

Inventario participativo de los recursos gastronómicos tradicionales de Amatlán de Cañas (Nayarit, México), como base para el diseño de una ruta de gastronomía tradicional

Wendy Guadalupe Carvajal Hermosillo

Docente Investigador Universidad Autónoma de Nayarit
ORCID 0000-0002-3029-3399
wendyuat@uan.edu.mx

Jorge Hammurabi López Murillo

Docente Investigador Universidad Autónoma de Nayarit
Jorge.lopez@uan.edu.mx

Juan Pablo Ramírez Silva

Docente Investigador Universidad Autónoma de Nayarit
ORCID 0000-0001-6391-9143
pablor@uan.edu.mx

...

Correspondencia:

Wendy Guadalupe Carvajal Hermosillo

RESUMEN

El inventario participativo de los recursos gastronómicos tradicionales es una herramienta útil para el diseño de una ruta de gastronomía tradicional. Este proceso implica la participación de la comunidad local en la identificación de los recursos gastronómicos propios de la región, así como en la promoción y preservación de la cultura gastronómica local. Para ello, la elaboración del inventario gastronómico a partir de una metodología participativa y etnográfica permitió identificar los elementos culturales que dan sustento a la gastronomía tradicional de Amatlán de Cañas, en base a los cuales se realizará el diseño de la ruta. En resumen, el inventario participativo es una herramienta valiosa para el diseño de una ruta gastronómica que promueva y preserve la cultura gastronómica local.

Palabras clave: Inventario participativo, gastronomía tradicional, ruta, turismo.

Participatory inventory of the traditional gastronomic resources of Amatlán de Cañas, (Nayarit, México) as a basis for the design of a traditional gastronomy route

ABSTRACT

The participatory inventory of traditional gastronomic resources is a useful tool for designing a traditional gastronomy route. This process implies the active participation of the local community

in the identification of the region's own gastronomic resources, as well as in the promotion and preservation of the local gastronomic culture. For this, the elaboration of the gastronomic inventory from a participatory and ethnographic methodology allowed to identify the cultural elements that support the traditional gastronomy of Amatlán de Cañas, on the basis of which the design of the route will be carried out. In summary, the participatory inventory is a valuable tool for the design of a gastronomic route that promotes and preserves the local gastronomic culture.

Keywords Participatory inventory, traditional gastronomy, route, tourism.

INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define al turismo como “un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico” (OMT-UNWTO, 2020). Desde esta perspectiva, tanto la sociedad como su cultura, del territorio receptor o del emisor, juegan un papel importante en este fenómeno, a partir del cual se determinan las modalidades y las motivaciones para llevar a cabo los desplazamientos. Tal como lo menciona Maribel Osorio (2010), parte importante en este fenómeno son las manifestaciones socioculturales que representan un atractivo que motiva a los viajeros para realizar una visita... principalmente, en las últimas décadas, el turista empezó a mostrar cambios, como el incremento de los viajes de interés especial basados en pasatiempos temporales, nuevos viajeros independientes que ya no buscan paquetes de todo incluido, que buscan destinos ambientalmente planificados y socialmente responsables... Estas modificaciones en los intereses de los turistas, ya presentes décadas atrás, se han agudizado con el transitar de la humanidad por la pandemia por Covid-19, periodo en el cual el turismo en todo el mundo se enfrentó al peor momento en su historia documentada. Como parte del *Plan Estatal de Desarrollo Nayarit 2021-2027* (Secretaría de Desarrollo Sustentable, 2021), se plantea el objetivo estratégico de lograr el desarrollo y posicionamiento de Nayarit como una entidad histórica-social y cultural, competitiva y segura para la inversión en el desarrollo turístico. Por lo anterior y con el objetivo de aportar elementos al inventario del patrimonio de Nayarit, tanto en los ámbitos naturales como culturales, se propone realizar esta investigación, para que, a partir de ello, se identifiquen los puntos de referencia e hitos a partir de los cuales se proponga el diseño de una ruta gastronómica. La diversidad biológica y cultural del Estado de Nayarit y de manera concreta del municipio de Amatlán de Cañas, han sido la base para el desarrollo de una rica cultura gastronómica, que ha trascendido a través del tiempo. Aunado a lo anterior, se ha logrado identificar el interés por las comunidades para integrarse en proyectos productivos de índole turístico como una alternativa de desarrollo, en base a sus vocaciones territoriales y en el marco del aprovechamiento sustentable de su patrimonio.

