,857	2	618	616	691	25	433		
49 TZANIMACARAJ	CASERO	1,319	610	706	395	343	572	42	1,318	1	388	586	588	3	344		
50 XALBAQUEJ	CASERO	591	271	320	151	138	273	29	588	3	232	208	204	4	227		
51 XECALIBAL	CASERO	1,348	662	686	328	315	658	47	1,346	2	479	544	540	30	419		
52 XOPOCOL	CASERO	1,189	586	601	293	280	580	36	1,188	1	398	498	460	9	393		
53 XABYAGUACH	CASERO	344	137	207	74	82	173	15	344	1	150	120	112	9	137		
54 XEBAJ I	CASERO	1,259	604	655	330	294	568	36	1,259	2	357	572	558	18	354		
55 XECOJA	CASERO	1,474	688	778	368	341	685	60	1,474	2	475	611	583	30	465		
56 XEBAJ II	CASERO	1,311	633	678	367	313	588	35	1,389	222	171	773	788	5	167		
57 XEPOL	CASERO	2,000	948	1,094	666	482	939	74	2,022	8	604	961	955	7	485		
58 PAJULIBOJ	CASERO	2,230	1,098	1,134	594	541	1,045	50	2,230	1	605	1,131	1,127	5	487		
59 CHUCHIPACA II	CASERO	1,200	558	642	263	274	612	91	1,200	1	543	404	373	34	493		
60 CHUNIMA	CASERO	1,883	947	916	483	453	905	42	1,855	8	279	1,121	1,104	28	288		
61 PAXOT I	CASERO	852	402	450	235	221	402	23	851	1	300	346	326	20	283		
62 PAXOT II	CASERO	884	429	455	171	219	450	44	884	1	428	285	285	3	421		
63 MACTZUL IV	CASERO	1,271	595	676	341	273	616	41	1,271	1	454	476	474	6	448		
64 MACTZUL III	CASERO	488	216	272	123	106	236	23	488	1	152	213	213	1	151		
65 MACTZUL V	CASERO	851	413	438	221	200	405	26	851	1	348	284	266	18	338		
66 MACTZUL VI	CASERO	731	358	382	147	181	394	29	751	1	389	215	204	12	385		
67 PACAMAN	CASERO	394	198	195	107	97	178	14	394	1	115	172	168	11	107		
68 XOLJA	CASERO	262	125	137	61	55	142	4	262	1	84	137	136	11	90		
69 CHULLUMAL II	CASERO	1,360	679	690	321	216	675	48	1,360	1	551	489	458	36	499		
70 POCJUL II A	CASERO	623	292	271	131	122	259	11	623	2	100	202	187	6	189		
71 PANMACHE III	CASERO	671	315	356	162	144	334	31	671	1	290	259	253	6	246		
72 CHUGUEXA I B	CASERO	1,175	562	613	307	278	552	43	1,175	1	468	410	382	28	420		
73 SEMEJA CENTRO I	CASERO	892	329	363	175	133	354	30	892	2	284	333	221	12	282		
74 SEMEJA ALTO	CASERO	745	357	388	221	199	313	22	745	1	158	418	430	7	388		
75 SAGUYA II	CASERO	697	318	378	139	141	351	16	696	7	283	215	214	2	2		

