



9. ANEXOS

9.1. Modelo entrevista

La Cocina de Marera

1. Datos Personales:
 - Nombre completo
 - Fecha/ Lugar de nacimiento
 - Cuánto tiempo llevas en Marera
 - Profesión/ Funciones
2. En relación a la comida de Marera:
 - ¿Cómo definirías la comida de tu país/ de la zona en concreto donde te encuentras actualmente?
 - ¿Qué características tiene?
 - Las recetas de comidas de Mozambique, ¿vienen recogidas (libros,...) o son más de tradición oral?
 - ¿Cuáles son las influencias de esta cocina?
 - ¿Qué recuerdos tienes de tu infancia/ adolescencia alrededor de la comida?
 - ¿Ha evolucionado mucho desde entonces?
 - De manera tradicional ¿quién se encarga de la preparación?
 - ¿Existen ciertos rituales alrededor de la cocina?, ¿En tu casa se daban?, y ahora en la actualidad, ¿se siguen dando?
 - ¿Cuáles son los productos básicos con los que se preparan los platos?
 - ¿Cuál es el modo más habitual de preparación?
 - ¿Existen diferencias entre los platos preparados en la calle, dentro de las casas de familias acomodadas y en casas de familias de comunidades rurales?
 - ¿Podrías contar de algunas costumbres alrededor de la comida, así como de comidas prohibidas según tradiciones, etnias, costumbres?
 - ¿Cómo es recibir a un huésped?/ ¿Qué se les ofrece?/ ¿Existe diferencia entre recibir visita de familiares, amigos o persona extranjera?
 - ¿Cuál es el papel del anfitrión?
 - ¿Cuántas comidas existen y a qué hora se dan?/ ¿Cuál lleva el plato más fuerte?/ ¿Se suelen dar tentempiés?
 - ¿Cómo se comparte la comida?/ ¿Cómo se sirve?/ ¿Quién come primero?
 - ¿Cuáles son los utensilios de cocina que se usan con mayor frecuencia?/ ¿Cómo se cocinan los platos normalmente?
 - En cuanto a verduras, pescados, carnes y condimentos ¿qué puedes contar?/ ¿Cuáles son las más usadas? /¿Y la forma de cocción?
 - Bebidas: ¿Existe mucha diversidad?/ ¿Cuáles son las más frecuentes?/ Me puedes contar acerca de las bebidas alcohólicas
 - Frutas: ¿Cuáles son las más frecuentes?/ ¿Cómo se comen?
 - ¿Existen plantas de uso medicinal?/ ¿Cuáles?/ Usos.

9.2. Material fotográfico

Todas las fotografías que aparecen en este anexo son de Fuente Propia, realizadas durante el mes de julio de 2021 en la Comunidad Rural de Marera (Mozambique).



Fig. 1.- Paneira llena de Feijões



Fig. 2.- Horno de metal con panes



Fig. 3.- Couve



Fig. 4.- Batata



Fig. 5.- Papaya



Fig. 6.- Árbol del mango



Fig. 7.- Matapa (Hojas de mandioca)



Fig. 8.- Amaranto



Fig. 9.- Piri-piri verde



Fig. 10.- Zumo de fruta



Fig. 11.- Corazón de Buey



Fig.- 12.- Maracuyá



Fig. 13.- Crema de anacardos



Fig. 14.- Frango á Zambeziana



Fig. 15.- Badjias



Fig. 16.- Xima de Milho