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

La gastronomía es un referente cultural destacado que aglutina aspectos territoriales, históricos y sociales, que la hacen característica, particular y uno de los elementos identitarios de mayor arraigo. En ella, se refleja las materias primas que se obtienen en el territorio, los conocimientos que se generan para su aprovechamiento, las creencias y significados que se otorgan a estas preparaciones.

La gastronomía tradicional como elemento sociocultural diferenciador de los territorios, para el turismo, se ha convertido en un factor decisivo al momento de seleccionar el sitio a visitar, y además, ha contribuido a poner en valor a la cultura gastronómica de un territorio, determinada por la relación entre naturaleza y sociedad, los usos del suelo, la comprensión e interpretación de la naturaleza, su dinamismo, y la organización social: “La gastronomía es un rasgo cultural identitario y una herramienta de desarrollo regional para los territorios rurales y periferias” (Fusté-Forné, 2016).

En la sociedad posmoderna y globalizada, el conocimiento tradicional reviste importancia para el fortalecimiento de lo local; además, a través de la gastronomía se mantienen los vínculos con el territorio; para quienes han migrado, la gastronomía representa una serie de añoranzas, memorias colectivas, recuerdos de familia, nostalgia y júbilo; cuando se está lejos de casa, y se ha tenido que abandonar el país de origen -tal vez de manera obligada-, se desea comer lo que más se extraña (Vázquez, 2020).

LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), a través de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, ha incidido en la visibilización de la gastronomía tradicional como un elemento destacado dentro de la cultura de los pueblos, y distintas naciones han postulado diversos aspectos de su gastronomía para ser reconocidos por esta organización como patrimonio de la humanidad. El enfoque de la UNESCO ahora se centra, tanto para el patrimonio material como inmaterial, en la naturaleza dinámica de la cultura y en la representación y recreación continua de las expresiones culturales: Este nuevo enfoque apunta a concebir el patrimonio no solo como una obra maestra consagrada del pasado para ser venerado y preservado, sino también como un espacio simbólico y vivo para ser apropiado por las comunidades locales que son portadoras de una memoria colectiva y activa (Bortolotto, 2007).

Dentro de los ámbitos de la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), incluyamos los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, y una serie de procedimientos culturales que utilizaban conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran la gastronomía cotidiana y la gastronomía festiva o ritual (Instituto

Nacional de Patrimonio Cultural. Ecuador, 2014):

CATEGORIAS

- Técnicas artesanales tradicionales de producción de utensilios de cocina.
- Ritos y prácticas productivas (agrícolas, ganaderas, pesqueras).
- Tradiciones y significados en la conservación, proceso de preparación y consumo de alimentos.
- Preparaciones artesanales.
- Gastronomía y sus vínculos religiosos.
- Gastronomía y paisaje cultural.
- Ferias, festivales y mercados.
- Gastronomía y hospitalidad, el acto de servir.
- Sistemas de colaboración que permiten transmitir conocimientos de oficios relacionados con la preparación de alimentos.
- Platos emblemáticos.

En el caso de Nayarit, la gastronomía tradicional ha tomado relevancia en los últimos años; en primera instancia, a partir de las medidas de salvaguardia propuestas en el expediente que se presentó ante la UNESCO para la nominación a la inscripción en la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en 2010. En esta propuesta se integra, en el apartado de prioridad B, al estado de Nayarit, ya que se le considera, conjuntamente con Jalisco, Colima, Sinaloa, Región Bajío (Guanajuato y Querétaro), Durango, Zacatecas, Guerrero, Hidalgo, Tlaxcala y Morelos, centro culinario con un buen nivel de autenticidad y conservación, que necesitan reconocimiento y autoevaluación a través de proyectos de ayuda comunitaria, resguardo de recetas y prácticas, investigaciones y estudios de las cadenas alimentarias locales. El objetivo era posicionar las cocinas para que sean promocionadas y contribuir al desarrollo cultural y económico de las localidades.