Bijlage 2 Informanten

Naam	Etniciteit	Klasse	Religie	Taal	Beroep	Gezinssituatie	Uitgaven
Rute (39)	Ladino	Midden	Katholiek	Spaans	Basisschoollerares	Getrouwd en moeder van 4 kinderen, 2 thuiswonend	650 Quetzal
Felipe (65)	Ladino	Midden/ Hoog	Evangelico	Spaans	Gepensioneerd, zelfstandige bakker	Getrouwd en vader van 7 kinderen (allen uitwonend)	
Maria (33)	Indígena	Midden	Katholiek	Quiche, Spaans	Secretaresse van CASODI,	Getrouwd en moeder van 1 zoon	
Catarina (46)	Indígena	Midden	Katholiek,	Quiche, Spaans	Werkt in een winkel in het centrum en tortilleert	Getrouwd en moeder van 2	
Maria (30)	Indígena,	Laag	Katholiek,	Quiche, Spaans	Weeft kleden door de hulp van Paderuchi	Getrouwd en moeder van 5 kinderen, woonachtig in Las Trampas	
Adelaida (40)	Indígena	Laag/ Midden	Katholiek	Quiche, Spaans	Eigen pulperia	Getrouwd en moeder van 4 kinderen	
Victor	-	Midden	-	Spaans	Eigenaar toeristisch restaurant in het centrum	-	
Cesar (22)	Indígena	Midden	Katholiek	Quiche Spaans	Vertaler van de inheemse burgemeester	Vrijgezel, woont thuis	
Diverse klanten van comedores en pasteleria op of bij de markt	Allen Indígena	Laag/ Midden	Overwegend Katholiek	Quiche Spaans	Divers	Divers	
Cofrades van Cofradia Santo Tomás en San José	Allen Indígena	Vanaf Midden	Katholiek en Costumbre	Quiche en Spaans	Cofrades	Mannen, leeftijden variërend van 27 tot 50	
Teresa (58) en Patricia (39)	Indígena	Midden/ Hoog	Katholiek en Evangelico	Quiche en Spaans	Verkoopster artesania, Marcos is tandarts	Getrouwd, moeder van drie. Marcos woont bij haar in met zijn gezin.	1000 Quetzal
Sofía (65)	Ladino	Midden/ Hoog	Evangelico	Spaans	Gepensioneerd	Getrouwd, moeder van 3, waarvan 1 dochter thuis woont	1200 Quetzal
Ana (27)	Indígena	Laag	Katholiek	Quiche, Spaans	Taco- en kip verkoopster op markt	Getrouwd, echtgenoot woont in VS, moeder van 3, woont met schoonmoeder in huis	300 Quetzal

Bijlage 3 Zelfreflectie

Wanneer ik terugkijk op mijn veldwerkperiode, denk ik terug aan een heel nieuwe ervaring, die niet altijd even leuk was, maar welke ik zeker niet had willen missen. Om te leven met de lokale bevolking is me minder goed bevallen dan gehoopt, omdat ik het moeilijk vond om bij mensen in huis te wonen en me te moeten aanpassen in de privé-sferen. Ik ben best wel op mijn privacy gesteld en op mijn zelfstandigheid dat is in iemand anders huis best moeilijk. Wat wel erg fijn was, was dat de familie Giron een erg liefhebbend gezin was dat ons erg heeft geholpen met het ontmoeten van veel bruikbare informanten.

Verder denk ik aan de moeite die ik heb gehad om met mensen te praten zonder dat ik het gevoel had dat ik ze lastig viel. Dit was zeker het geval in de eerste weken van mijn onderzoek. Ik verplaatste mijzelf in hun positie en dacht aan hoe ik het zou vinden als iemand zou komen vragen naar wat en hoe ik kook. Ik zou diegene waarschijnlijk de deur hebben gewezen. Dit heeft het proces vertraagd om op een relaxte manier te praten met mensen en dus verder te komen met het onderzoek. Dit was jammer, want toen Gerdien Steenbeek op bezoek kwam en mij de gouden tip gaf: 'Je moet het gewoon doen', kreeg ik pas echt het 'tjakka'-gevoel om daadwerkelijk op mensen af te stappen en de hamvraag te stellen of ik bij hen een letterlijk kijkje in de keuken mocht komen nemen. De mensen vonden het uiteindelijk helemaal niet zo vervelend, en nodigde me vaak meerdere keren uit. Hierna voelde ik me veel zelfverzekerder en kreeg ik ook echt zin in het onderzoek. Toen heb ik vaker de stoute schoenen aangetrokken en op mensen afgestapt, dit heeft me heel veel geholpen om leuke en interessante momenten mee te maken, zoals het feest van San José en Semana Santa vieren bij een indígena huishouden.

Wat me niet zo goed afging, was de reden van mijn verblijf en bezoek aan de gezinnen in het oog houden. Vaak was het zo gezellig dat ik me meer bezighield met de gezinnen zelf dan dat ik lette op achteraf belangrijke aspecten van de keuken of gerechten. Dit heb ik vaak wel weer goedge maakt met een herhaalbezoek, maar mijn aandacht is zeker een aandachtspunt voor mijn volgende onderzoek.