Lo anterior sustenta las acciones a favor de la salvaguardia de la gastronomía tradicional: entre estas se incluyen la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión y revitalización, por ello, la integración de la gastronomía tradicional al inventario del patrimonio cultural y natural es una contribución para su salvaguardia.

En segundo lugar, a nivel estatal, en octubre de 2019, la XXXII Legislatura del Estado de Nayarit, decretó la Declaratoria de la gastronomía Nayarita como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado, con el objetivo de promover, fomentar y difundir la gastronomía nayarita.

APROVECHAMIENTO TURÍSTICO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL A TRAVÉS DE LAS RUTAS GASTRONÓMICAS

Entre la diversidad de productos turísticos, destacan aquellos derivados del turismo

gastronómico, el cual consiste en el interés de los viajeros por visitar aquellos lugares en los cuales pueden degustar de platillos típicos o bien, realizar actividades relacionadas con la gastronomía como talleres para la preparación de platillos, actividades rurales que involucren la producción de las materias primas, tour fotográfico del paisaje, asistencia a festivales y ferias gastronómicas, visitas a mercados, tianguis, granjas, interacción con los productores... entre otras. Estas actividades son consideradas como productos turísticos, a través de los cuales se comercializa parte de la cultura y tradiciones de las localidades en las que éstas se implementan, que contribuyen al desarrollo sustentable del territorio ya que, a través de la gastronomía tradicional y las actividades derivadas de ella, se ofrecen productos de la región, y los propios habitantes son quienes intervienen en la implementación de las actividades, ya que son parte fundamental de las mismas, al ser ellos los portadores del conocimiento y la tradición.

RUTAS GASTRONÓMICAS

Productos turísticos basados en la gastronomía son las rutas gastronómicas, las cuales consisten en hacer un recorrido por una serie de lugares dentro de un territorio, en los cuales se pueda degustar, conocer o desarrollar alguna de las actividades previamente mencionadas. Dentro de la gama de productos turísticos que se ofertan, en las últimas décadas, las rutas gastronómicas han cobrado fuerza, y el interés de los viajeros ha sido mayor, sobre todo, por parte de aquellos que buscan alejarse de la estandarización de los alimentos.

La Organización Mundial del Turismo las define como una oferta de turismo comprehensivo y temático, con uno o más itinerarios en un ámbito geográfico delimitado, con una serie de productos o sitios, tal como las fábricas y los restaurantes, enunciados en guías turísticas, que se centran en una comida, producto o plato específico, generalmente con calidad diferenciada, o en eventos o actividades gastronómicas. Además, la ruta informa sobre sitios de interés histórico, promocionando así el desarrollo económico del área (World Tourism Organization, 2012).

Aunado a la definición anterior, se tienen otras posturas desarrolladas por diversos autores, quienes las consideran como productos turísticos, los cuales se integran a partir de la agrupación de diversos atractivos de un espacio territorial concreto; además, existe en ellas una temática definida. De acuerdo con Elías Pastor (2006), como oferta ordenada y completa, la estructura de la ruta turística ha de destacar claramente:

- el producto estrella que tematiza la ruta y alrededor del cual se desarrollan unas actividades especializadas.
- los servicios logísticos necesarios para atender a las necesidades del turista.
- y finalmente, las actividades complementarias que diversifican la oferta y ofrecen alternativas que se adaptan a los gustos de diversos visitantes (Elías, 2006, p. 198).

Aunado a lo anterior, se considera que las rutas gastronómicas fomentan la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de aquel territorio mediante una estructura que beneficia económicamente a todos los involucrados (Briedenhann y Wickens, 2004, citados en Jeambey, 2016). Por ello, parte fundamental dentro del diseño y desarrollo de una ruta gastronómica, es la participación activa y permanente de la comunidad que habita el territorio en cuestión, dado que son ellos quienes desarrollan las actividades económicas que dan origen a la materia prima, mantienen viva su cultura gastronómica, y portan el conocimiento y dan significación a los platillos y rituales tradicionales que se realizan.

METODOLOGÍA

Con la finalidad de identificar y documentar aquellos espacios dentro del territorio estatal que poseen una riqueza natural y cultural susceptible de aprovechamiento turístico, se considera pertinente desarrollar una investigación con un enfoque mixto, a través de la cual sea factible recabar datos tanto cuantitativos como cualitativos, privilegiando la participación social a partir de talleres, y prácticas diversas que permiten identificar las necesidades, percepciones e intereses de la comunidad.

La investigación se desarrolla en dos fases de manera lineal cronológica, iniciando con la prospección previa del territorio, que permita identificar las localidades a trabajar. Posterior a ello, se lleva a cabo la siguiente fase, que consiste en la elaboración de un diagnóstico de la situación del territorio desde la perspectiva del turismo, en ésta se lleva a cabo el inventario de los elementos patrimoniales, así como su caracterización. La elaboración de un inventario requiere de trabajo ordenado y sistematizado, y por tal razón es importante considerar algunas etapas:

- I. Investigación histórica y documental previa al trabajo de campo.
- II. Delimitación del área de estudio.
- III. Recorridos de campo.
- IV. Lista y valoración preliminar.
- V. Análisis de la información.

La primera etapa permite identificar las localidades en dónde se ubican los hitos territoriales tanto materiales como inmateriales que serán un referente para la delimitación del área de estudio (etapa 2), y podrán contrastarse en la etapa 3 al consultar de manera directa a la comunidad, quienes mantienen aún sus tradiciones gastronómicas, por lo que se toma como referente el concepto de Salvaguardia presentado en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, es decir, las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos (Cátedra UNESCO, 2022).

Es importante, pues decir que se desarrolla la identificación, documentación e investigación en primera instancia de manera documental, para posteriormente, en base a ello, y tras haber realizado la delimitación del territorio de estudio, proceder a llevar a cabo el trabajo de campo. Para la elaboración del inventario, se toman como base las Convenciones de la Unesco (del patrimonio cultural y natural y de la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial), y el llenado de las mismas se hace en base a investigaciones documentales y de campo, aplicando técnicas etnográficas como la observación, observación participante y la entrevista a profundidad y de vida.

La identificación con fines turísticos lleva consigo la valoración y jerarquización que permita establecer un orden de importancia para ser considerado como un atractivo turístico, por lo que además de los elementos de registro, incluidas en las fichas, se consideran otros, como los servicios turísticos y equipamiento.

ÁREA DE ESTUDIO

Amatlán de Cañas, es uno de los veinte municipios del estado de Nayarit, ubicado al occidente de México. Es uno de los municipios sureños del Estado, está enclavado en la cumbre de una cordillera, por lo que su territorio está conformado por un 85% de zonas montañosas, por ello, su ubicación pareciera aislada; por lo agreste de su geografía, aunado a una fuerte relación con el Estado de Jalisco, se ha permitido el desarrollo de manifestaciones culturales particulares. Su clima cálido subhúmedo en la mayoría del territorio municipal mantiene un rango promedio de temperatura que va desde los 16 hasta los 24 grados centígrados, pudiendo bajar las temperaturas durante el invierno hasta diez grados; su basta hidrografía es perteneciente a la región hidrológica del Río Ameca; son elementos que dan la caracterización a los ecosistemas que se encuentran en este territorio los bosques de roble, encino y caoba, principalmente en la sierra de Pajaritos, aunque en las partes bajas se encuentran también pastizales, y especies como cuastecomate, higueras y mesquites, entre otros. En estos contextos habitan especies animales como el venado, armadillo, tlacuache, tejón, tigrillo, entre otras especies.

La riqueza natural en el territorio ha dado como resultado el desarrollo de diversas actividades económicas, destacando la agricultura y el comercio. En la primera, sobresale la producción de maíz, frijol, jícama, cacahuate, arroz, papa, chile verde, entre otros cultivos, mismos que son principalmente comercializados en Guadalajara y en las comunidades intermedias entre Amatlán y Guadalajara, ya que, debido a las condiciones orográficas, la comunicación es más accesible con esta metrópoli que con la capital Nayarita. El comercio, se desarrolla tanto de manera local como regional. Otra de las actividades económicas destacadas es la ganadería, históricamente Amatlán de Cañas se integra como parte de la región ganadera del occidente de la Nueva España, debido a su clima, pastizales y acceso al agua, lo que configura un espacio ideal para la crianza de ganado bovino, principalmente; lo cual genera una tradición en



Fuente: Autoría propia, 2022.