Daarnaast heb ik het linken van mijn data aan de theorie als erg moeilijk ervaren. Dit komt wellicht doordat dit mijn eerste ervaring is geweest met het doen van onderzoek op universitair niveau, maar ook omdat sommige data moeilijk te vertalen waren naar symbolische waarden of andere betekenis. Doordat ik altijd bevestiging nodig heb of ik op de

goede weg zit, werd ik hier erg onzeker van. Ook werd het uitwerken van de data hierdoor bemoeilijkt en kreeg ik niet echt diepte in mijn onderzoek. De oorzaak hiervoor ligt ook in de hoeveelheid theorieën ik wilde gebruiken. De volgende keer moet hier meer in geschilderd worden en me focussen op minder zaken, zodat ik meer de diepte in kan gaan.

Al met al vond ik het veldwerk een heel mooie en leerzame periode. Allereerst om te zien hoe het is bij andere mensen thuis, hoe zij het leven zien en beleven. Zeker ook wanneer je merkt hoeveel mensen leren van jouw aanwezigheid, en hoe leuk zij het vinden dat er iemand is van de andere kant van de wereld. En tenslotte omdat je toch als ‘onderzoeker’ anders rondloopt in zo een dorp en meer meemaakt dan menig toerist.



Bijlage 4 Resumen en español

Esta tesis trata las semejanzas y diferencias entre las significaciones culinarias y simbólicas que proceden de los modelos instintivos. Primero la tesis examina las estructuras de la comida cotidiana y festiva y la cocina desde las posiciones socioeconómicas de grupos indígenas y ladinos. Por analizar la dieta y la cocina y sus valores simbólicos, trato de responder la pregunta principal de esta tesis: *¿Cómo pueden ser reproducidas las posiciones sociales por las significaciones simbólicas y culinarias que son dados a la comida?* En responder esta pregunta, es posible considerar la dieta y la cocina como una lengua que expresa las relaciones y posiciones sociales de los grupos diferentes.

Por analizar los menus y los cambios en ellos, signos y códigos pueden mostrarlos como un systema de significaciones. Por esto, deformatar la comida tiene que dar una respuesta en la cuestion de las situaciones sociales, por el orden de las comidas, la mezcla de líquido y sólido, carnes, vegetales e ingredientes féculos. Tanto que la comida y su simbolismo es uno de los marcadores más importantes de etnicidad y clase social. En Chichicastenango hay un gran desunión entre los indígenas y los ladinos. También la correlación entre etnicidad y clase socioeconómico es grande, que en Chichi significa que los indígenas tienen una clase menor que los ladinos sin tomar en cuenta los factores económicos. Esta situación esta cambiando por la mejoración de las vidas de muchos indígenas, pero todavía esta clara. Por esto la investigacion de la comida de estos grupos es muy interesante.

Las mayores conclusiones culinarios vemos en el análisis de los ingredientes, que en las casas ladinas son más variadas y más sanas que es el resultado del principio de la incorporación de Fischler, que significa que 'uno es lo que come'. Este principio dice que es una creacion de identidades colectivas y al mismo tiempo puede dar una diferencia en el juego de identificacion y distincion. Las posiciones de los indígenas también pueden ser expresadas según este principio pero en otra manera, ellos comen mucha carne por que tiene un símbolo de estatus en el mundo Maya. Los indígenas pobres desafortadamente no pueden mostrar esto, por las finanzas. Su posicion social esta reproducido por la consumpcion de los tamales, que alimentan mucho y llenan bastante.

Las conclusiones simbólicas vemos en el análisis de la cocina. También los elementos de produccion, distribucion, preparación, consumo y limpiar juegan un gran papel en el espacio de la cocina. Los indígenas unen símbolos de su cultura y tradiciones a los productos de maíz, que para ellos significan que cuando los coman, continuen las herencias de sus

antepasados. Para los ladinos esta significación no existe, y para ellos los productos de maíz son nada más que comida que haya.

Así, las posiciones sociales de la gente de Chichicastenango son reproducidas por su etnicidad y clase social y sus modelos culturales y tradiciones que clasifican los ingredientes y estructuran los menús. Por ello vemos la contradicción de 'comer para comer, y comer para vivir' que muestra en un lado que las clases altas tienen suficientes medios para permitirse comer variado y sano. Al otro lado tenemos las clases bajas para quienes las ideologías de la comida sana no tienen resonancia, y son más bien enfocadas en comida que llene. Además los valores simbólicos mientras comida diaria y festiva un marcador de etnicidad, porque solo ellos los unen a los ingredientes y comidas. Entonces, ¿los Chichicastecos pobres son menos humanos que los ricos? No lo pienso.