Uno de los elementos representativos de la localidad y que da identidad a la comunidad y genera una dinámica económica y social en torno a él, es el cacahuate; este es uno de los principales cultivos del municipio, principalmente en la localidad de Estancia de los López, su nombre proviene del náhuatl tlacáhuatl, que significa cacao de la tierra; es un cultivo prehispánico que da identidad a esta localidad, diversas preparaciones se han generado a partir suya, más allá de solo aderezarlo con sal, chile o ajo, sino que se realizan preparaciones como galletas, crema, salsas, agua fresca, atole, entre otros. Además, se organiza en diciembre la Feria del cacahuate, en donde los pobladores ofrecen sus creaciones culinarias con base al cacahuate. De manera cotidiana, en las puertas de las casas por las cuales atraviesa la carretera de Ahuacatlán a Amatlán de Cañas, es común ver pequeños puestos donde se oferta el cacahuate con cascara, salado, enchilado, macho, con ajo, garapiñado, así como galletas, mazapanes, entre otros (ver figuras 3 y 4).

Figura 3

Variedad de cacahuates



Fuente: Autoría propia, 2022.

Figura 4

Galleta de cacahuate de Gustavo de Lucio



Fuente: Autoría propia, 2021.

La galleta de cacahuato es elaborada por el señor Gustavo de Lucio, quien ha realizado por años una tradicional receta de galletas de cacahuato espolvoreada, las cuales son únicas en la localidad, pues es solamente él quien da esta presentación. Destaca que la producción es artesanal, y los ingredientes mínimos, destacando el uso del cacahuato de producción local. El señor Gustavo elabora sus galletas en su panadería y las comercializa en la misma región.

Figura 5

Dulces de leche “Huesitos”



Fuente: Autoría propia, 2022.

Dulces de leche o “huesitos”

Los dulces de leche, conocidos también como huesitos de leche (ver figura 5), son elaborados

en las cocinas de las casas de esta localidad por algunas mujeres, que han aprendido de manera empírica, y que han heredado su conocimiento a las nuevas generaciones.

La señora María del Refugio Ramos Castillo, conocida como Cuca, es una de las mujeres que resguardan esta tradición; cuenta la Señora Cuca que fue en la localidad de San Felipe de Híjar, Jalisco, en donde aprendió a elaborar los huesitos; estos tienen como base leche y azúcar. Su elaboración dura aproximadamente cuatro horas, para ello utiliza un cazo de cobre y el molde de barro que fue elaborado en San Sebastián del Oeste, Jalisco. Se les conoce como huesitos por su forma, la cual toman del molde de barro elaborado con base en un hueso de durazno. Se comercializan en la propia localidad de La Estancia de los López, así como en las comunidades aledañas.

Fábrica industrializadora de derivados del cacahuate Cande

En la localidad de El Rosario se ubica esta fábrica (ver figura 6), que consta de un taller y área de venta; su propietario, el señor Cande, muestra el proceso de limpieza, tostado, salado, y empaquetado del cacahuate. Además, se elaboran agua de cacahuate, chocoahuete, mazapán, cacahuate tostado (salado), cacahuate garapiñado, cacahuate enchiloso, cacahuate tostado (s/sal) y salsa de cacahuate. Se trata de un sitio muy reconocido en la localidad, y es un referente para las visitas al sitio, ya que además de conocer al detalle el proceso que se lleva a cabo con el cacahuate, es posible degustar y adquirir diversidad de productos con base de cacahuate.

Figura 6

Fábrica Industrializadora de derivados del Cacahuate Cande



Fuente: Autoría propia, 2021.

Cacahuates La Estancia, Nayarit

Con esta denominación el señor Felipe Valdivia, ingeniero agrónomo de profesión, comercializa los productos de cacahuate que desde hace varios años elabora en su fábrica artesanal ubicada en su casa, en La Estancia de los López; en este taller, en el cual destina un espacio para resguardar el cacahuate que el mismo cultiva, además, tiene la tostadora y su mesa de trabajo, ya que todo su proceso es artesanal y lo elabora conjuntamente con su

familia. Elaboran cacahuete en diversas versiones: salado, enchilado, macho, garapiñado, con ajo, galleta de cacahuete (ver figura 7) y crema 100% de cacahuete. Comercializa su producción en tiendas de abarrotes de la región, así como su propia casa.

Figura 7

Galleta de cacahuete de Felipe Valdivia



Fuente: Autoría propia, 2022.

Pan y chocolate de Amatlán

Pan y chocolate, un binomio imperdible para los mexicanos. En Amatlán de Cañas destaca la elaboración de ambos platillos desde principios del siglo pasado, cuando en el denominado barrio del cacao se contaba con algunos árboles de este fruto. De acuerdo a la memoria colectiva, habitó alrededor de 1920 una inmigrante alemana, quien conocía el proceso de elaboración del chocolate, y aprovechando la existencia de estos árboles, mostró a la Señora Dolores Quintero cómo elaborarlo. Doña Lola, como era conocida por los locales, inició con la elaboración artesanal y con la comercialización del chocolate entre sus vecinos y familiares. Sin embargo, con el tiempo, se comenzó a conocer su producto en las localidades aledañas, y tuvo la necesidad de abastecerse de cacao desde Guadalajara. Para ese momento, la producción era mayor y entonces, se creó la marca Ma Lola. Ella heredó sus conocimientos a sus hijas, Hortensia y Hermelinda, quienes continuaron elaborando el chocolate de manera tradicional, y a su vez, la nuera de la señora Hortensia, llamada Olga Lydia, también aprendió a elaborar el chocolate, y posteriormente crea su propia marca, la cual lleva su nombre, Olga Lydia, que produce chocolate natural, almendrado en tablillas, así como granulado. Actualmente, en su domicilio llamado “Chocolatería y Galletería Olga Lidia” (ver figuras 7 y 8), es en donde comercializa el chocolate, pero, además, presenta variedad de panadería como picón con pasa y nuez, pan integral con pasa, nuez, ajonjolí, pasas y azúcar mascabado, variedad de galletas, bolitas de nata, gordita de horno, galletas de cacahuete, doraditas, entre otros productos tradicionales de panadería.

Figura7

Chocolatería y galletería Olga Lydia.



Fuente: Autoría propia, 2022.

Figura 8

Chocolatería y galletería Olga Lydia



Fuente: Autoría propia, 2022.

Por su parte, la señora Hortensia mantuvo la tradición familiar, heredando el conocimiento a su hija, quien transformó la marca Ma Lola en Doña Lola, nombre con el que actualmente comercializa sus productos y el cual hace un homenaje a su abuela, quien inició con esta tradicional práctica gastronómica (ver figuras 9 y 10).

Figura 9

Chocolate Doña Lola



Fuente: Autoría propia, 2021.

Figura 10

Galletas y doraditas



Fuente: Autoría propia, 2021.

Licor y mermelada de Jamaica artesanal

La flor de Jamaica es otro de los productos que se aprovechan para elaborar productos gastronómicos tradicionales como la mermelada y el licor de dicha flor. Una de las marcas que se han generado en este sentido es Tehua (ver figura 11), la cual por más de quince años ha desarrollado estos productos de manera artesanal. Es una empresa familiar que inició con Raúl Parra y posteriormente se integra su hija, Guadalupe Parra Tovar, ambos ingenieros agrónomos.

Figura 11

Productos de Jamaica



Fuente: Autoría propia, 2021.

Agua de cebada

Una bebida de gran arraigo es el agua de cebada, principalmente la que se vende desde hace más de cincuenta años, frente al Parián, hoy se presenta de manera peculiar, es una carreta de madera, que le da un distintivo y atractivo, convirtiéndose en parte del paisaje de la zona centro de esta cabecera municipal (ver figura 12). Su ubicación es estratégica ya que esta zona está rodeada de puestos de alimentos, los cuales se acompañan con la refrescante agua de cebada.

Figura 12

Agua de cebada



Fuente: Autoría propia, 2021.

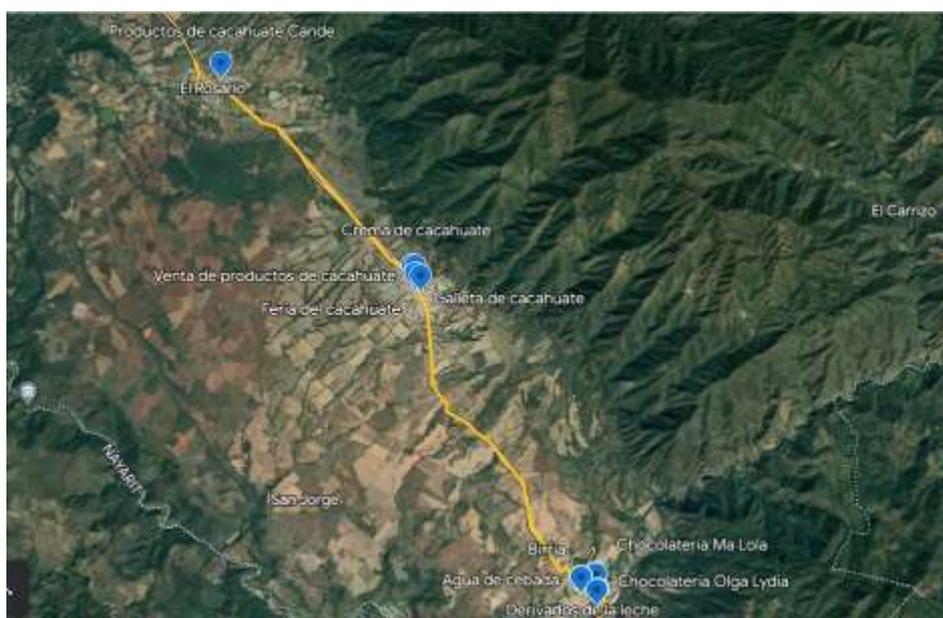
Productos derivados de la leche

Desde la llegada de los españoles, esta región se consolidó como uno de los principales

productores de ganado, el territorio de la Nueva Galicia destacó por la calidad y cantidad de ganado que se producía, esto permitió el desarrollo de una cultura ganadera en la que se incluye una diversidad de elementos gastronómicos que siguen aún vigentes entre los pobladores de la región. Destaca, por ejemplo, la elaboración de productos derivados de la leche en Amatlán de Cañas; su elaboración artesanal se ha mantenido y esto da texturas y sabores muy particulares que se perciben al momento de degustarlos. Se identifican pobladores que aún siguen con esta tradición, tales como la señora Eustolia, quien por mas de treinta años ha elaborado quesos y panelas; comenta que inició con esta elaboración con la intención de hacer uso de la leche ordeñada que no se vendía, para evitar su desperdicio. Su esposo es quien se encarga de la ordeña y quien le provee de la leche para la elaboración de estos productos. De manera general, el proceso es a la leche sobrante le pone el cuajo, la deja cuajar y posteriormente le pasa a un plato para extraer el suero, posteriormente se estila en un costal de manta o algodón para que se seque lo más posible y quede una masa homogénea; a esta masa le pone sal y la pone en unos aros para darle forma. Los comercializa en la localidad. Finalizamos con una selección de puntos de la ruta gastronómica (ver figura 13).

Figura 13

Selección de los puntos de la ruta



Fuente: Autoría propia, 2022.

CONCLUSIONES

La presente investigación se realizó con el propósito de identificar los recursos gastronómicos tradicionales del municipio de Amatlán de Cañas, con la finalidad de proponer el diseño de una ruta gastronómica, la cual tenga su sustento en la gastronomía tradicional. Por ello, el punto de partida es realizar el inventario del patrimonio gastronómico, para lo cual, se realizó una

búsqueda de información documental para posteriormente realizar la visita en campo, en la cual, la participación de la sociedad representa una fortaleza al momento de realizar el diseño de la ruta, ya que son estos quienes darán vida y sentido a la misma, ya que siendo la gastronomía parte fundamental de la cultura de una sociedad, para lograr presentar lo tradicional, tendrá que contarse con la participación de los portadores del conocimiento, de los significados y de la sazón, los cuales se han adquirido a través del tiempo y con la transmisión de generación en generación.

La investigación documental permitió allegarse de información referencial, histórica, con lo cual se contextualizó la gastronomía dentro el territorio municipal, el cual ha transitado por diversos hechos y procesos históricos que han configurado el perfil cultural de quienes habitan este territorio y que, a su vez, han desarrollado una gastronomía particular y representativa tanto de su territorio como de su historia, por lo que la consideramos como gastronomía tradicional.

Aunado a lo encontrado en los documentos, la visita a las distintas localidades y, sobre todo, la participación de los locales, permitió identificar claramente aquellos elementos naturales, platillos, recetas, hábitos gastronómicos... que son significativos y que se podrán evaluar, en siguientes etapas de investigación, y a partir de ello se realiza la propuesta de diseño de la ruta.

Además, el inventario participativo de los recursos gastronómicos tradicionales, como base para el diseño de una ruta de gastronomía tradicional, es que existe una riqueza gastronómica y cultural, particularmente en el municipio de Amatlán de Cañas, que debe ser valorada y promovida. La realización de un inventario participativo permite recopilar información valiosa sobre los recursos gastronómicos tradicionales, incluyendo ingredientes, platos típicos, métodos de preparación y utensilios utilizados, así como las historias y tradiciones asociadas con ellos, para lo cual es fundamental contar con el apoyo y participación de la comunidad.

Este tipo de inventario es importante porque ayuda a preservar la identidad cultural y los sabores locales, a la vez que promueve el turismo gastronómico, generando oportunidades económicas y empleo en las comunidades locales. El diseño de una ruta de gastronomía tradicional puede atraer a turistas interesados en la cultura local y en la degustación de platos auténticos.

Es necesario destacar la importancia de la participación de las comunidades locales en este proceso, ya que son ellos quienes mejor conocen sus propios recursos gastronómicos y su cultura alimentaria. Además, la promoción de la gastronomía tradicional debe ir acompañada de la implementación de prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente y con la salud de los consumidores.

En resumen, el inventario participativo de los recursos gastronómicos tradicionales es una herramienta valiosa para la valoración y promoción de la gastronomía local, y la creación de

una ruta de gastronomía tradicional puede ser una estrategia efectiva para el desarrollo turístico de una región, siempre y cuando se realice de manera sostenible y con la participación de las comunidades locales.

REFERENCIAS

Bortolotto, Ch. (2007). From objects to process: UNESCO's "intangible cultural heritage". *Journal of Museum Ethnography*, 19, 21-33. <http://www.jstor.org/stable/40793837>

Cátedra UNESCO. (2022). *Master Oficial en «Gestión del Paisaje. Patrimonio, Territorio y Ciudad» de la Universidad del País Vasco UPV/EHU*. <http://www.catedraunesco.eu/cursos/master-oficial-sobre-gestion-del-paisaje-patrimonio-territorio-y-ciudad-de-la-upvehu/>

Elías, L. V. (2006). *El turismo del vino. Otra experiencia de ocio*. Universidad de Deusto, Deustuko Unibertsitatea, Servicio de Publicaciones, Argitalpen Zerbitzua.

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura. La gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24, 4-16. <https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>

Instituto Nacional del Patrimonio Cultural. Ecuador. (2014). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Instituto Nacional del Patrimonio Cultural. Ecuador. https://www.patrimoniocultural.gob.ec/wp-content/uploads/2023/03/23_GuiametodologicaparalasalvaguardiaPCI.pdf

Jeambey, Z. (2016) Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 14(5), 1187-1198. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.079>

Osorio, M. (2010). Turismo masivo y alternativo. Distinciones de la sociedad moderna y posmoderna. *Revista Argentina de Sociología*, 14, 102-127. <https://core.ac.uk/reader/55528892>

OMT-UNWTO. (2020). *Glosario de términos*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%2C%20profesionales%20o%20de%20negocios.>

Secretaría de Desarrollo Sustentable. (2021). *Plan Estatal de Desarrollo Nayarit 2021-2027*. <https://sds.nayarit.gob.mx/index.php/plan-estatal-de-desarrollo-21-27/>

Vázquez, I. (28 de septiembre de 2020). Migración y gastronomía, recuerdos lejos de casa. *Coolhuntermx*. <https://coolhuntermx.com/migracion-gastronomia-comida-haiti-africa-china-camerun-asia-estado-unidos-colombia-cuba-inmigrantes-tijuana-mexicalli-ciudad->

de-mexico/

World Tourism Organization. (2012). *Global Report on Food Tourism. AM Reports: Volume 4*.
World Tourism Organization (UNWTO). https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf