

Universidad Autónoma de Nayarit

Área de Ciencias Económicas y Administrativas

Unidad Académica de Economía

Maestría en Desarrollo Económico Local



**COMER PARA RECORDAR – NEGOCIAR PARA ALIMENTARSE:
LA QUERENCIA GASTRONÓMICA TRADICIONAL NAYARITA,
ALEGORÍA PARA EL DESARROLLO LOCAL DE TEPIC.**

T E S I S

que para obtener el grado de:

Maestro en Desarrollo Económico Local

Presenta:

Luis Eduardo López Orozco

Directora de tesis:

María del Refugio Navarro Hernández

Tepic, Nayarit; julio del 2023.

Dedicatoria

Se lo dedico al fuego,
Que encendió la pasión en mí para comenzar;
Se lo dedico al agua,
que me brindó la tranquilidad para avanzar;
Se lo dedico a la tierra,
que me infundió confianza para prosperar;
Y se lo dedico al viento,
que me dio alas para finalmente volar.

Índice de contenido

CAPÍTULO I	1
APERITIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL NAYARITA EN TEPIC	1
1.1 Introducción	1
1.2 Antecedentes	2
1.2.1 El ayer y hoy de la gastronomía nayarita	3
1.2.2 Del reconocimiento de la gastronomía mexicana como patrimonio intangible de la humanidad	6
1.2.3 La estancia de lo tradicional en dominios globalizados	7
1.3 Planteamiento del problema	8
1.4 Pregunta de investigación	12
1.5 Objetivo de investigación	12
1.5.1 Objetivo general	12
1.5.2 Objetivos específicos	12
1.6 Justificación	13
1.7 Metodología	17
1.7.1 Limitaciones y delimitaciones	19
CAPÍTULO II	20
SIRVIENDO LA MESA: CONTEXTO, TEORÍAS Y CONCEPTOS DE LAS COCINAS TRADICIONALES Y EL DESARROLLO	20
2.1 Introducción	20
2.2 Aproximación conceptual a la gastronomía tradicional	21
2.3 Gastronomía, Patrimonio Cultural Intangible	27
2.4 La dinámica de patrimonialización gastronómica: cultura, economía, política y sociedad	31
2.5 La gastronomía tradicional un ingrediente para el desarrollo	39
2.6 Acercamiento a las teorías de desarrollo	44
2.6.1 Gastronomía y desarrollo local	49
CAPÍTULO III	57
LA RECETA DE COCINA: METODOLOGÍA PARA LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA	57
3.1 Introducción	57
3.2 La cocina, los platillos tradicionales, los cocineros y los conocedores	57
3.3 El tipo de platillo	58

3.4 Los ingredientes a considerar – la población muestra –	59
3.5 ¿Cómo se cocinará? El diseño de la investigación	62
3.5.1 Categorías de análisis	63
3.5.2 Entre espátulas y cucharones, las técnicas e instrumentos a utilizar	67
3.5.3 Limitaciones y delimitaciones	68
3.6 Manos a la obra, la acción y el procedimiento	69
3.6.1 El piloteo de instrumentos	70
3.7 El digestivo para el análisis e interpretación de la información	70
CAPÍTULO IV	72
¡A COMER! LA DEGUSTACIÓN DEL PLATILLO: LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	72
4.1 Introducción	72
4.2 El placer y el comer de los tepicenses. Revisión a partir de especialistas	72
4.2.1 Sentémonos a hablar de su Patrimonio Gastronómico.	72
4.2.2 Cociendo el contexto. Las ventajas/desventajas y las dinámicas del Patrimonio Gastronómico nayarita en Tepic y alrededores.	79
4.2.3 Comunidad de maíz. Lazos productivos y organización gastronómica	83
4.3 La herencia gastronómica hecha negocio. Los restauranteros de Tepic.	85
4.3.1 Los años y la creatividad que se cosecha del patrimonio gastronómico	85
4.3.2 El florecimiento gastronómico familiar	86
4.3.3 Longevidad de un negocio	86
4.3.4 La creación y proceso de transformación del menú	86
4.3.5 De la degustación. Los platillos más consumidos en los negocios	88
4.3.6 Lo más utilizado en la elaboración de platillos	88
4.3.7 La cocina del hogar	89
4.3.8 La gastronomía en el desarrollo local	90
4.3.9 Producción local y proveedores gastronómicos	92
4.3.10 El apogeo de vivir la gastronomía	94
4.3.11 Las micro y pequeñas empresas restauranteras de Tepic. Datos para el desarrollo	95
4.3.12 La inversión y finanzas restauranteras	99
4.4 El arte y privilegio de la pertenencia. La gastronomía de los comensales locales	100
CAPÍTULO V	114
EL DIGESTIVO DE LA INVESTIGACIÓN: ANÁLISIS Y CONCLUSIONES	114
5.1 Introducción	114

5.2 El Patrimonio Gastronómico nayarita: retrato actual del plato tepicense	114
5.3 Las dinámicas del Patrimonio Gastronómico y su mixtura en el desarrollo	117
5.4 Enlaces productivos. Las asociaciones para la integración restaurantera y social	119
Bibliografía	122
Anexos	129
Entrevista semiestructura a especialistas	129
Cuestionario a restauranteros	131
Cuestionario a comensales	135

Índice de tablas

Tabla No. 1	60
Tabla No. 2	61
Tabla No. 3	63
Tabla No. 4	65
Tabla No. 5	87
Tabla No. 6	88
Tabla No. 7	88
Tabla No. 8	90
Tabla No. 9	91
Tabla No. 10	93
Tabla No. 11	96
Tabla No. 12	99
Tabla No. 13	100
Tabla No. 14	102
Tabla No. 15	103
Tabla No. 16	105
Tabla No. 17	106
Tabla No. 18	113

Índice de figuras

Figura No. 1	3
Figura No. 2	9
Figura No. 3	14
Figura No. 4	17
Figura No. 5	25
Figura No. 6	28
Figura No. 7	37
Figura No. 8	71
Figura No. 9	76
Figura No. 10	77
Figura No. 11	89
Figura No. 12	92
Figura No. 13	94
Figura No. 14	95
Figura No. 15	97
Figura No. 16	98
Figura No. 17	101
Figura No. 18	104
Figura No. 19	107
Figura No. 20	108
Figura No. 21	109
Figura No. 22	110
Figura No. 23	111
Figura No. 24	112
Figura No. 25	115

Agradecimientos

Agradezco formalmente a la Universidad Autónoma de Nayarit por su acompañamiento y formación a través de su personal docente y administrativo. De igual forma, agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo económico brindado en el transcurso de la Maestría mediante beca y motivar a la investigación científica en jóvenes.

Agradecer a la Maestría en Desarrollo Económico Local (MDEL) por brindarme la oportunidad y aceptarme en el programa por lo cual nace esta Tesis, Personalmente, agradecer al excoordinador Francisco Javier Robles, a la Dra. María de Lourdes Montes Torres por su apoyo y ánimo. A los profesores e investigadores: Dra. Emma, Dr. Ricardo, Mtro. Juan José, Dra. Karla, Dra. Elizabeth, Dr. Omar y a todos los miembros del Núcleo Académico Básico, por su paciencia y dedicación al igual que al personal administrativo.

Agradezco a mis compañeros y compañeras de Maestría por su complicidad y apoyo en momentos aventura y desventura: Mario, Karla, Leo, Edmundo, Sergio, Silvana. Igualmente, a los y las compañeras dentro de la misma MDEL: Erika, Ángel, Deisy, Frida, Cinthya y compañía.

A la Dra. Elena Espeitx Bernat, por recibirme como tutorada, aconsejarme y permitirme realizar mi estancia de investigación, muchísimas gracias. A la Universidad de Zaragoza, España y la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas de Teruel por aceptar mi petición y abrirme las puertas de su centro.

Nuevamente agradecer al Dr. Francisco Javier Robles Zepeda por su apoyo en realizar mi estancia de investigación y a la búsqueda de fondos para la misma, al igual que a la Unidad Académica de Economía y a la coordinación del año 2022 del Programa Institucional para la Innovación en la Docencia y el Aprendizaje (PiiDA).

A los Comensales, Restauranteros y Especialistas por darme su tiempo a pesar de las prisas y ocupaciones, y, sobre todo, dejarme entrar a pequeñas partes de su vida en el fogón y celebración.

Agradecer a la Academia Nayarita de Gastronomía A.C. que con dedicación y emoción compartieron sus anécdotas y experiencias sobre la hermosa tradición gastronómica de Nayarit; especialmente agradecer a Dorita González, que con mucho cariño me socorría en el arte de la cocina nayarita, al chef Marco Valdivia y al maestro Pedro Luna Jiménez.

Agradezco a la Dra. Amparo Jiménez y Karina Robles por su motivación y aliento en ingresar a la Maestría. De igual forma, mi más grande agradecimiento a la Mtra. Amelia Gascón Cervantes, por creer en mí y dar su apoyo, motivación y tiempo para prepararme para esta aventura de la investigación.

A mi familia, agradezco inmensamente su apoyo y comprensión en muchos de los casos, mamá, abuelas, hermana, primas, tías, a todas y todos, gracias. A mis amistades, que me daban ánimos y motivaciones más allá de las que necesitaba: Karina, Diana, Payulo, Alex, Swelen, Summer, Valente.

A las recientes personas que me acompañan en esta línea de vida, compañeros de trabajo: Marcela, América (chiquis) y Mar. A Harry, por darme las palabras necesarias para seguir en el camino y acompañarme en las noches largas de trabajo a pesar de la distancia.

Agradezco a mi comité por su tiempo, observaciones, paciencia y respeto siempre en el transcurso de la Maestría, gracias Dr. Abel, Dr. Edel y Mtro. Juan José.

A mi directora, tutora y colaboradora por acompañarme en este trayecto maestrante, Dra. María del Refugio Navarro Hernández, infinitas gracias por todo, la lista sería enorme si nombrara todo su apoyo aquí.

Y, finalmente, gracias a todas las personas que estuvieron de la mano conmigo en estos años de Maestría, que por si algún motivo olvidé mencionar por aquí, tengan el conocimiento que los tengo presente. A todos y todas, por todo, muchas gracias.

**COMER PARA RECORDAR – NEGOCIAR PARA ALIMENTARSE:
LA QUERENCIA GASTRONÓMICA TRADICIONAL NAYARITA,
ALEGORÍA PARA EL DESARROLLO LOCAL DE TEPIC.**

Autor: Luis Eduardo López Orozco

Directora de tesis: Dra. María del Refugio Navarro Hernández

Resumen

La presente investigación se adentra a la cocina nayarita, lugar donde se viven y cocinan experiencias, se reproducen herencias y se desborda la creatividad a través de los sentidos. Dicho espacio de armonía abraza al fogón, cucharones, cazuelas, recetas, especias e ingredientes que desbordan en el simbolismo de la región.

Por lo cual, se realizó un recorrido gastronómico en la ciudad de Tepic con tres perspectivas principales: i) la caracterización, ii) la patrimonialización y, iii) el desarrollo local. Lo anterior, con apoyo de tres actores primordiales para la comunidad y la gastronomía: especialistas, restauranteros y comensales.

Como resultado, salió un plato identitario lleno de resiliencia y dinamismo; destacando que, el Patrimonio Gastronómico de Nayarit se vive al máximo por su comunidad, la cual consume y reproduce no sólo para alimentarse, sino, para celebrarse. En mismas líneas, dicho patrimonio juega un rol primordial para el desarrollo, el cual es sustento para comerciantes y familias, que, a su vez, genera cadenas productivas valiosas para el sector económico. Por ello, debe revisarse en niveles sociales/culturales, institucionales, empresariales y Estatales, debido a que el Patrimonio cuenta con la potencialidad suficiente, pero con deficiencia en apoyo, planeación y distribución.

Palabras claves: Patrimonio gastronómico, desarrollo local, identidad

**EAT TO REMEMBER – SELL TO REKINDLE:
THE TRADITIONAL GASTRONOMIC AFFECTION OF NAYARIT,
AN ALLEGORY FOR THE LOCAL DEVELOPMENT OF TEPIC.**

Author: Luis Eduardo López Orozco

Thesis director: Dra. María del Refugio Navarro Hernández

Abstract

This research addresses cuisine in Nayarit, a place where legacies are reproduced and creativity stimulates the five senses. It is also a place that embodies various dishes that are symbolic of the people that inhabit the region.

Therefore, a gastronomic tour was carried out in the city of Tepic with three main concepts: i) characterization, ii) patrimonialization and, iii) local development, also accompanied by three essential factors for the community and gastronomy: specialists, restaurant owners, and diners.

As a result, an identity plate full of resilience and dynamism emerged; highlighting the gastronomic heritage of Nayarit is lived to the fullest by its community, which consumes and reproduces not only to feed itself, but also to celebrate itself. In addition, this heritage plays a fundamental role for development, which is important for merchants, families and economic growth. For this reason, it must be reviewed at cultural, institutional, business and State levels, because its gastronomic heritage has enough potential, but comes with deficiencies in support, planning, and distribution.

Keywords: gastronomic heritage, local development, identity

“El hombre es un omnívoro que se nutre de
carne, de vegetales y de imaginario”.

– Claude Fishler

CAPÍTULO I

APERITIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL NAYARITA EN TEPIC

1.1 Introducción

En general, la alimentación es una necesidad básica del ser humano para su existencia; que, desde inicios de la humanidad, dicha alimentación se ha vinculado al hábitat del individuo, dónde poco a poco los alimentos consumidos por él, han tomado significancia por la mixtura y creatividad del mismo. Esta conformación de conocimientos y técnicas para satisfacer el apetito, dan como resultado la ciencia y arte que se ocupa de la relación de la alimentación humana y su entorno: la gastronomía.

La cocina mexicana dentro del inmenso caleidoscopio gastronómico de la humanidad se destaca por sus sabores fuertes, ya sea condimentados y picantes, que se disfrutan de manera sinigual en el paladar. Dichos sabores corresponden a una identidad de orígenes milenarios, constituidos principalmente por los antepasados indígenas y a la conquista española que, fusionados los conocimientos de generación en generación, dio pie a lo que, en el año 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) formalizó como Patrimonio Intangible de la Humanidad.

En este sentido, la gastronomía del estado de Nayarit forma parte del arte culinario mexicano, destacándose como la quinta gastronomía individual de la nación en ser Decreto de Ley como patrimonio gastronómico regional o mejor dicho patrimonio cultural intangible de los nayaritas.

La cuestión del patrimonio gastronómico ha pasado de vaivenes a estudios especializados, que han puesto en tema de discusión a la gastronomía tradicional

ante los distintos cambios sociales y los modelos económicos/políticos, como también la influencia de la globalización y la participación de los actores sociales ante dicho patrimonio y su relación con el desarrollo.

En este sentido, las políticas y modelos económicos se han centrado fundamentalmente durante largos años en la economía global y exportación, dejando de lado las actividades fundamentales y actividades locales de las regiones, que sin más, han repercutido en diversos sentidos a la gastronomía tradicional y culturas alimentarias, es decir, las prácticas que se realizaban desde la cosecha, recolección, transformación y modos de comer han cambiado su significancia paulatinamente, de manera tal que la gastronomía tradicional, es ahora también una mercancía, que produce valor/ganancia/plusvalía y que en ocasiones da respuesta a los rezagos económicos por las implementaciones verticales y modelos de crecimiento hacia afuera, y que han funcionado como modo de sustento familiar.

Así la gastronomía tradicional nayarita como un ente identitario es sumamente importante para la sociedad y el mundo, pero también, como un factor cultural/económico que influye en el desarrollo local, el cual debe ser tratado y analizado de manera trasversal.

1.2 Antecedentes

Desde los inicios de la humanidad, el arte culinario se ha ligado al contexto de su creación y sus imaginarios; así las culturas a través de sus rituales sociales y costumbres familiares van forjando cada una de las formas de preparación, misma que tiene que ver con la creatividad, los ingredientes y sabores, que se han ido preservando a lo largo de la posteridad.

En este sentido, en el pasar de los años se encuentra que las cocinas tradicionales son una combinación de conocimientos, costumbres y sabores que se fusionan a partir de los encuentros culturales históricos, por ejemplo, en México con la conquista hubo revolución en la alimentación original de los habitantes nativos, adoptando lo impuesto por los españoles como lo fueron las herramientas de cocina, condimentos, frutas y vegetales, carnes de distintas

especies y más. En épocas modernas los cambios alimenticios siguen surgiendo, mismos que ocurren beneficiándose del tiempo, las relaciones exteriores, los encuentros culturales, los medios digitales, entre otros aspectos como lo es el fácil acceso a las innovaciones, apareciendo ahora electrodomésticos y herramientas de cocina que facilitan o cambian la experiencia alimentaria (formas de conservación, de cocción y preparación, etc.); todo esto le va otorgando nuevos valores y significados a las cocinas, que se perciben a través del paladar pero traducidos directamente por el sentimiento del gusto (Mejía, 2014).

Aunado a los valores concedidos a las cocinas tradicionales, se cuenta hoy que la gastronomía mexicana es sumamente reconocida mundialmente y catalogada como Patrimonio Intangible de la Humanidad, que con lo que respecta a las gastronomías locales de los estados del país, la nayarita es reconocida nacionalmente y ahora también ante la ley desde el año 2019 como Patrimonio de los nayaritas.

Figura No. 1

Mirador Zitakua, área restaurantera de gastronomía de la Sierra



Fuente: fotografía propia.

1.2.1 El ayer y hoy de la gastronomía nayarita

Históricamente, los antepasados huicholes de la región no conocieron el maíz, el frijol, la calabaza o algunos otros ingredientes que fueron importantes en el centro del país; Niembro y Téllez (2012, en Furst y Nahmad, 1972), añaden

también, que al desconocimiento de estos insumos, los ancestros vivían de la caza del venado principalmente, ya que era sagrado y venerado por su sangre empleada en rituales, pero también incluían a su dieta conejos, pájaros, incluso hasta ratas, en cuestión cárnica; también hacían uso del maguey y el nopal como un alimento imprescindible en sus dietas.

Posteriormente, Luna (2004) destaca que la conquista hispánica fue responsable de dispersar y destruir algunas regiones del antiguo Nayarit, debido a que la población indígena en ese entonces no era abundante, trayendo como consecuencia grandes extensiones de terreno inhabitado, por lo cual, en el periodo virreinal estos extensos espacios de tierra se emplearon en la crianza de ganado, dando pie a la especialización de alimentos cárnicos.

Con estos hechos, la transformación gastronómica y económica del estado fue notándose paulatinamente, la cual, durante la segunda mitad del siglo XVIII, la región fue enriqueciéndose demográficamente y se reflejó en la apertura del puerto de San Blas como proyecto de la Corona española, actuando como un fuerte ente para atraer habitantes y comercio al área del altiplano (Ibíd.).

El paso de los años y ya en pleno siglo XX se modifica al contexto y por ende sus estructuraciones sociales y modelos de vida; en resultado, la ciudad de Tepic, cambió de ser una ciudad de paso, a ser una ciudad para la vivienda y trabajo, aumentando su demografía. Como particular impulsor de esto fue la edificación de la Universidad Autónoma de Nayarit, debido a que la gente ya no tenía que emigrar para prepararse y trabajar.

El día de hoy se enfatiza que los textos sobre la gastronomía tradicional de Nayarit son escasos, sin embargo, se cuenta con personalidades que aportan a esta ardua labor de investigación gastronómica e histórica, recopilando en su trayecto recetas e historias que han pasado de generación en generación, contadas algunas por añoranza y algunas otras por la salvaguarda del patrimonio.

En el estado, se han realizado proyectos destacables hacia la historicidad y gastronomía de la región; como libros y recetarios donde se rescatan acontecimientos, cambios socioeconómicos y gastronómicos, que son adecuados como referentes para el estudio de caso; sin embargo, son escasos para el saber científico de la comunidad. Entre ellos “Nayarit: tres recorridos gastronómicos: y algunos secretos del fogón” publicado en el 2004 por el maestro Pedro Luna, es un recetario que además de incluir recetas tradicionales de la región, hace un breve recorrido histórico y geográfico del estado de forma antropológica. También, se destaca “Sabores de Nayarit: icónico” en el año 2017 por la chef Alondra Maldonado, aquí la chef detalla los sabores y recetas de Nayarit acompañadas de fotografías, que, a su vez, el libro cuenta con una versión en inglés “Flavors of Nayarit. The Undiscovered Treasure of Mexico”, dicho recetario ha sido premiado en los “Gourmand World Cookbook Awards” (Maldonado, 2021).

Actualmente, el estado cuenta con un órgano colegiado que integra una asociación civil, llamada “Academia Nayarita de Gastronomía A. C.”, la cual se fundó en el año 2017 con propósitos de contribuir a la investigación, salvaguarda y promoción de la gastronomía tradicional nayarita. Con la formación de esta asociación se presentó un avance en el área de la política gastronómica en el estado, debido a la propuesta expuesta por este órgano a la cámara de diputados local para hacer Decreto de Ley en el año 2019 la gastronomía regional como Patrimonio Cultural Intangible de los nayaritas.

Con lo anterior, se hizo una colaboración de trabajo (Academia Nayarita de Gastronomía A.C. y diputadas y diputados integrantes de la Comisión de Educación y Cultura de la 33 Legislatura) para candelarizar en el año 2022 ante el H. Congreso del Estado de Nayarit, la celebración del día de La Gastronomía Nayarita cada 15 de octubre (González, 2022).

1.2.2 Del reconocimiento de la gastronomía mexicana como patrimonio intangible de la humanidad

En el 2004, el gobierno federal a través del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), presentó ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) una primera propuesta para declarar a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad, “Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México” la cual no pudo prosperar. Ésta, fue presentada como una propuesta general, la realidad fue según Iturriaga (2010), extraoficialmente, la UNESCO no contaba con reglas claras ante algo tan novedoso como la cocina, entonces fue hasta en el 2006 cuando entró en vigor la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Intangible.

El gobierno mexicano al ser resiliente, a finales del año 2009 a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) logró que la UNESCO reconociera a la cocina mexicana como un patrimonio cultural de la humanidad – haciéndolo formalmente en noviembre de 2010 en una asamblea en Nairobi-, gracias a la propuesta “La Cocina Tradicional Mexicana: cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”. Siendo Michoacán el seleccionado como estudio de caso que anteriormente se había requerido; sin embargo, el patrimonio cultural de la humanidad es reconocido hacia toda la gastronomía tradicional de México, no solamente la michoacana (Iturriaga, 2010).

Ante el impacto del reconocimiento de la comida mexicana como patrimonio intangible de la humanidad ante UNESCO, en el año 2014 el gobierno federal toma acciones para la salvaguarda y promoción del patrimonio gastronómico “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2015-2018” contando con dos objetivos particulares:

- i. “fortalecer la cadena de valor gastronómica de las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas” y;

- ii. “promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico” (Secretaría de Turismo y Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 2015, p. 12).

En mismas líneas, El XXXII Congreso del Estado de Nayarit, en el año 2019 promulgó el Decreto de Ley reconociendo la gastronomía nayarita como patrimonio cultural intangible, siendo así, la quinta gastronomía de la república en lograr dicha distinción; por su historia y su rica utilización de los recursos que van de la milpa hasta los insumos sacados del mar en su área litoral (PO-Gobierno del Estado de Nayarit, 2019).

Esta iniciativa la promueve, la asociación civil “Academia Nayarita de Gastronomía A. C.”, conformada por investigadores, profesionales gastronómicos y de la actividad turística que preocupados por salvaguardar y promover el patrimonio gastronómico, presentaron dicha propuesta a la cámara de diputados local; hecho que contribuye al desarrollo económico, a la protección de la cultura y al turismo.

1.2.3 La estancia de lo tradicional en dominios globalizados

De entre los factores que han vulnerado el patrimonio gastronómico, se encuentran dos muy destacados por diferentes investigadores: la globalización y el tipo de desarrollo de políticas económicas; Meléndez y Cañez (2009) aportan que dichos factores transforman los modelos y sistemas alimentarios, lo cual se refleja en cambios ocurridos en la cocina tradicional regional.

Sin embargo, la transformación de los modelos y sistemas alimentarios es obvia en Tepic, como alrededor del mundo, por ejemplo, en la localidad se destaca con la llegada de nuevos platillos, restaurantes y/o novedades comerciales en supermercados y tiendas de autoservicio, vinculadas claro está, al consumo alimentario; la apropiación de los nuevos recursos alimenticios es gratamente aceptada por la población, adaptándola a en su dieta, a la par de su gastronomía tradicional.

Si bien, la comercialización del patrimonio gastronómico tradicional se ha convertido en gran parte del sustento de algunas familias del municipio, dando pie a que el patrimonio gastronómico se convierta ahora en mercancía (Meléndez y Cañez, 2009); este hecho es relevante dado que por un lado, incide en las economías familiares y por ende en el desarrollo económico del municipio y por otro, desarrolla una importante labor para la sociedad, dando un recordatorio de añoranza a su tierra y origen.

La venta al público de los platillos culinarios tradicionales de la región, marca una medida de alternativa de sustento viable para habitantes de la ciudad de Tepic, debido a la falta de empleo en la región y una opción económica de negocio, empleando en algunas ocasiones, en las viviendas, como también, la fácil aplicación de los saberes gastronómicos familiares tradicionales, sin necesidad de capacitación. Al respecto, Meléndez y Cañez mencionan que:

Un indicador de los cambios económicos y sociales es la diversificación de las fuentes de ingresos de muchas familias no dependientes de las actividades agropecuarias, como el desarrollar la venta de comida doméstica, particularmente en sectores pobres, ya sean en área rurales o urbanas (2009, p. 194).

El recurso de esta gastronomía como medio de obtención de ingresos extras a la economía de las familias también se presenta en ciertos pobladores, es decir, como negocio para laborar por las tardes o fines de semana, independiente del trabajo principal; ya sea en el mismo domicilio, puestos ambulantes o establecimientos.

1.3 Planteamiento del problema

En Nayarit, como en el resto del país, cuenta con un folclore rico en tradiciones, sonidos, colores, olores y sabores que lo identifican y diferencian con el resto del mundo; particularmente, esta diferenciación hace única y distinguida la gastronomía tradicional mexicana y entre ellas la nayarita.

Las costumbres, tradiciones, rituales y/o saberes que se comparten de generación en generación han formado la identidad nayarita, y en ella la gastronomía tradicional, que se comparte dentro de los hogares, y también fuera

de estos (en la calle, fondas, mercados, restaurantes y fiestas), han generado sabores, olores, texturas y gustos que hacen de la comida nayarita un arte culinario.

Figura No. 2

Zitakua, área restaurantera de gastronomía de la Sierra



Fuente: fotografía propia.

Los orígenes de la gastronomía nayarita vienen de una cultura ancestral, la indígena y la hispana principalmente, la cual, al fusionarse, dio fruto a lo que hoy se conoce como patrimonio intangible tradicional gastronómico. Entendiendo este no sólo como una necesidad de la salvaguarda de las prácticas indígenas o de los antepasados, sino, nacida inicialmente por la percepción de que las formas de vida relacionadas a la ruralidad en Europa estaban en riesgo (Aguilera, 2019).

Se reconoce que Nayarit cuenta con una rica y extensa cultura gastronómica, que se especializa según la región del municipio. En el caso de Tepic, su gastronomía del “Altiplano” se conjunta con Xalisco, Santa María del Oro, Compostela, San Pedro Lagunillas, Ahuacatlán, Xala, Ixtlán y Amatlán de Cañas; pero también la región de “La Sierra” dónde se integra poco más del cincuenta por ciento del territorio del estado donde habitan Coras, Huicholes,

Tepehuanos y mestizos; y las regiones de “La Costa” del litoral pacífico, la norte y la sur (Luna, 2004).

Es importante destacar, que si bien, la gastronomía nayarita ocupa un lugar especial en la comida mexicana, existen pocas evidencias tangibles, ya sea en investigaciones, libros y/o recetarios, artículos periodísticos y científicos que se ocupen de documentar en esta segunda decena del siglo XXI, cómo los nayaritas viven y recrean la gastronomía actual.

Por otro lado, la globalización mundial también ha permeado los gustos, olores y sabores, creando en palabras de Meléndez y Cañez (2009), modelos de alimentación que han modificado sustancialmente la cocina tradicional. Estas modalidades causadas por las estructuras actuales de políticas económicas, fragmentan poco a poco la significancia de los platillos y sus orígenes; estos es, se están perdiendo en la mixtura internacional de cocinas y de acuerdo a Albuquerque (2020) estas estructuras de políticas económicas, repercuten en las transformaciones y daños causados a los ecosistemas, así como también a nuestra salud debido a la agricultura industrial, a la ganadería intensiva y al sistema alimentario transnacional, que por lo consiguiente también, a las gastronomías tradicionales regionales que a su vez todo esto incide posiblemente en nuevas pandemias y enfermedades.

En este sentido, en la pandemia que se vivió al COVID-19, se retoma el hecho que causan los hábitos alimenticios, influenciados por las estructuras de consumo y prioridad a la economía global, y toman relevancia ahora más que nunca, no sólo por salubridad, sino por las cuestiones culturales, sociales y ecológicas que en perspectiva de desarrollo local esta se ocupa.

Con lo anterior, se infiere entonces, que el patrimonio gastronómico no está exento a los cambios sociales; este, está fuertemente ligado a su espacio geográfico (territorio, flora, fauna y clima), ideología (espiritual y científica), antepasado (acumulación historia), estructuración económica (formas de producción, hábitos de consumo, necesidades sociales e innovaciones productivas), y tecnologías (medios de comunicación y transporte,

infraestructura, herramientas y hasta electrodomésticos), todos estos eslabones, articulan una subordinación hacia el Estado y este a su vez, al modelo político-económico vigente (Sánchez, 1991; Albuquerque, 2020).

Es entonces que la capital, no se exime de las políticas y estructuras anteriormente mencionadas, y sus habitantes tampoco, las costumbres alimentarias por parte de la población, como también los intereses del estado en la economía global, recae sobre el descuido de la gastronomía tradicional nayarita, y aparente apatía para estrategias de impulso hacía los comercios locales de gastronomía tradicional en el municipio.

Los establecimientos de servicios comerciales son clave importante para la revalorización del patrimonio gastronómico tradicional, como también de un desarrollo económico local, que contemple así, de manera integral las diferentes perspectivas, ya sea social, cultural, medioambiental, de salubridad y entre otros aspectos sustantivos.

Dentro de este eje temático del desarrollo económico local, las cadenas productivas son un conjunto de factores que se generan a partir de un determinado entorno comercial, empresarial y/o territorial. Dónde Albuquerque (2020) destaca en estos factores los recursos naturales, humanos, tecnológicos, financieros y la organización de la producción en el territorio, los cuales todos en su conjunto hacen posible la actividad productiva, en la cual también se necesitan de insumos, como las materias primas, maquinaria, herramientas y servicios de apoyo, para proseguir en la producción del producto, en este caso, los platillos gastronómicos, cómo también posteriormente, distribución, consumo del producto, el reciclaje y reutilización de los residuos generados.

Dichos eslabonamientos productivos no sólo se generan hacía al frente de la producción de los platillos y/o alimentos -o cualquier otro producto-, sino, que hay una serie de cadenas productivas previas a la elaboración de este, que también se contemplan en las teorías del desarrollo económico local. Estos planteamientos son pertinentes para valorizar la gastronomía tradicional como

mercancía, es decir, caracterizar los eslabonamientos productivos que se generan a partir de esta y conocer su impacto en la economía local.

Reiterando la carencia de estudios y material tangible que describe esta gastronomía, surgen los siguientes cuestionamientos: ¿A qué se llama gastronomía tradicional nayarita, en concreto en la ciudad de Tepic?, ¿Por qué la preferencia sobre el consumo de ciertos platillos?, ¿Cuáles son los insumos usuales para la elaboración de estos?, ¿Cuál es la vocación productiva gastronómica de la ciudad de Tepic?

1.4 Pregunta de investigación

A partir del texto anterior y los cuestionamientos planteados surge la siguiente pregunta:

¿Cómo se puede caracterizar la gastronomía tradicional nayarita, y cómo esta influye en el desarrollo local?

Desglosando tres preguntas específicas y orientadoras:

- ¿Cómo viven y reproducen los tepicenses el Patrimonio Gastronómico nayarita?
- ¿El Patrimonio gastronómico local propicia dinámicas de desarrollo en la ciudad de Tepic?
- ¿La participación de la gastronomía tradicional forma lazos productivos locales?

1.5 Objetivo de investigación

1.5.1 Objetivo general

Precisar el Patrimonio Gastronómico tradicional de Nayarit y su relación con el Desarrollo Local en la ciudad de Tepic.

1.5.2 Objetivos específicos

- Caracterizar el Patrimonio Gastronómico de Nayarit actual a partir de los actores y establecimientos gastronómicos de Tepic.

- Analizar las dinámicas actuales del Patrimonio Gastronómico de Nayarit que propician o no el desarrollo local en Tepic.
- Identificar los lazos productivos locales de la gastronomía tradicional nayarita en Tepic.

1.6 Justificación

El patrimonio gastronómico tradicional es parte de nuestra memoria histórica colectiva, que tiene su origen en las antiguas sociedades que formaron a nuestra cultura y realidad actual; de tal forma es importante que la comida mexicana haya sido reconocida como patrimonio de la humanidad (por la UNESCO en 2010), por legado y significancia en las sociedades de hoy. Ello, conlleva que los mexicanos y en este caso los nayaritas, tengan el compromiso de salvaguardar su patrimonio.

Éste se conoce por su capacidad de transferir valores, sabores y rituales que se vuelven tangibles en un platillo, brindando momentos satisfactorios en una mesa. La gastronomía se relaciona con las producciones en el campo, los sistemas/mercados de abasto, la comercialización de los alimentos, las técnicas y procesos de preparar los alimentos, los artefactos que se utilizan para estos y las formas en que se consumen y comparten a la hora de comer (Padilla, 2006).

En este sentido, Nayarit cuenta con una rica y extensa variedad de aromas, sabores, sazones y tradiciones, que tan sólo es una fracción de la inmensa gastronomía mexicana que, a su vez se subdivide en secciones, debido a la especialidad de cada región del estado. El qué hacer con los recursos del entorno otorga entonces, particularidades a cada platillo hecho por estas comunidades.

Las cocinas nayaritas se van enriqueciendo con los recursos naturales y productivos de su entorno; en el caso de la región costera, el característico y famoso pescado zarandeado, preparado y sazonado con los insumos tradicionales de la localidad, desde el pescado, ya sea huachinango, pargo y/o robalo, hasta las varas de mangle donde se prepara para darle ese sabor

particular. Este platillo llamado así y compartido por generaciones, es debido a que los pescadores zarandeaban al pez para que muriera, paulatinamente, la herramienta que utilizaban en ese entonces para su preparación adquirió el nombre de zaranda.

Figura No. 3

Pescado Zarandeado ornamentado



Fuente: Por Oolon Mx. 2019. Pescado Zarandeado [Fotografía].

Esta gastronomía de orígenes nativos y españoles, y debido a la conquista trajo consigo influencias árabes, asiáticas y africanas; así, conformándose con el paso del tiempo con más elementos culturales de diferentes partes del mundo, creando un caleidoscopio de insumos, sabores y rituales, que dotan de identidad al estado de Nayarit, tanto social, cultural y económicamente.

Para abonar aún más, el aporte de la gastronomía tradicional como comercio es un factor importante en el PIB de la entidad, donde tan sólo el sector de los servicios representa en promedio el 60% (Cajal, 2020). En este sentido, se encuentra que Tepic según cifras del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) de INEGI hay 2,757 establecimientos económicos de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas (hasta el año 2020), que van desde establecimientos de comida corrida y a la carta, servicios en unidades móviles, comedores para empresas e instituciones,

hasta la preparación de alimentos para ocasiones especiales – y solo contemplando los registrados oficialmente, ya que informalmente esta cantidad aumentaría.

Conforme a ello, la gastronomía tradicional nayarita es importante para la entidad federativa, la cual necesita ser visibilizada como un fuerte ente identitario patrimonial, también, agregando el factor comercial que aporta al desarrollo económico local. Es pertinente implementar políticas y acciones socioeconómicas de desarrollo de manera territorial y en forma endógena que salvaguarden y revaloricen el patrimonio gastronómico tradicional de las entidades.

Por lo tanto, son necesarios estudios que salvaguarden este patrimonio intangible, en sus ámbitos sociales, culturales, económicos, biológicos y turísticos. Benítez y Lascurain (en Kennedy, s/f) dicen que:

Nadie se ha dedicado a la conservación de los ingredientes de la cocina mexicana, los sabores, olores y colores de los platillos en muchas regiones se están desapareciendo, se perderán o se sustituirán por otros, habrá generaciones que no reconocerán los sabores cotidianos de la comida mexicana. Entre las repercusiones están que no sólo perderemos algunos de los sabores de los ingredientes, sino los productos culinarios que son parte de la biodiversidad de nuestro país. Además del posible abandono de cultivos y sus técnicas ancestrales, para ello es necesario rescatar los ingredientes “originales” producidos en México, mediante el fomento de su adquisición en los mercados tanto tradicionales como orgánicos... Las autoridades y todos los sectores involucrados, deben apoyar e impulsar los cultivos para proteger el mercado nacional, mantener los procesos de elaboración que satisfagan al consumidor y con ello contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria (s.f.).

Así, el apoyo de asociaciones, la universidad (con estudios), el Estado (con políticas y programas), y la misma comunidad; pueden formar redes de colaboración en apoyo a la materia gastronómica tradicional y a la industria

comercial, que es una fuente de ingresos para comerciantes y familias en la ciudad.

Derivado a los planteamientos previos, emerge la importancia de la caracterización de la identidad gastronómica tradicional de Nayarit en Tepic y su desempeño en el desarrollo económico, la cual, tiene que verse desde perspectiva antropológica y del desarrollo local, ya que este engloba elementos importantes para una mejora integral, ya sea humano, social, cultural y ambiental; por consiguiente, busca el beneficio colectivo de las localidades, influyendo así en la cultura gastronómica.

Más aun, con el proceso de mundialización existente surgen nuevos hábitos alimenticios, que afectan a la gastronomía en el cómo y dónde se producen los insumos, dónde se distribuyen, dónde se compran y el qué comemos, cómo lo comemos, dónde lo comemos y cómo preparamos estos alimentos. Por lo cual, la identidad gastronómica puede tender a desdibujarse con el paso de los años y homogenizarse en su preparación y consumo.

En este sentido, se encuentra que Tepic no está dissociado a estos cambios de hábitos alimenticios, la llegada de empresas multinacionales ha ido modificado la dieta alimenticia de los nayaritas, en particular la de los tepicenses, haciendo que cambien los cultivos, producciones y oferta gastronómica.

Por otro lado, el consumo generado a partir de las cocinas es un componente que entrelaza los servicios productivos que rodean directa o indirectamente a la gastronomía nayarita. Estos mismos lazos son comunes en estudios de desarrollo, lo cual hace importante su identificación y amplitud en los diferentes campos comerciales y/o prestación de servicios.

Con ello, se entiende que los eslabonamientos productivos que la gastronomía origina son diversos, dónde se tiene que contemplar los proveedores, como los agricultores, los insumos como: especias, vegetales, legumbres; la ganadería con la venta de res, pollo y/o puerco; la acuicultura, los servicios de transporte, los artefactos de cocina y/o herramientas de trabajo,

servicios de terceros y la misma empleabilidad a personas de la comunidad. Dichos eslabones movilizan el empleo y a su vez estos, generan ingresos en diferentes sectores productivos.

De ahí que, el estudio de las diferentes ramas que germinan a partir de la cultura alimentaria de los tepicenses es razonable, ahora con una perspectiva de desarrollo para un bosquejo actual de la gastronomía y sus dinámicas sociales, económicas, comerciales y políticas que culminan en la caracterización de la misma.

Figura No. 4

Antojitos mexicanos: tacos dorados, enchiladas, tostada de pata y agua de horchata.



Fuente: fotografía propia.

1.7 Metodología

El determinar las cualidades o rasgos característicos de la identidad de una cocina tradicional es una labor de ardua indagación literaria, científica, cultural, social y antropológica. Pero no queda solamente ahí, ya que hay diferentes actores que se tienen que tomar en cuenta, como estudiosos del tema y factores que rodean a esta gastronomía, que como menciona Padilla (2006, p. 6) se tiene que hacer registro de la influencia histórica, la agricultura local, la pesca, la ganadería, la apicultura, la forma de conservación de alimentos, los procesos de preparación de la comida, relatos escritos sobre las cocinas,

recetarios familiares, fiestas religiosas vinculadas con alimentos, expresiones artísticas, producción artesanal que se utiliza para alimentos, las tradiciones culinarias e instrumentos para la preparación de platillos.

En la presente investigación no sólo se toman en cuenta dichos rasgos que constituyen y abonan a la gastronomía, sino que el desarrollo y economía local son actores principales para el Patrimonio y para la presente investigación. De esta forma, el tipo de metodología del proyecto fue la cualitativa primordialmente, ya que la naturaleza de ésta desentraña los misterios de las preguntas planteadas, y las herramientas apoyan al descubrimiento de las historias y preferencias de los actores y objeto seleccionado: especialistas, restauranteros y comensales, que convergen en la propia gastronomía local. Todo en apoyo a la descripción de la identidad gastronómica nayarita, como también abona al bosquejo de las dinámicas, vocación y cadenas productivas de esta gastronomía tradicional en el municipio de Tepic.

Durante todo el proceso se realizó indagación bibliográfica y para una mayor apropiación del concepto de cocina tradicional se tomó diplomado “Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana” en el cual participaron expertos en el área, pero sobre todo “cocineras tradicionales”, que a partir de la narrativa de éstas permitieron una mejor construcción de los instrumentos para recabar la información y un panorama más amplio de la vida en la cocina tradicional.

Se aplicaron dos instrumentos: el cuestionario y la entrevista, el primero consistió en uno aplicado a comensales y un segundo a restaurantero ambos instrumentos fueron semiestructurados, y el segundo: la entrevista ésta a profundidad y se adecuó acorde al perfil del entrevistado

Para la aplicación de las entrevistas se seleccionaron a cinco especialistas en la cocina y gastronomía local, ya fuera como parte de su vida laboral, o experiencia en dicho arte culinario. Los cuestionarios por su parte, se aplicó inicialmente uno particular a comensales (público en general) en puntos clave de la ciudad de Tepic con un total de 50 cuestionarios, y un segundo especialmente para los restauranteros de gastronomía tradicional, contemplando

23 en total, diez para los restaurantes de costa, diez para restaurantes de altiplano y tres para restaurantes de sierra.

1.7.1 Limitaciones y delimitaciones

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo solo en la ciudad capital de Nayarit, México: Tepic, durante los meses de octubre 2021 a diciembre del año 2022. Los actores seleccionados fueron: 50 comensales, 23 restaurantes y 5 especialistas.

Durante el proceso de la investigación se presentaron las siguientes limitaciones: se encontraron escasos restaurantes de “sierra” en la ciudad de Tepic por lo cual sólo se contemplaron tres restaurantes y para la zona “costa” y “altiplano” se visitaron diez establecimientos en cada una. Además, se presentaron limitaciones a partir de los propios entrevistados, como negación de grabado de audio.

CAPÍTULO II

SIRVIENDO LA MESA: CONTEXTO, TEORÍAS Y CONCEPTOS DE LAS COCINAS TRADICIONALES Y EL DESARROLLO

2.1 Introducción

La cocina es un constructo humano, el cual se engendra gracias a algunos adjetivos que le podemos atribuir a este: social, dinámico, productor, creativo; sólo por mencionar algunos, pero también, por su contexto, ya que en él se encuentran los insumos y los instrumentos con los cuales los individuos elaboran sus alimentos, siendo entonces la cocina, una práctica biocultural, dónde la necesidad humana de alimentarse, su capacidad cognoscitiva y creativa, desarrollan una serie de saberes, prácticas y rituales que pasan de generación a generación en los territorios, las cuales se conocen como gastronomía tradicional.

Esta gastronomía tradicional tiene ciertas peculiaridades:

- i. Conlleva saberes ancestrales en sus prácticas, las cuales se mantienen y algunas otras se modifican constantemente según el paso del tiempo;
- ii. Son particulares de cada región, según su área geográfica;
- iii. Da raíces e identidad a su comunidad;
- iv. Generan cadenas productivas hacia atrás como adelante en su elaboración y;
- v. Apoyan al desarrollo económico y social de las localidades.

De la lista, resaltan los dos incisos finales, donde se mencionan las cadenas productivas y su provecho al desarrollo económico y social, estos conceptos se enmarcan en las teorías del desarrollo local, las cuales han sido estudiadas en diferentes ámbitos desde décadas anteriores, precisamente, poco

después de la Segunda Guerra Mundial por diversos teóricos e investigadores, haciendo un llamado a la insuficiencia del paradigma del crecimiento económico, integrando más perspectivas a esta problemática, a grosso modo, siendo el desarrollo, una visión más integral hacia los territorios, los actores y la cultura.

En las siguientes páginas se hace una aproximación conceptual y teórica de la gastronomía tradicional y su articulación con las Teorías del Desarrollo Local, incluyendo antecedentes y procesos de transformación de las propias teorías y su dinámica tanto social como cultural, que marcan y describen las particularidades del territorio; en este caso la gastronomía tradicional, es un ingrediente importante para el desarrollo económico y cómo ésta cuenta con capacidades y cadenas productivas aptas para generar un crecimiento endógeno.

Con dicho marco, se caracteriza el contexto actual del territorio en ámbitos de gastronomía tradicional como Patrimonio Cultural Intangible en el estado de Nayarit, y las dinámicas de patrimonialización de éste, a nivel local, nacional e internacional.

2.2 Aproximación conceptual a la gastronomía tradicional

En el día a día, se consumen alimentos que a primera instancia pasan desapercibidos en la cotidianeidad de la vida ¿Por qué sucede?, se podría creer que es por cuestión de costumbre y proximidad, pero también, podría ser, que el ser humano tiene tan arraigada su cultura y patrimonio que desde el momento que nace, lleva en su ADN la particularidad de la comunidad y territorio donde fue concebido, formando parte de cada uno ellos. Así sucede de generación en generación, al igual que las recetas culinarias que se comparten dentro de las familias.

Con dicho imaginario, la gastronomía tradicional juega un rol sumamente importante en las sociedades, tanto para preservar los conocimientos y tradiciones dentro de ella, como también, para compartir la identidad de cada grupo social inmerso en un mundo cultural, en el que se resalta la peculiaridad

de cada región. En este sentido, es pertinente preguntarse ¿A qué le llamamos cultura alimentaria? ¿Qué es una cocina tradicional? y ¿Qué es la gastronomía?, así también, es necesario, definir los conceptos de cocina y gastronomía, que si bien, se podrían tomar como sinónimos, no lo son del todo; lo que sí se reconoce es que ambas se ubican en el ámbito culinario.

- Cultura alimentaria.

En ella se encapsula lo que comen en cierta región y en otras no, o las variaciones que tienen una de otra, es decir, son las delimitaciones que se forman no sólo geográficamente, sino culturalmente con el pasar de los años, de las tradiciones y la alimentación de la comunidad.

Waterreus, *et ál.* (2015), mencionan que se define a través de los múltiples satisfactores que generan las sociedades al pasar de los años y que al igual que se identifican con ella se diferencian de otras; con ello van determinando y fortaleciendo las regiones por su historia alimenticia y cultural.

- Cocina.

La Real Academia Española (2020), considera que la palabra *cocina* tiene diferentes significados según su contexto:

- Puede referirse a un aparato (de cocina);
- en arquitectura, al lugar destinado en donde se elaboran los alimentos;
- o entenderse como el arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero.

Ésta, se compone de los hábitos actuales de alimentación, instrumentos antiguos y actuales de cocina, como también de los cultivos, insumos comercializados en la localidad y las tradiciones culturales (Padilla, 2006).

Ahora bien, el adjetivo de lo tradicional en las cocinas se da a partir de lo que consideran propio e histórico las comunidades, como dice Hernández (2018), el sentido de una cocina tradicional lo hace la propia sociedad que asume ideas

y “formas hacer y ser” dando reconocimiento a estas que, así mismo se identifican con las herencias que han dejado las generaciones pasadas y que hoy en día se siguen reproduciendo.

Se observa que la palabra cocina por si sola puede ser tomada de manera ambigua, pero en términos tradicionales se refiere a toda la creatividad humana y del cómo se emplea en los alimentos, vinculándose a las formas y técnicas realizadas por las cocineras tradicionales principalmente, y su capacidad universal de llevar a cabo cada una de estas prácticas y transformar los ingredientes a un platillo completo, que va inspirado en las herencias propias de la sociedad.

En cambio, ya en estas líneas se detonan las diferencias que hay entre la cocina tradicional y la gastronomía, la cual ésta última tiene connotaciones más especializadas y modernas, como también, políticas, económicas y sociales.

- Gastronomía

De acuerdo a Farb y Armelagos (1985, en Álvarez, 2005), es un concepto que engloba cuatro elementos: el primero, como un limitado número de alimentos que se seleccionan entre lo que ofrece el medio donde se habita, está condicionado con la capacidad de acceso y utilización de energía; el segundo, se enfoca en la particular forma de preparar los alimentos, ya sean cortados, asados, cocidos, hervidos, y un sinfín de formas de preparación; el elemento tres, en el cual se encapsulan las formas y principios de condimentación tradicional del alimento, que es base de cada conjunto social; y el cuarto elemento, que se refiere a la adopción de un conjunto de reglas vinculadas a la forma simbólica de los alimentos, es decir, las veces que se come al día, si los alimentos se suelen consumir individual o colectivamente, y más variedad de circunstancias; concluyendo así, que las cocinas, son diversas y tienen varias dimensiones, que abarcan los ámbitos étnicos, nacionales y/o regionales y más.

Como se observa, el concepto toda vez que engloba lo relacionado al buen comer, implica un símbolo territorial que refleja tanto la cultura, como a la

naturaleza del lugar donde habitan los seres humanos (Fusté-Forné, 2016). Se puede decir, que la gastronomía, es el estudio del ser humano y su relación con su alimentación y territorio, yendo más allá de las prácticas empleadas en la preparación de los alimentos.

En el mismo sentido, Hintze (1997) concibe la gastronomía como un conjunto articulado de prácticas y procesos sociales, en los cuales se incorporan los recursos naturales sobre los cuales se producen los insumos para la elaboración de alimentos, hasta el consumo final del platillo y las consecuencias que hay entorno a esta alimentación. Más aún, esta palabra también conlleva significancias más allá de las prácticas heredadas y el que hacer del humano con la naturaleza y su alimentación, sino que Hernández (2018) menciona lo siguiente:

... se observa un desplazamiento de la cocina hacia la gastronomía como modelo científico, político y mercantil que inscribe a la cocina en la veta de “modernidad”, en vez de la “tradición”, lo que conlleva hacia una tendencia que mercantiliza a las cocinas tradicionales (p. 23).

Tanto la gastronomía como la cocina tradicional, conforman un concepto donde se articula el ser humano con su alimentación y hábitat, así como también, la obtención de materia prima para la preparación de alimentos y creatividad empleada en ella para su consumo, contemplando las tradiciones sociales que la comunidad conlleva.

La relación de la alimentación humana con los procesos y técnicas culinarias simbólicas, conforman un hecho biocultural que, a partir del descubrimiento del fuego, los seres humanos modificaron su forma de vivir y su consumo alimenticio. Franco (2004, citado en Bahls, Wendhausen y Silva, 2019) asevera, que paulatinamente con la aparición de artefactos de piedra y barro, como también la aplicación de diversas formas de cocción, repercutió en el abandono de la caza, y la aparición del cultivo, el cual incitó el permanecer en lugares fijos en las comunidades, formándose con posterioridad los campos de

cereales y las aldeas; estas vicisitudes dieron como resultado la práctica del hombre en la *culinaria*.

Entendiendo a la *culinaria*, como la técnica especial de cocina empleada en una región, Bahls, Wendhausen y Silva (2019, basados en Ngram Viewer, 2017) aluden que este concepto es un precedente a la gastronomía, dado que ésta es más contemporánea, procedente del griego y del francés, teniendo su primera referencia en la literatura a mediados del siglo XIX, y el concepto de *culinaria*, de origen latín, aparece alrededor de 200 años antes. Esto es, “la culinaria se transforma en gastronomía cuando adquiere a través del tiempo innumerables refinamientos materiales, hasta adquirir otra calidad denominada gastronomía” (Ibíd., p. 326)

Figura No. 5

Quesadillas de maíz azul: rajas y costilla en salsa roja. Zitakua



Fuente: fotografía propia.

Con dicho supuesto, la gastronomía tradicional integra en su definición, las costumbres y doctrinas que se conservan a través de los años y se comparten de generación en generación a lo largo de los tiempos. Meléndez y Cañez (2009) determinan que “la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente, se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y

modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente” (p. 186). Si bien, el término gastronomía se ha ido transformando y acorde a Domínguez, Villanueva, Arriaga y Espinoza (2011) no existe un concepto universal, dado que no hay definiciones actuales para los alimentos artesanales, y estos, pueden ser comprendidos con los términos: artesanal, tradicional, de especialidad, típico, etc., coinciden, en que el conocimiento y práctica tradicional forma parte importante para las producciones artesanales, siendo entonces, esta gastronomía tradicional un producto artesanal, clarificando, que por artesanal, entendemos a todo aquello hecho a mano, en pequeñas cantidades, ninguna siendo igual a la otra.

El siguiente listado muestra las características básicas de la gastronomía tradicional:

- producciones artesanales llevadas a cabo desde la antigüedad;
- la interacción por grupos de personas que comparten estilos de vida similares;
- pertenecientes a un espacio definido;
- utilizando las materias primas de un territorio delimitado (Shin, 2004; Bertozzi, 1998 en Jordana, 2000; citados en Domínguez-López *et al.*, 2011).

Otra característica importante de la utilización de los productos tradicionales es que han sido una herramienta emergente para el autoempleo en todo el mundo, sobre todo en países con economías emergentes (Barkin, 2001; Boucher y Requier-Desjardins, 2005; citados en Domínguez, Villanueva, Arriaga y Espinoza, 2011) que suelen comercializarse dentro de las localidades de origen, pero también a veces, distribuidos al resto de la nación, por ello, es importante identificar cuáles son los elementos que caracterizan estos productos tradicionales como mercancía, que se comercializan fuera de su lugar de origen.

Cantarelli (2000) menciona, los siguientes elementos importantes que caracterizan a estos alimentos tradicionales como producto/mercancía:

- las características organolépticas;
- el peso;
- el tipo de empaquetamiento o presentación;
- el área de producción del alimento;
- la organización de la transformación;
- organización comercial y promoción;
- el área de mercado y;
- la relación costo-precio, entre otras.

Dichos productos comerciales tradicionales, al igual que las gastronomías, se relacionan con los hábitos de consumo, la herencia culinaria y la promoción cultural (Bessièrre, 1998) que, a su vez, las tradiciones gastronómicas se mantienen vigentes porque son elaboradas en un proceso dinámico, que conlleva la etnia y la propia identidad de la región (Bahls, Wendhausen y Silva, 2019), pero también que se dan de manera natural en el contexto que se habita.

Por tanto, la cultura alimentaria, la cocina tradicional y la gastronomía, tienen límites conceptuales marcados el primero, en sentido cultural diferenciador y delimitante, el segundo en el arte local del cocinar, comer y las tradiciones generacionales de la sociedad y el tercero un término moderno y de aspectos específicos.

2.3 Gastronomía, Patrimonio Cultural Intangible

En una definición coloquial, se puede entender al patrimonio como un acervo o conjuntos de bienes de una sociedad específica, sean materiales o inmateriales; Torres, de Zito y Santoni entienden el patrimonio como el:

conjunto de bienes materiales y espirituales o simbólicos, creados por una sociedad a lo largo de su historia. Estos bienes, tanto tangibles como intangibles, a su vez son bienes culturales, en tanto expresión y concreción de la cosmovisión de un grupo humano asistido por un corpus tecnológico determinado (2004, p. 55).

En el mismo sentido, Álvarez, conceptualiza el patrimonio como una construcción social y “como una cualidad que se atribuye a determinados bienes o capacidades, seleccionados como elementos integrantes de acuerdo a jerarquías que valorizan unas producciones y excluyen otras” (2002, p .12).

Ahora bien, si se considera que el acervo gastronómico de las localidades aporta múltiples características a las culinarias de cada entidad, diversas son las formas en las que se emplean las materias primas y se transforman en platillos simbólicos. Estos son apreciados por los habitantes de la región, pero también es un atractivo cultural –turísticamente hablando- para los individuos externos a dichas comunidades, es por ello, que estas gastronomías se proclaman Patrimonios Culturales Intangibles.

Así, el patrimonio gastronómico valoriza, las formas de cocción, condimentación, sazón, entre otras prácticas de cada cocina, y cómo éstas aportan conocimientos culinarios ante la humanidad.

Figura No. 6

Frijoles cocidos, guarnición



Fuente: fotografía propia.

Fusté-Forné (2016) determina que, la gastronomía típica está asociada a cada región, y ésta, forma parte del patrimonio de las sociedades, esbozando con ello su identidad, proyectada en los cultivos, productos y platillos típicos, junto

con sus formas de servir y consumir; que las hacen tan propias de los habitantes y a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños.

Lo anterior, otorga parte de la identidad de los grupos sociales, diferenciando unos de otros, reflejando sus dinámicas e interacción entre ellos y su contexto, demostrando su capacidad creativa y legado histórico; Álvarez (2002), explica que este proceso de identificación tiene que ver además con la decisión, selección y consumo de ciertos alimentos sobre otros, ya sea en el súper, la tiendita de la esquina y/o la verdulería de la colonia, algunos que por razones de costo/beneficio y/o significación, son imprescindibles y otros alternativos.

La identidad en las cocinas es al igual que en las personas, un conjunto de preferencias que se van adaptando individual o colectivamente conforme a los gustos, creadas a partir de las necesidades, experiencias y contextos, articulándose el ser biológico con el social, dotando al ser de una percepción particular de sí mismo.

En este sentido, donde se conjuga la incorporación y experimentación, mencionado por Torres, de Zito y Santoni (2004) se va formando el sentido del gusto, un fenómeno que, desde niños, está estrechamente relacionado con factores sensoriales, pero a su vez se liga con los contenidos y significados simbólicos, generando preferencias e indiferencias alimentarias; proponiendo estos autores que, la identidad alimentaria consta de tres instancias:

- la primera, se configura como una identidad familiar, dependiente de las costumbres alimenticias de la familia en particular;
- la segunda, habla del patrón alimenticio acorde a la clase social y económica a la que se pertenece;
- y, por último, los alimentos ingeridos sin ninguna distinción por individuos pertenecientes a todo el espectro social y económico de una nación.

Es entonces que, la sociedad es a la cocina, lo que la identidad es al patrimonio; una dinámica de estrecha interacción y complementación, donde los grupos sociales desarrollan sus propias técnicas y simbolismos culinarios, y esa misma cocina refleja la identidad de dicho sector social, destacando como un Patrimonio Intangible ante la humanidad.

Con lo anterior dicho, Richards (2002, citado en Clemente, Hernández y López-Guzmán, 2014) coincide en que la cultura culinaria es representativa de la identidad de las sociedades actuales, al grado que es considerada como una construcción defensiva de los territorios y comunidades para mostrar su autenticidad ante la homologación gastronómica.

La apropiación de diferentes elementos gastronómicos externos al territorio de origen es común gracias al fácil acceso a estos, se van incorporando en las dietas alimenticias y también, complementan o sustituyen insumos utilizados en la preparación de alimentos tradicionales, Torres, de Zito y Santoni (2004), corroboran que la base de la identidad de una sociedad se origina y se construye desde adentro, y no está impuesta por modelos externos de aceptación, dado que, aunque en el proceso de definición de la identidad, se incorporen elementos ajenos a la propia cultura local, debido a los contextos actuales de globalización y procesos transnacionales, estos pueden ser tomados y reformulados, consecuente al permanente proceso de transformación y definición de la identidad, incorporando nuevos referentes o significantes extra-culturales.

Se puede entender que el patrimonio gastronómico de cada región se sustenta de sus particularidades culinarias, como por ejemplo, la gastronomía francesa, japonesa, peruana, mexicana, entre otras; a su vez, dotan de identidad a su nación y a las localidades, las cuales se van enriqueciendo a lo largo del tiempo de manera endógena y exógena, influyendo lo anterior en las especialidades productivas de la región, en la preparación de los alimentos, las costumbres alimentarias familiares, las clases sociales, las elecciones de

consumo en el súper y/o miscelánea y los comercios transnacionales en ámbitos alimenticios.

Estas designaciones del Patrimonio Intangible, como lo es la cocina, conllevan procesos sociales, donde los orígenes y los intereses de actores, ya sean empresas, instituciones y/o los mismos integrantes del colectivo social, delimitan los fines con los que utilizarán los patrimonios.

De modo que, el patrimonio gastronómico es un acervo intangible que se categoriza así por su poder en la sociedad y su capacidad de integrar las tradiciones, valores y celebraciones. Que a su vez dota de identidad a cada territorio, región, y comunidad, que empodera a su gente y se beneficia de su herencia de forma ceremonial, pero también mercantil.

2.4 La dinámica de patrimonialización gastronómica: cultura, economía, política y sociedad

La dinámica de patrimonialización es singular, ya que como previamente se mencionó, se define por diferentes postulados según su afinidad; Aguirre, Gilabert y Salazar, la entienden como un proceso de construcción social, en el cual grupos inmersos en dichas sociedades establecen valores simbólicos y también económicos, ya sea en aspectos tangibles e intangibles culturalmente hablando, “a partir de esta valorización, valoración, apropiación y apreciación de dichas manifestaciones, se les otorga la denominación de Patrimonio Cultural de un pueblo” (2021, p. 3).

El esbozo presentado hasta ahora, demuestra que el hecho de revalorizar elementos culturales ya sean tangibles o intangibles por una sociedad tiene distintas finalidades para beneficios de desarrollo, Hernández-Ramírez (2018) menciona que la patrimonialización de la cultura es un ejercicio de reinterpretación de la memoria y la tradición, esto acorde a los imaginarios actuales de la región, como valores, conocimientos y las ideologías globales, desarrollando así nuevos usos y funciones.

Hernández-Ramírez (2018), hace una disección de la patrimonialización gastronómica en tres diferentes aspectos, los cuales denomina como exo-patrimonialización, patrimonialización negociada y endo-patrimonialización.

- **Exo-patrimonialización:** de carácter vertical, impulsada de arriba hacia abajo, por administraciones o empresas externas, generando una reinterpretación de la herencia (de donde originalmente se origina), orientada más a los valores e imaginarios del sector externo que lo quiere impulsar.

Este carácter externo de patrimonialización debido a la precaria o nula intervención directa del grupo originario del patrimonio, genera un desapego de estos pobladores a los elementos valorizados de sus tradiciones alimentarias, sin embargo, cuando estas cocinas ganan fama o son reconocidas internacionalmente, las administraciones y el mercado (en campos turísticos) seleccionan dicho patrimonio como una vía al desarrollo económico.

- **Patrimonialización negociada:** siempre será contemporánea, es decir, se refiere a las variaciones de la gastronomía, modificando formas de preparación, anexando o eliminando ingredientes, para la mayor aceptación de los consumidores en restaurantes principalmente, volviéndose una tradición culinaria flexible.
- **Endo-patrimonialización:** de carácter transversal e integrador, se materializa acorde a los valores actuales del grupo social, y expone “lo cotidiano de la producción, el consumo, la sociabilidad, lo extraordinario de la fiesta y el ritual adquieren sentidos positivos, ya que se revaloriza lo tradicional como una parte fundamental de la genuina identidad de un grupo” (p. 165); es una resistencia a la homogenización y a los cambios que se atribuyen a la globalización.

En este sentido, la patrimonialización de la gastronomía actúa en tres sectores diferentes, uno de forma exógena, impulsado por grandes instituciones e industrias, con carácter vertical; otro es un desarrollo del patrimonio negociado,

el cual vislumbra una herencia gastronómica siempre cambiante y moldeable a los requisitos de los consumidores, manteniendo aún la esencia tradicional de las cocinas; por último existe una patrimonialización endógena, que como su nombre lo dice, se desarrolla de manera local, caracterizada por ser transversal e integradora ya que también es receptora de agentes externos y otorga orgullo y valorización al grupo social que pertenece.

Los actores locales, la cultura, las tradiciones culinarias, las políticas y la economía forman parte del desarrollo y bienestar local. Por ello, es importante que los grupos sociales de las localidades reconozcan su patrimonio, en este sentido, Aguirre, Gilabert y Salazar (2021) explican la necesidad de que los grupos deben ser conscientes y reconozcan su legado patrimonial, para posteriormente involucrarse en su protección y en una participación dinámica para determinar pautas para su beneficio y el desarrollo de su comunidad, sin olvidar la pervivencia de las creencias, valores, tradiciones y costumbres. De ahí entonces que la presente investigación considera estas dos categorías de análisis: el legado patrimonial (creencias, valores, tradiciones y costumbres) y el desarrollo local (territorio, economía, sociedad, cultura).

Acorde a los autores anteriormente mencionados, para caracterizar el estado actual de la gastronomía tepicense como una muestra de la preservación del patrimonio gastronómico y con ello establecer como la comunidad lo valora, es necesario analizar las renovaciones y adaptaciones contemporáneas que indiscutiblemente promueven las dinámicas económicas. Defender, rescatar y aprovechar dicho patrimonio, genera desarrollo económico local.

El patrimonio gastronómico se emplea como una fuente de ingresos y en este sentido, la población tiene derecho de obtener utilidad económica de su patrimonio, más aún, si el espacio territorial y turístico lo permite (Prats, 2006).

Acorde a la patrimonialización negociada y a la endo-patrimonialización de Hernández-Ramírez (2018), Prats considera que “las activaciones patrimoniales pasan, en cierto modo, de reflejar los distintos nosotros de nosotros a reflejar el (o los) nosotros de los otros” (2006, p. 74), explicado esto en una taxonomía en

la cual **nosotros para nosotros**, se refiere a las activaciones patrimoniales clásicas, que se dan dentro del contexto social, ya sea local o nacional y se rigen y consumen dentro de ese mismo círculo, en cambio, **nosotros de los otros**, surge cuando la comercialización de esta gastronomía aparece en contextos externos y/o turísticos, dependiendo del interés de los visitantes, se hace un ajuste a los gustos y estereotipos que dominan globalmente.

De acuerdo a lo anterior, el patrimonio gastronómico, se puede analizar desde dos vertientes, una dirigida hacia el interior, y la otra hacia fuera, ambas juegan un papel importante en las construcciones identitarias de la gastronomía no comercial, como comercial; la primera que relaciona las memorias y las herencias compartidas dentro del grupo social y, la segunda se concibe como el reflejo de la construcción social en la globalidad, una representación de la identidad y no la identidad misma en el patrimonio gastronómico comercial.

Así se entiende entonces, que la dinámica del patrimonio gastronómico consta de diferentes escenarios y motivaciones, que, si bien pueden ser económicas con fines para un desarrollo en localidades particulares, también puede llegar a tener aspiraciones más allá, como un objetivo de integración territorial, política, cultural y de formas generalistas: a un reconocimiento ciudadano y de la propia identidad (de Suremain, 2017). En grandes rasgos la patrimonialización se puede categorizar en dos escenarios, uno con el fin de conocimiento, y un segundo con fin económico (Espeitx, 2004).

En estas líneas de patrimonialización y comercialización del patrimonio cultural gastronómico, se observan dualidades que según Álvarez (2005) son distinciones con varios pares de oposiciones, categorizados como:

- “Lo global/lo local;
- La uniformidad/la diversidad;
- La industria/la naturaleza;
- El mercado/el autoabastecimiento;
- La modernidad/la tradición” (p. 23).

En lo que respecta a la presente investigación, estas dualidades son necesarias para la contemplación de un todo, ya que para que exista la local tiene que existir lo global, si lo vinculamos con la gastronomía tradicional, y cómo ella se enriquece de la historia y herencia local, pero también, se adapta de factores externos, retrata un referente de la gastronomía tradicional que nace de local pero se enriquece de lo global, como menciona el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes de Chile (2014, p. 16; citado en Aguilera, 2019) “la tradición no siempre es de origen local ni posee necesariamente arraigos milenarios o ancestrales”, a pesar de que los orígenes de las cocinas tradicionales si provengan de las tradiciones familiares de años pasados.

Como se puede observar la cuestión de la gastronomía tradicional, entrelaza la cultura, la política y la economía de una localidad y a partir de ello se convierte en un integrador social; también se puede considerar como una herramienta de lucha que se debe documentar para comprender la apropiación de las iniciativas patrimoniales. En un sentido mercantil/patrimonial, ésta suele estudiarse a través de la relación de patrimonio-turismo-desarrollo local (Espeitx, 2004; Álvarez, 2008; Avieli, 2015; citados en Aguilera, 2019).

- El turismo y la patrimonialización como instrumento para el Desarrollo.

Se ha revisado en el texto, que los planteamientos de lo que constituye una cocina tradicional, lo que el patrimonio representa y su articulación con el desarrollo económico local, se representan en las dinámicas del turismo: como en turismo gastronómico y el recurso contemporáneo de las rutas culinarias.

Por lo cual, el turismo gastronómico ayuda a difundir la cocina local a lo global; Mascarenhas y Gândara (2010) coinciden en que dicha interacción del visitante a territorios ajenos ayuda a que estos conozcan de mejor manera el trasfondo e historia de los platillos, al igual que una degustación más cercana a lo que éste debe ser, dando razones de las motivaciones de la patrimonialización del platillo, así como su preservación, haciendo al territorio un atractivo turístico, que puede ser gestionado a través de la cocina regional como tal, pero también con eventos gastronómicos, establecimientos de alimentos y bebidas diferentes

(como la del pulque, tequila, vinos, entre otros) y las rutas/circuitos gastronómicos; los autores citados agregan también algunos aspectos positivos del turismo gastronómico:

- Nuevas inversiones a la localidad;
- genera empleo;
- una mayor recaudación de impuestos;
- una circulación del conocimiento técnico;
- brinda imagen positiva de la localidad y región, y;
- difusión de la cultura local, y su preservación gracias a las actividades turísticas.

Como se puede observar, los beneficios que atrae la puesta en escena de la gastronomía tradicional de las regiones en ámbitos turísticos son diversos, los cuales se vinculan más a un desarrollo técnico/industrial/económico según el listado anterior, a excepción de los últimos dos, que se enfocan más a cuestiones intangibles y de imaginario, las cuales son tópicos que aún se discuten por diferentes académicos y autores.

Lo que mencionan Rojas, *et al.* (2016), es que dichas ofertas turísticas culturales motivan a los visitantes a escoger dichos destinos por sus rutas gastronómicas (vinícolas en ejemplos de España, Alemania, Italia, Portugal, Baja California) y esto a su vez ha presentado casos de éxito al implementar estrategias que ayudan a recuperar superficies de cosechas que se habían estado deteriorando, como en el caso de Cangas de Narcea, en España, con el “Museo del Vino”, visitando bodegas y celebrando fiestas alrededor de la temática vinícola.

Figura No. 7

Pasillo de artesanías, Zitakua



Fuente: fotografía propia.

En cambio, como se mencionaba previamente, hay argumentos encontrados en cuanto a este beneficio territorial tangible vs el intangible, el primero, en apoyo a un nivel económico/político y el segundo, a nivel de identidad/cultura. En este sentido, Rueda (2020) menciona que un aspecto favorable es el interés de gastrónomos para reavivar las tradiciones culturales de las cocinas (que anteriormente la alta cocina se oponía a las costumbres populares), pero uno negativo son los acuerdos de la *patrimonialización negociada* (Hernández-Ramírez (2018), la cual sustituye insumos de las cocinas tradicionales a otros más aceptables para el público exógeno de la región; la “*turistificación*” (Rueda, 2020) de las cocinas, trayendo estas prácticas consigo asolamiento y olvido, siendo incapaz el acto de patrimonializar las prácticas culinarias solventar estas amenazas.

Se infiere entonces, que el discurso que promueve el turismo cultural/gastronómico es el de promover dichas prácticas y saberes ancestrales a visitantes, tanto nacionales como internacionales. Para así dar valor al territorio al que pertenece en cuestiones sociales e industriales; como también en el reconocimiento global de la identidad y cultura del territorio, los acuerdos y asociaciones creadas a favor de la promoción gastronómica y propuestas de negocios de empresas internacionales en la gastronomía y turismo local.

Empero, las circunstancias internas de los territorios pueden verse debilitadas por las prácticas propuestas por el turismo cultural, en los conocimientos “originales” y/o ancestrales de los alimentos tradicionales, lo cual si se pone en discusión, se ha revisado que los alimentos tradicionales se adaptan y transforman a los contextos actuales de las civilizaciones, no son estáticos, sino más bien dinámicos, basándose en la esencia de su tradición, ya que resulta imposible mantener las mismas prácticas que se realizaban desde los antepasados, dada la estructura globalizada en la cual se establece la sociedad actual – desde cambios en la forma de cosechar y conservar, hasta la adopción de nuevos alimentos exógenos – y la evolución que conlleva el ser humano consigo.

Dicho eso, lo que se debe estudiar ahora son las “nuevas tradicionalidades” que se engendran en los territorios, y cómo seguir con dichas tradiciones vigentes tras el paso de los años, esto es, cómo se va dando la valorización endógena de las costumbres y tradiciones de las localidades, para ello Rueda (2020), diagnóstica seis retos para su puesta en valor ante el escenario de las tradiciones culinarias:

- Enfrentar la turistificación, evitando que ésta perjudique el patrimonio gastronómico en corto/largo plazo.
- Promover y diseñar normatividad y políticas patrimoniales del país.
- El tercero en perspectiva de investigación y la forma en que esta se ha estudiado (yuxtaposición posición de ideas en lugar de una cooperación intelectual que interactúe para su beneficio).
- Analizar el inventariado del patrimonio, qué si y qué no puede ser catalogado como patrimonio cultural y el procedimiento que este lleva en su compleja evaluación.
- Estudiar los trabajos realizados en la región para activar los patrimonios gastronómicos, orientados en dos campos: los recetarios y los de aproximación teórica del tema.

- Por último, las formas en las que se abordan los temas del patrimonio gastronómico, los cuales suelen limitarse a los intereses de la asociación de platillos a territorios específicos, perdiendo diversidad y la universalidad de las tradiciones alimentarias de las regiones, como también otros factores de la región.

Los retos propuestos por Rueda son una perspectiva de cuestionamientos a tomar en cuenta a la hora de buscar una valorización de las cocinas tradicionales, retos que se han creado no sólo por los desafíos que el turismo gastronómico ha traído consigo, sino también, a partir de factores del sector político/económico, académico/institucional y social; que como bien se ha visto hasta ahora, las cocinas tradicionales son esenciales para la identidad cultural de los territorios, factor indispensable a la hora de hablar de Desarrollo Local, y cómo la puesta en valor de forma endógena de las cocinas tradicionales ayudan en su resiliencia en el ente social de la región, pero también su proyección hacia otros territorios en la dinámica global y la mercantilización del mismo.

En definitiva, tanto la cocina y la gastronomía tradicional van modificando su significancia en el tiempo y legado en sus comunidades. Es así, que el pasar de la cocina a una gastronomía habla de la modernización de los estudios y la especialidad que puede tomar la cocina en diferentes aspectos de la vida. Con ello, el patrimonializar la gastronomía da pie a dinámicas que conllevan colaboraciones entre instituciones, empresas y gobierno, pero también, se viven niveles en el acto de patrimonializar: endógenos, negociados y exógenos. Todo ello, a favor de los beneficios sociales e intereses políticos y privados, lo cual no siempre se obtienen resultados favorables debido a los impactos que los planes patrimoniales llegan a tener en las sociedades sin las integraciones correctas.

2.5 La gastronomía tradicional un ingrediente para el desarrollo

La gastronomía tradicional como todo en la vida, tiene un origen, el cual puede ser caracterizado y estudiado de forma simple o compleja según el acervo histórico que se cuente hasta el momento, puede ser desde pinturas, literatura, leyendas, etc.; mismas que se estudian para llegar a conclusiones de los

orígenes de cualquier temática, por lo tanto, la cocina tradicional es conocida por transferirse de generación en generación, remontándose a los núcleos familiares rurales, que se transmiten entre los miembros que la conforman, con apoyo de los insumos obtenidos del territorio que se habita, y transformados con las herramientas de cocina, elaboradas especialmente para estos fines (Kautsky, 2015).

El representar a través del tiempo las dinámicas contextuales en las cuales emergió la cocina tradicional permite ver los referentes de esta y a lo que la palabra tradicional sustenta, como también comprender el por qué la cocina tradicional de ser algo totalmente familiar en su consumo pasó a ser utilizada como recurso mercantil.

Hobsbawn (2010) en “La Era del Capital”, menciona que la población del mundo para los años de 1848 todavía estaba conformada por campesinos en su gran mayoría, las poblaciones que había eran pequeñas y sin muchos habitantes, haciendo predominante la vida rural sobre la urbana (exceptuando a Gran Bretaña que era en ese tiempo la primera economía industrializada).

Esta forma de vida previa al capitalismo, en menciones de Kautsky (2015), eran diferentes a las de ahora, contaban con capacidades de autosuficiencia, es decir, no dependían de otras manos externas a sus familias para vivir y en sus malos días se solía discutir sobre las malas cosechas o incendios que acontecían; los campesinos visitaban los mercados para vender los sobrantes de sus producciones y cuando compraban, compraban cosas no indispensables para ellos, ya que lo que era indispensable para ellos lo elaboraban con sus propias manos, desde los muebles de su casa, hasta la propia vivienda, su ropaje, utensilios y más. De acuerdo con el autor los alimentos y los insumos para la preparación de los mismos, también se hacían dentro de los hogares, todo era casero, ya que el ganado, les brindaba leche y carne, del bosque conseguían el agua y leña, su cosecha de igual forma la llevaban a la mesa y la compartían en familia.

Con este acervo, se percibe que hay algo que sigue vigente en las cocinas tradicionales y es por ello que llevan ese nombre, su legado viene de años atrás, siendo transmitido dentro de las familias, teniendo origen en las estructuras rurales.

La gastronomía tradicional se basa entonces en técnicas artesanales, en ingredientes y preparaciones propias de los campesinos, que han ido evolucionando, para adaptarse a su entorno y a las estructuras socioeconómicas que se viven.

En esos escenarios, el proceso de la economía natural en una sociedad feudal, pre-capitalista, a una economía capitalista con sociedad moderna y urbana (Marx, 2009), influyó en las estructuras tradicionales, causando reestructuraciones en diversos ámbitos de la vida cotidiana como se conocía y percibía, apareciendo ahora un nuevo campesinado, una nueva ruralidad (Kay, 2009), y claro, una nueva tradicionalidad – hablando ahora específicamente de las cocinas –.

En la sociedad pre-capitalista el campesino padre de familia con el apoyo de sus hijos y su esposa, satisfacía las necesidades para él y todos los demás integrantes, sin pagar arrendamiento a ningún superior o pagarle salario a algún campesino o poblador externo a su círculo familiar. Su producción la regulaba según el consumo que se requería, y comían su propia cosecha, plantaban sus vegetales, ordeñaban sus vacas, y obtenían la carne de su propio ganado, preocupándose poco de los precios del mercado o agentes externos a su autosuficiente entorno familiar; entonces, tenían poco por vender y por comprar, vivían justo con lo que tenían y lo que ellos mismos producían (Kautsky, 2015).

Ahora, en la sociedad capitalista, lo que antes se hacía en las familias – sus alimentos, su ropa, muebles, medicinas, y más –, se convirtió en objeto industrial, los pobladores se veían tentados y después obligados a consumir en el mercado dichos productos, ya que se ahorraban tiempo, pero también costos (Marx, 2009); es ahí donde también las cocinas tradicionales empezaron a ser recurso para el sustento familiar, haciendo productivos sus saberes culinarios.

El desarrollo industrial y mercantil generó nuevos poblados con necesidades especiales, al igual que instrumentos que se infiltraban en los campos y los hogares rápidamente, sin resistencia alguna que pudieran poner (Kautsky, 2015). Dichos instrumentos transformaron las cocinas, los hábitos alimenticios que las familias tenían y las formas de compartir dichos alimentos.

El cambio que se vivía en ese entonces era inevitable, quién no lo hacía se quedaba atrás, la industria se hizo sinónimo de vanguardia y lo rural y el trabajo agrícola como sinónimo de rezago; Hobsbawn (2010) menciona que las necesidades de la industria textil –con el algodón– y de vegetales básicos se hacían cada vez más demandantes, generando una especialización en la producción, dando así pie a las transformaciones de los insumos de las cocinas, es decir, a partir de ahí se empezó a “perder” el sentido artesanal de las cocinas familiares y sus insumos empezaron a ser productos industriales que paulatinamente empezarían a modificar genéticamente para su conservación y producción en masa.

La industria capitalista llegó con tanta fuerza que rápidamente logró desdibujar el modelo doméstico/familiar que se vivía en la ruralidad, agregando también el sistema de comunicación que trajo consigo la industria, como los ferrocarriles, periódicos y el correo lograron infiltrarse en todos los lugares, subordinando a los campesinos que poblaban las ahora ciudades industriales (Kautsky, 2015).

Por estas cuestiones, las cocinas tradicionales al igual que el campesinado, sufrió de transformaciones que fueron desde la cosecha de los insumos, la distribución de estos junto con su comercialización, la elaboración de los platillos y también el cómo y dónde se consumen, dando como resultado también una nueva gastronomía tradicional, que es influida por diversos factores como las tecnologías, modas en los hábitos de consumo, las estructuraciones socioeconómicas y la cultura.

En relatos de Marx (2009), menciona que las transformaciones en los modelos de vida rural tradicionales eran imparables, por lo cual, el campesinado

fue ganando nuevos valores para adaptarse al nuevo estilo de vida económico. Kautsky (2015) relata que conforme el campesino agricultor se hacía más dependiente del mercado, también incrementaba su necesidad de dinero, y por lo tanto la obligación de producir y vender.

Las cocinas tradicionales fueron impactadas por estos procesos e integraron nuevos valores, desde la cosecha de sus insumos para la elaboración de los mismos, las herramientas para su transformación, y los medios de preparación, al igual que el cómo se compartía en la mesa ya que ahora se comercializaban con cotidianidad y el cómo se distribuía tanto a la hora de cosecha como en la compra de los insumos.

Aparece entonces, con los cambios mercantiles de la industria, los inicios de la cadena productiva como un órgano natural y de dependencia, no sólo en las cocinas, sino en toda la industria, debido a que los campesinos tenían que convertir en mercancía sus productos domésticos, pero ahora, se obligan a llevarlos al mercado a vender a los demás campesinos, y a la vez estos mismos campesinos compraban para poder producir, ya que no podían hacerlo solamente con los productos de su “atrasada industria” (Kautsky, 2015).

Todos estos cambios estructurales significaron una revolución para el campesinado, entrando en una crisis vinculada a la gran competencia externa en los mercados, influyendo así, en la incorporación de nuevos productos exógenos en las dietas y en las comercializaciones, correspondiente a la exportación de alimentos, que según Hobsbawm (2009), fue gracias a la enorme demanda de la agricultura, y expansión de la solicitud de alimentos mundialmente.

La llegada de la sociedad moderna trajo consigo diversas consecuencias para la agricultura, los mercados, las cocinas y las familias campesinas, desde depresiones económicas derivadas a la caída de precios, hasta malas cosechas, como también las migraciones. A su vez, trajo consigo una bonanza, que benefició en cuestiones de demanda y oferta. Estos cambios generaron el nacimiento de la sociedad del consumo; las nuevas formas de comercialización,

por la gran demanda abrieron camino a los financiamientos y créditos y también mayor participación del gobierno en las actividades económicas (Ibíd.).

Todos estos cambios iniciaron en la Edad Media que, desde entonces, el modo de producción capitalista ha perdurado y modificado constantemente los hábitos de comercialización y consumo – que, en ese tiempo, la producción de alimentos y el intercambio entre regiones agrícolas fue el principal mecanismo económico – permeando en las estructuras rurales, pasando a sustituir el trabajo familiar por el trabajo asalariado (Kautsky, 2015).

La gran demanda de servicios, provocó a los pobladores en la apertura de negocios del sector terciario de la economía, incluido en este la gastronomía tradicional, un producto originalmente artesanal/doméstico, ahora mercantil/patrimonial con base familiar, que hace uso de saberes milenarios en la cocina, por ello se le cataloga como “gastronomía tradicional”.

Este recorrido histórico, ajeno a los contextos mexicanos pero semejante en las reestructuraciones sociales, económicas y culturales, se entiende como un modelo del pasar de vivir de forma rural a una modernidad y urbanización que acelera las prácticas gastronómicas y modifica los entornos de las comunidades. Cambiando entonces sus valores y costumbres acorde a sus estilos de vida, manteniendo tradiciones, pero a su vez, apropiándose e incluyendo ideas diferentes a las naturales en la comunidad.

2.6 Acercamiento a las teorías de desarrollo

A lo largo del tiempo, las problemáticas que se han estudiado a partir de los fundamentos de la Ciencia Económica y su particular interés por el desarrollo, no han sido lineales. En esta perspectiva, el concepto de desarrollo ha venido evolucionando, transformándose y adaptándose al contexto histórico tratando de responder a las necesidades que surgen en la sociedad y su relación con el territorio.

El estudio de la Economía como ciencia, tuvo sus inicios en los siglos XVIII y XIX con pensadores como Adam Smith, David Ricardo, Thomas Malthus, John

Stuart Mill, Carlos Marx y Federico Engels, considerados como los representantes “clásicos de la Economía” y del marxismo, porque sus aportaciones a la disciplina sentaron las bases de la misma y perduran muchos de sus preceptos hasta nuestros días. Para clásicos como Smith y Ricardo, el crecimiento económico se explica por la eficiencia económica resultante de la división del trabajo a través de un proceso continuo e ininterrumpido de expansión de los activos de capital físico que mantiene y reproduce al sistema.

Sin embargo, al asumir la existencia de una función de producción que presenta rendimientos decrecientes tanto en el capital como en el trabajo, llegaron a la conclusión de que en el largo plazo el crecimiento económico llegaría a un punto denominado “estado estacionario” en el cual las economías, al madurar, mantendrían un crecimiento constante.

No obstante, según Escribano (2010) la acumulación del capital no era la condición idónea para el objetivo del crecimiento, ya que se presentaban casos en diversos países con grandes tasas de inversión en capital físico y bajas tasas de crecimiento. Escribano aclara que el capital, en la perspectiva de la economía clásica, se refiere al capital productivo, como son los medios de producción – maquinaria, herramientas, fábricas y más –.

La esencia del pensamiento clásico sobre crecimiento y desarrollo económico en la perspectiva de los clásicos sería recogida por autores como Robert Solow y Walt W. Rostow. Según Robert Solow en su célebre artículo de 1956 titulado “Una contribución a la teoría del crecimiento económico”, son las variaciones de activos de capital los que explican el crecimiento de corto plazo, mientras que el crecimiento de largo plazo lo explica atribuyéndolo a la tecnología; misma que, según el modelo de Solow consideraba exógena. No contiene el modelo de Solow una explicación sobre la importancia de la tecnología, de las patentes, de la investigación y el desarrollo (I+D) para entender el crecimiento (Solow, 1998).

En esta perspectiva, la teoría neoclásica del crecimiento económico exógeno no explicaba satisfactoriamente la realidad observada. Esta es la razón

por la cual, surgiría una nueva generación de modelos de crecimiento denominados endógenos, los cuales sí incorporaban de manera explícita la importancia de la tecnología, del gasto productivo del gobierno, de las externalidades y del capital humano para explicar el comportamiento del crecimiento económico en el largo plazo.

Por su parte Walt W. Rostow, en una perspectiva sumamente lineal expuesta en su trabajo de 1961 titulado “Las etapas del crecimiento económico” consideraba que el subdesarrollo era temporal pues inevitablemente las sociedades evolucionan dinámicamente hacia el desarrollo teniendo que pasar por las siguientes fases:

- La sociedad tradicional (con la agricultura de subsistencia);
- Creación de condiciones previas al arranque;
- El despegue (sucede cuando la tasa de inversión supera la tasa de población);
- El camino a la madurez (con duración promedio de sesenta años)
- Y finalmente la etapa del consumo de masas.

El modelo descrito por Rostow, además de su linealidad, la cual por lo demás no se observaba en la realidad, constituyó una hipótesis poco práctica para comprender los temas concernientes al desarrollo y al subdesarrollo en las décadas de los 50's y 60's.

En forma paralela al desarrollo de la teoría del crecimiento económico anteriormente esbozada, a partir de la década de los años cuarenta y cincuenta, se desarrollarían un conjunto de explicaciones que pondrían el énfasis no sólo en el crecimiento económico sino también en los aspectos relacionados con el desarrollo económico, distinguiéndose este último por la importancia que concede al bienestar humano y social. Vendrían así, lo que se denomina la primera generación de economistas del desarrollo entre los cuales encontramos

a Rosenstein-Rodan (1943), Raúl Prebisch (1948), Ragnar Nurkse (1953), (Arthur C. Lewis (1954) y Harvey Leibenstein (1957) entre otros.

Esta corriente de pensadores pondrían el énfasis en aspectos relacionados con la importancia de Programas de Inversión Gubernamental planificados a gran escala para aprovechar las externalidades de los encadenamientos productivos (Rosenstein-Rodan), la restricción de la balanza de pagos al crecimiento y el deterioro de los términos de intercambio para los países productores de materias primas (Raúl Prebisch), la importancia del ahorro (particularmente de los microcréditos) para impulsar el proceso de formación de capital que genere el desarrollo económico en el tercer mundo (Ragnar Nurkse), la convivencia de un sector atrasado junto a un sector desarrollado en las economías subdesarrolladas donde éste último se ve beneficiado por la existencia de una oferta de trabajo no calificada ilimitada para su expansión (Arthur Lewis) y la necesidad de invertir más allá de un nivel mínimo de esfuerzo para garantizar una tasa de crecimiento autosostenido que permita a los países atrasados salir del subdesarrollo (Harvey Leibenstein) entre otros.

Derivado del pensamiento de la primera generación de economistas del desarrollo, el mundo conocería un conjunto de iniciativas tendientes a lograr el desarrollo en los países subdesarrollados. Dichas iniciativas tuvieron como ideas en común, el consenso en torno a la existencia de fallas de mercado, una fuerte creencia en el poder de la planeación y la confianza en las posibilidades de influir en la economía por parte del Gobierno. Para conseguir el objetivo del desarrollo, según Meier (2002) los gobiernos emplearon modernas técnicas de análisis económico, especialmente análisis de insumo-producto, programación dinámica y simulación de modelos de crecimiento para dar prueba de consistencia, equilibrio y factibilidad de los planes (p.3). No obstante, lo anterior, los resultados terminarían siendo adversos y pobres en relación a la enorme tarea que enfrentaban. Los economistas se desencantaron de la planeación y la programación del desarrollo.

La segunda generación de economistas del desarrollo vendría a poner fin a las propuestas mencionadas líneas atrás. Identificados con las ideas planteadas por el Consenso de Washington su núcleo central de ideas se constituyó en torno a las siguientes ideas: reducción de la participación del Gobierno en las actividades económicas, venta de empresas paraestatales, desaparición del déficit del sector público, liberalización comercial, apertura a la inversión extranjera directa y de portafolio, etc. Según Meier (2002), En concordancia con la teoría económica neoclásica, la segunda generación se movió de modelos altamente agregados a micro estudios desagregados en los cuales las unidades de análisis eran las unidades productivas y los hogares (pág. 7). En esta perspectiva, microeconómica, el problema del subdesarrollo se explicaba por la distorsión que de los precios provocaba la intromisión gubernamental en la economía a partir del déficit fiscal que financiaba empresas públicas, subsidios a productores y a la población en general, así como a los errores provenientes del esquema de incentivos existentes en la economía.

Más de cuatro décadas de implementación de las políticas emanadas del Consenso de Washington no lograron el objetivo de llevar el desarrollo y el bienestar social a las regiones más atrasadas del planeta por lo que una nueva generación de economistas del desarrollo, la tercera, propondría una idea central que, puesta en práctica, llevaría a cerrar la brecha existente entre países desarrollados y subdesarrollados. Según Obregón (2008),

Las instituciones son necesarias para explicar el crecimiento diferencial entre los países desarrollados y los subdesarrollados. La economía de la dignidad de Sen muestra que la solución del bienestar depende del desarrollo de nuevas instituciones. El Neoinstitucionalismo de Williamson y de North es el marco teórico e histórico que justifica la necesidad del análisis institucional. Para los economistas de la tercera generación, tanto el equilibrio como el desarrollo económico dependen del arreglo institucional. En contraposición a la segunda generación, la tercera concluye que no hay bases teóricas para recomendar programas de ajuste procíclicos a los países subdesarrollados y que, mientras la estabilidad macroeconómica es necesaria, ésta no resuelve ni las debilidades institucionales de la economía ni los problemas del crecimiento y el desarrollo económico; para resolver

estos problemas se requiere de políticas institucionales especiales dirigidas a su solución (pág. 8).

Es así como, el reconocimiento de la importancia de las instituciones y de la concreción que asumen en las diferentes regiones del mundo, del país y de las entidades federativas aunado a la importancia de los factores endógenos que poseen los territorios abrió camino a la aproximación del desarrollo endógeno que según Vázquez Barquero (2000), considera que las economías de las regiones y localidades pueden crecer utilizando el potencial de desarrollo existente en el territorio (pág. 35).

Según el autor citado:

La hipótesis de partida es que las localidades y territorios tienen un conjunto de recursos (económicos, humanos, institucionales y culturales) y de economías de escala no explotadas, que constituyen su potencial de desarrollo. Cada localidad o territorio se caracteriza, por ejemplo, por una determinada estructura productiva, un mercado de trabajo, un sistema productivo, una capacidad empresarial y conocimiento tecnológico, una dotación de recursos naturales e infraestructuras, un sistema social y político, una tradición y cultura, sobre los que se articulan los procesos de crecimiento económico local (pág. 36).

Es en este contexto que cobra pertinencia el estudio de la gastronomía como expresión de la cultura y riqueza patrimonial de las comunidades en su territorio. El aprovechamiento de la tradición culinaria existente en los diversos territorios que integran la geografía nayarita constituye parte de los recursos endógenos que además de proporcionar identidad a las comunidades constituye una posibilidad que puede detonar el desarrollo endógeno y el bienestar de las personas.

2.6.1 Gastronomía y desarrollo local

Albuquerque (2003), explica que el término de Desarrollo local (DL), a veces se llega a entender solamente como un desarrollo de nivel territorial inferior, ya sea un municipio o localidad; algunas otras se refieren a él para resaltar el desarrollo endógeno, que se da por el aprovechamiento de los recursos locales

de un territorio determinado; y en algunas otras ocasiones menciona que lo llegan a utilizar como una forma alternativa al tipo de desarrollo concentrador y excluyente predominante, el cual éste se basa en un enfoque vertical en la acción de toma de decisiones.

Por lo tanto, concordando con Albuquerque, el DL, no es solamente un desarrollo municipal, o uno de forma endógena, es más que eso, es un desarrollo con un enfoque territorial que busca formas horizontales de estudio, y busca la participación y acción de diferentes actores y sectores de la población, de lo particular a lo global.

Por su parte, Vázquez-Barquero (2000) define al DL como un proceso de crecimiento y cambio estructural, que utiliza el potencial del desarrollo existente en el territorio para la mejora del bienestar de la población, de la región o una localidad. Cuando la comunidad de la localidad es consciente y capaz del liderazgo de su propio cambio estructural, dicho desarrollo se convierte en la denominación de desarrollo local endógeno.

Se supone entonces, que los actores junto con sus localidades conforman un conjunto de recursos que van desde los económicos, humanos, institucionales y culturales. Pero también, se presentan economías de escala no utilizadas/explotadas, que construyen su identidad y potencial de desarrollo (Vázquez-Barquero, 2000).

“Cada localidad o territorio se caracteriza, por ejemplo, por una determinada estructura productiva, un mercado de trabajo, un sistema productivo, una capacidad empresarial y conocimiento tecnológico, una dotación de recursos naturales e infraestructuras, un sistema social y político, una tradición y cultura, sobre los que se articulan los procesos de crecimiento económico local” (Ibíd.)

Con esto planteado, se puede demostrar la importancia de distintos sectores y factores que dotan de poder a una localidad, en conjunto con su quehacer en el territorio. En el caso del presente trabajo, la gastronomía tradicional regional recrea un sistema productivo, generador de empleo en cientos de mypes y pymes, que a su vez genera conocimiento e innovaciones,

tanto para la recolección de insumos, la transportación y la transformación de los ingredientes para la elaboración de platillos – que hace uso de los mismos cultivos y producciones locales de la región –, y dotan a la entidad de tradición y cultura, que a su vez articulan políticas y costumbres sociales que apoyan al Desarrollo local.

Los procesos de desarrollo endógeno se realizan debido a la utilización eficiente del potencial que ofrece la localidad, facilitándose por el funcionamiento debido de las instituciones y mecanismos que regulan el territorio. Las formas de la organización productiva, las estructuraciones familiares, al igual que las tradiciones locales y los establecidos códigos de conducta de la población influyen en los procesos del desarrollo local, que pueden favorecer o limitar las dinámicas generadas, que también estas establecen el camino del desarrollo de las regiones (Vázquez-Barquero, 2000). En este sentido, las conductas y estructuras determinadas desde arriba en la región condicionan el aprovechamiento del recurso, y de esta forma, la creatividad y dinamismo que se emplea dentro de ella, para producir de manera eficiente o no lo que se produce y consume.

La gastronomía tradicional de la región, es entonces un ente que se forma a través del aprovechamiento del recurso del territorio, en forma histórica y dinámica, que fortalece la identidad de las regiones mediante la producción, y consumo de alimentos y factores que orbitan alrededor de este sector culinario.

En estos procesos de desarrollo económico local, Vázquez-Barquero (2000) citando a los autores Coffey, Poles y Stöhr, identifica tres dimensiones, las cuales comienza con una **económica**, la cual se caracteriza por un sistema de producción que ayuda a los empresarios de la localidad a ser eficiente en la utilización de los factores productivos, generar economías de escala y el crecimiento de su productividad para mejorar la competencia en los mercados; una **sociocultural**, en la que tienen que ver las instituciones locales y los valores compartidos dentro de la localidad que fungen de apoyo a los procesos de

desarrollo; y por último una **política y administrativa**, la cual tienen que promover las iniciativas locales e impulsar la producción para el desarrollo.

Además, las tres dimensiones tienen que ser contempladas para el mejoramiento no sólo productivo e impulsor del desarrollo con las micro y pequeñas empresas de la gastronomía tradicional, sino también, como un recurso para la salvaguarda y promoción de estas cocinas, convertidas en patrimonio intangible, dados los acontecimientos y percepciones de la pérdida de las prácticas tradicionales/rurales y ancestrales en la modernización de la vida urbana.

Es por ello, que la valorización del patrimonio natural y cultural, constituyen conceptos y ámbitos novedosos en las iniciativas del desarrollo local, ya que ahora incluyen visiones hacia el medio ambiente y patrimonios culturales e históricos que anteriormente no se llegaban a contemplar, y que ahora son activos del desarrollo.

La conservación y la valorización del medio ambiente local y el patrimonio cultural incorporan elementos para la modificación de los procesos productivos y los productos locales, creando iniciativas para la conservación y producción ecológica, que al mismo tiempo benefician la identificación del territorio (Alburquerque, 2003).

En este sentido y de acuerdo a Carvajal (2011), la cultura no es un factor instrumental para el desarrollo, sino que este es una dimensión que en parte orienta al tipo de desarrollo y lo potencializa en sí. Ésta, engloba desde valores, percepciones, imágenes, hasta formas de expresión, que definen la identidad de las personas y las regiones; siendo un amplio concepto que contiene aspectos antropológicos de las regiones que sirven como marco de referencia a esta dimensión.

Particularmente, la cultura tangible e intangible ha sido un factor destacado en la economía, dentro del turismo y del sustento familiar, tanto en las artesanías

como en la gastronomía tradicional de las localidades, y funge como una alternativa laboral ante la escasez de oportunidades en las regiones.

Los negocios encargados de la venta de la gastronomía tradicional regional son micro y pequeñas empresas regularmente familiares, Albuquerque (2003) menciona que este tipo de empresas protagonizan la producción local, responsables de gran parte del empleo y a su vez, generación de ingresos para amplios segmentos de la población. Es por ello que el desarrollo no es dependiente directamente de los mercados internacionales, sino de las dinámicas y producciones que se generan al interior de las localidades capaces de incorporar innovaciones y gestiones productivas.

- Los Sistemas Productivos Locales de las cocinas

Los eslabonamientos productivos generados por las cocinas tradicionales son diversos, conformados desde la cultivación y producción de los insumos, ya sea en el sector agrícola o ganadero; los intermediarios que intervienen para su distribución, los mercados locales donde se consumen los insumos para la elaboración de los platillos – que van desde lo comestible, hasta herramientas de cocina, como también recipientes para su consumo y transporte –, las vías de transporte para la obtención de éstos, hasta los empleados/familias que reciben ingresos por la venta de estos alimentos, hasta llegar al consumidor final.

En planteamientos de Vázquez-Barquero (2000), la red industrial denominada por él así, y/o eslabonamientos productivos por Albuquerque, están formadas por sectores, como las empresas de la región; los recursos humanos, como también naturales e infraestructura; por actividades económicas, de carácter productivo, comercial, técnico, financiero o asistencial; y las relaciones de intercambios e interdependencia.

Los establecimientos comerciales de alimentos tradicionales se relacionan con diferentes sectores que conforman interdependencia unos con otros, como la compra de carne en una carnicería para la elaboración del pozole, esa misma

carnicería depende de la compra de los consumidores restauranteros para seguir en funcionamiento y dinamismo en sus servicios.

Las relaciones que generan estas redes o cadenas productivas por el intercambio de productos y servicios, como también de conocimientos tecnológicos y de pautas de comportamiento, favorecen los sistemas productivos locales, ya que se genera confianza y comunicación, que paulatinamente benefician el intercambio y comercio. (Vázquez-Barquero, 2000).

Las relaciones internas generadas por las mypes y pymes no son los únicos factores a considerar, sino que también su entorno es clave para el funcionamiento de éstas, Alburquerque (2020) habla de ello como elementos territoriales tales como los recursos naturales – incluida el agua –, la energía eléctrica, lo propios materiales que proporciona el medio, la formación de recursos humanos, los marcos jurídicos y más aspectos sociales, culturales e institucionales, incluidas las innovaciones y los sistemas de financiamiento.

Los mecanismos de los funcionamientos de las economías locales sólo pueden explicarse según Vázquez-Barquero (2000), por las fuertes relaciones que se establecen en los distritos que hay entre empresa, la cultura y el territorio. Es entonces que se cuestiona, hasta qué punto las estructuras familiares, la cultura y los valores locales repercuten en los procesos de desarrollo local. Advierte: “Históricamente, la familia ha contribuido de forma singular al surgimiento y desarrollo de las empresas y al funcionamiento del distrito, canalizando recursos humanos, recursos empresariales y recursos financieros a buena parte de los proyectos empresariales”.

En este contexto, las familias comparten dependiendo la particularidad de la región, comportamientos, valores y pragmatismos, que se reproducen en el territorio; dónde dentro de la familia también se llega a generar economía, es decir, en el caso de la cocina tradicional de la región, las familias constituyen un rol importante, dado que la gastronomía tradicional nace de ahí, y se comparte dentro de sus miembros, al igual que los valores culturales y productivos.

El entramado creado por los actores locales y los distintos sectores tales como político-institucionales, es importante para que el sistema productivo fluya de manera que apoye al crecimiento y desarrollo de los grupos comerciales de comida tradicional, tanto en creatividad de emprendimiento, innovaciones en su funcionamiento y capacitación, hasta en sus relaciones con otros comerciantes.

Por ello, entra en juego el concepto de *clusters*, el cual se refiere “las concentraciones sectoriales y geográficas de empresas que producen y venden productos relacionados o complementarios” (Mártinez y Corrales, 2017; citando a Porter 1998; Onudi, 2004); dichas concentraciones estriban de manera positiva en los establecimientos de gastronomía tradicional – o cualquier índole –, tanto en contribuciones especializadas en el sector para financiamientos, o en aspectos técnicos, administrativos y más, impactando de manera positiva en los salarios y empleos (Mártinez y Corrales, 2017).

Vázquez-Barquero (2000), citando a Becattini (1997), menciona que el centro del proceso de la acumulación de capital de los sistemas productivos locales se conforma por la organización generada por el sistema productivo, que facilita la formación de externos a través de una multidisciplina de mercados internos, que crean relaciones laborales entre las empresas, los proveedores y los clientes.

Por tanto, la creación de *clúster* y/o el fortalecimiento de las cadenas productivas en las cocinas tradicionales dan rendimiento en la economía, pero también a las relaciones sociales que las mismas empresas generan, y a la incorporación de innovaciones que van desde capacitaciones de personal, hasta la infraestructura; siendo un recurso transversal del desarrollo que atraviesa por varios sectores del territorio, que integra tanto la cultura, como los actos fiscales y jurídicos, sistema de salud y educación, entre otros.

Simplificando, el DL es una teoría compleja dada su naturaleza integral, que se ocupa de sincronizar los engranajes sociales y destacar las potencialidades de las comunidades. La gastronomía tradicional es un patrimonio

que nace de lo local y se desarrolla de adentro hacia fuera, generando prácticas, creatividad, identidad, cadenas productivas, empleos y turismo – por mencionar algunos –. Por ello, la gastronomía tradicional va de la mano con el desarrollo local en apoyo a beneficio de la sociedad las cuales deben abordarse en perspectivas políticas, académicas, comerciales y sociales, para un refuerzo en su desarrollo tecnológico, legislativo y sustentable.

CAPÍTULO III

LA RECETA DE COCINA: METODOLOGÍA PARA LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA

3.1 Introducción

El presente capítulo explica la construcción metodológica, la cual se compone de elementos gastronómicos que hacen juego entre la cocina y la investigación, integrando componentes esenciales para llevar dicho proyecto a flote, desde la presentación del universo y sus actores, como también, las herramientas utilizadas y otros referentes que ayudaron a la sistematización y análisis de la información.

3.2 La cocina, los platillos tradicionales, los cocineros y los concedores

A través de los capítulos que integran esta investigación se han planteado diferentes aspectos tanto, gastronómicos, sociales, culturales y de desarrollo en la extensión del trabajo. Para poder introducir al área metodológica es necesario contemplar estos mismos aspectos, pero ahora concretamente en el objeto, los actores, su contexto y las formas de acercarse a ellos.

Como tema inicial está el territorio, en este caso “la cocina” –el área dónde se trabajó el proyecto–, se seleccionó la ciudad de Tepic, capital del estado de Nayarit, por la cercanía a ésta y por ser un punto medio dónde convergen las cocinas nayaritas: el altiplano, la sierra y la costa, éstas interactúan en la capital con diferentes platillos tanto en los hogares, en las celebraciones y desde luego en los comercios establecidos, siendo por lo tanto, un lugar idóneo para el desarrollo de la investigación.

Tepic representa el 34.5% de la población estatal (425,924 habitantes), y cuenta con un total de 126,186 viviendas (INEGI, 2021), así, la capital es el

municipio con más hogares y familias donde se comparten las tradiciones gastronómicas en la mesa.

Se emplearon diferentes prácticas y técnicas metodológicas para la preparación del “plato fuerte” – la tesis –, de las cuales se seleccionaron a partir de la propia naturaleza de la gastronomía y lo que esta atañe: los platillos, los que la conocen – o los expertos del tema en el territorio –, y los que la preparan y comparten – en modo comercial –, en medida para responder los objetivos planteados en páginas anteriores.

La cocina nayarita es rica tanto en sabor como en diversidad, como se mencionó antes, para comprenderla y definirla mejor, ésta se categoriza en tres sectores geo-culturales, en los platillos de la zona central o del altiplano, los platillos de la zona de la sierra y por último los platillos nacidos en las zonas costeras de Nayarit. Dentro de estas categorizaciones, se seleccionó los platillos más representativos de cada uno de los sectores para poder enfocarse en los negocios destinados a éstos, de lo cual se habla más adelante en la selección de la muestra.

3.3 El tipo de platillo

Hasta ahora se ha presentado un poco del objeto de estudio y sus actores, pero ¿qué tipo de investigación será? Se seleccionó la investigación cualitativa mixta [CUAL-cuan] (Hernández-Sampieri, *et al.*, 2014) apoyándose en la flexibilidad natural del estudio cualitativo y las características del mismo: ayudando a comprender e interpretar los fenómenos sociales y a dar respuestas a las preguntas de quién, qué, cómo, cuánto y cuántos, considerando las perspectivas y cosmovisión de los actores (Balcázar-Nava *et al.*, 2013). En ese sentido, se podrá dar solución a los objetivos establecidos, caracterizar la cocina tradicional nayarita, la especialización productiva en comercios gastronómicos tradicionales en Tepic y las cadenas productivas que éstas generan, para obtener los resultados de la incidencia de la gastronomía tradicional nayarita en el desarrollo local y cómo esta se conforma como identidad cultural.

En la cuestión cuantitativa, la investigación se benefició de su instrumento de cuestionario con preguntas de opción múltiple, para mayor capacidad de análisis por el tamaño de la muestra, que se tomó para los negocios de gastronomía tradicional.

Se seleccionó el método mixto por su incorporación de los métodos cualitativos y cuantitativos, su característica de facilidad de ser adaptados, alterados o sintetizados para llevar a cabo la investigación y capturar de forma “más completa” el fenómeno y hacer inferencias de los diferentes resultados (Hernández-Sampieri *et al.*, 2014).

El alcance de la tesis se deriva del estado del arte de la misma, por lo cual se categorizó como una investigación no experimental, exploratoria/descriptiva, dada la situación del mismo territorio y lo que este brindaba para el abordaje del tema, la gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo local.

3.4 Los ingredientes a considerar – la población muestra –

Para seleccionar la muestra indicada se partió de la idea que el contexto no reconocía una selección que permitiera probabilidad según el objeto de estudio – es decir, se desconocen datos concretos que apoyan en la selección probabilística –, por ello, se quitaron ataduras a esta idea eligiendo un modelo no probabilístico, ya que dicho modelo permite hacer el muestreo a partir del acceso o disponibilidad de la información y/o la conveniencia del mismo, entre otras cuestiones. El no contar con una seguridad de la representación total de la información, implica el no contar con estimaciones del error estándar o nivel de confianza del mismo, que son representativas de las investigaciones cuantitativas probabilísticas, en este sentido, en los estudios cualitativos no probabilísticos se toma prioridad a las decisiones de qué actividades se van a observar y en qué momento se van a recolectar los datos, entre otras cualidades (Scharager y Reyes, 2001).

Así mismo, la población muestra se dividió en dos secciones, la primera para alcanzar el objetivo de caracterización de la cocina tradicional nayarita y el proceso socioeconómico y político que vivió ésta históricamente y su influencia

en la identidad cultural, dado esto, se escogió una muestra no probabilística intencional, seleccionando a cinco especialistas en la cocina y gastronomía tradicional nayarita, varios de ellos destacados por su labor y participación en la asociación civil gastronómica local, siendo convenientes para conducir la primera etapa de la investigación –recolectada de noviembre a diciembre del año 2021–.

Tabla No. 1

Identificación de los especialistas y/o expertos

Especialista	Identificación	Sexo	Especialidad y/o profesión
1	Especialista 1	M	Promotor cultural y restaurantero tradicional
2	Especialista 2	M	Antropólogo e historiador gastronómico
3	Especialista 3	F	Sommelier y promotora gastronómica
4	Especialista 4	M	Chef y promotor gastronómico
5	Especialista 5	F	Restaurantera tradicional

Fuente: Elaboración propia a partir de los especialistas entrevistados.

En la segunda etapa, se realizó un cuestionario a un total de 50 comensales –público en general– de edades de 18 a 80 años de edad, contemplando estudiantes, empleados y/o desempleados, sin distinción de género, ni nivel socioeconómico. Dicho cuestionario se aplicó en tres puntos clave de la ciudad de Tepic: Plaza Principal en la zona centro de la ciudad, Plaza Forum Tepic y la Universidad Autónoma de Nayarit; esto dada la afluencia de gente que existe en las zonas, durante la temporada de febrero a marzo 2022, dónde se explica a detalle más adelante en el texto.

La población muestra de la segunda sección se enfocó a restauranteros, gerentes y/o encargados de restaurantes de gastronomía tradicional nayarita en Tepic según los giros de negocio más emblemáticos por la especialización geo-cultural: altiplano, costa y sierra. Para ello, se fusionaron tres bases: (1) negocios icónicos y/o tradicionales de la ciudad recomendados por los especialistas, (2) áreas específicas en base a las respuestas en el primer cuestionario a comensales, (3) zonas con mayor conglomeración de restaurantes de gastronomía tradicional nayarita por parte de la geolocalización de la DENU. Así, se aplicó el segundo cuestionario a 20 restaurantes, divididos en las tres especializaciones geo-culturales planteadas –9 de altiplano, 8 de costa y 3 de sierra–, distribuidos entre la zona centro, el fraccionamiento Ciudad del Valle, la Avenida México y la Avenida Jacarandas, incluyendo también los negocios icónicos de la ciudad. Dando como resultado una muestra por conveniencia con matices de muestra por conglomerados.

A continuación, se muestra la tabla 2 donde se explica la segmentación por especialización geo-cultural gastronómica de Nayarit.

Tabla No. 2

Esclarecimiento de la segmentación gastronómica en Nayarit

Segmentación gastronómica Nayarita	Platillos emblemáticos	Descripción
Cocina del Altiplano	Antojitos mexicanos, Pipianes, moles y combinación de platillos de las regiones Costa y Sierra.	Caracterizados por ser alimentos consumidos también en el centro del país, pero con características particulares de la región. Agregando también platillos inspirados de la cocina de la Costa y Sierra.

Cocina de la Costa	Pescado zarandeado, tixtihuil, sopes de ostión, y Aguachiles (Ceviche).	Platillos del mar, caracterizados por sus ingredientes frescos de las costas nayaritas
Cocina de la Sierra	Platillos de maíz azul, atoles, moles, asados y alimentos fermentados.	Alimentos preparados con maíz, hongos, quelites y carne de animales silvestres.

Fuente: Elaboración propia a partir de los resultados obtenidos a partir de especialistas.

La localización de cada negocio se vio apoyada por la plataforma del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE), considerando las mypes y pymes de 01 a 10 trabajadores y de 11 a 30 trabajadores respectivamente según la Secretaría de Economía, siguiendo las pautas del muestreo por conveniencia, que “permite seleccionar aquellos casos accesibles que acepten ser incluidos” (Otzen y Manterola, 2017).

En cuestiones de la recolección de la información fue de corte transversal, ya que, en las dos etapas, se trabajaron de forma descriptiva y analítica, estudiando primordialmente la condición del tema en la muestra/población seleccionada en un solo momento del tiempo, o bien dicho, en el tiempo determinado (Rodríguez y Mendivelso, 2018). La información se recolectó en dos fases, la primera de noviembre a diciembre de 2021—para la aplicación de entrevistas—, y la segunda de febrero a de marzo 2022 —para levantar los dos cuestionarios—.

3.5 ¿Cómo se cocinará? El diseño de la investigación

Escoger el diseño indicado para la investigación suele particular de cada investigador dada la perspectiva que se tiene y el cómo abordar los objetivos. En ella refleja su especialización, la capacidad que tenga para afrontar las problemáticas y su propia personalidad. Dada la naturaleza de esta investigación, resultó propio verlo desde un enfoque etnográfico, Padilla (2006) menciona que esta perspectiva metodológica y narrativa etnográfica ayuda a la recuperación de

elementos socio históricos y las prácticas que se viven en comunidades y quehaceres domésticos, lugar en donde se despliegan los saberes culinarios. De ahí que se retoma la experiencia de especialistas y restauranteros.

Con la ayuda de la perspectiva de este diseño se elaboraron las preguntas y con forme a ello el análisis Por ello, la narración posibilitó conocer los comportamientos de los individuos partícipes de una comunidad, sus relaciones e interacciones que tienen entre ellos y su contexto en el cual se desenvuelven (Balcázar-Nava et al., 2013).

En cuestiones de la cocina tradicional este diseño fue necesario para describir el comportamiento de los habitantes con su cocina y la interpretación de los hallazgos.

En sí, la utilización de la etnografía es útil para comprender la realidad cultural actual como un producto de una conglomeración de sucesos históricos del pasado (Jurgenson y Álvarez, 2003).

3.5.1 Categorías de análisis

Tabla No. 3

Las categorías de análisis

Categoría	Subcategoría	Análisis
Patrimonio Gastronómico	Cocina tradicional	Cómo diferenciamos la cocina a la gastronomía
	Proceso histórico	Qué procesos sociales, económicos y políticos se vivieron en la región en el pasado que influyeron en la cocina tradicional de Nayarit.
	Patrimonio intangible	Las dinámicas de patrimonio cultural. Qué se acepta y qué se discrimina para ser considerada cocina tradicional en la región.

Identidad cultural	Especialidad de la gastronomía nayarita ante la mexicana	¿Qué se destaca de la cocina tradicional nayarita ante la gastronomía mexicana y la global?
	Globalización	Incidencia de la influencia de la globalización en las costumbres alimentarias.
	Empoderamiento	Influencia de la identidad cultural y la cocina tradicional en las dinámicas de participación comunitaria.
Desarrollo Local	Especialización productiva	Giro restaurantero de gastronomía tradicional más frecuente y con más afluencia en la ciudad.
	Zonas gastronómicas	Especialidad por áreas o zonas de giro gastronómico tradicional.
	Negocios familiares	Negocios de gastronomía tradicional administrados por familias y longevidad del restaurante.
	Operacionalidad y organización	Del número de empleados, los meses de mayor productividad y la capacidad de producción de las mypes locales.
	Eslabones productivos	Los eslabonamientos que generan los negocios de gastronomía tradicional nayarita hacia atrás como hacia adelante.

Fuente. Elaboración propia

Matriz de congruencia metodológica

Tabla No. 4

La matriz de congruencia metodológica

Planteamiento del problema		Marco teórico	Categorías de análisis	Subcategorías	Preguntas de instrumento
Preguntas	Objetivos				
¿Cómo viven y reproducen los tepicenses el Patrimonio Gastronómico nayarita?	Caracterizar el Patrimonio Gastronómico de Nayarit actual a partir de los actores y establecimientos gastronómicos	–Aproximación conceptual a la gastronomía tradicional –Patrimonio Cultural Intangible –La dinámica de patrimonialización gastronómica: cultura, economía, política y sociedad	gastronomía tradicional	Gastronomía /cocina Proceso histórico Patrimonio Cultural Intangible	Entrevista: Sobre la cocina tradicional y cómo se conforma. Preguntas orientadoras: ¿Por qué su acercamiento a la gastronomía? ¿Cómo vive y comparte la cocina tradicional nayarita? ¿Qué pudiera decirnos sobre la cocina tradicional nayarita y su historia?
	Analizar las dinámicas actuales del Patrimonio Gastronómico de Nayarit que propician o no el desarrollo local en Tepic.				

					<p>profesión en nuestra cocina tradicional?</p> <p>¿Qué lo hace identificarse con la cocina?</p> <p>¿Cómo ha visto las nuevas tendencias de cocina en nuestra comunidad?</p>
¿El Patrimonio gastronómico local propicia dinámicas de desarrollo en la ciudad De Tepic?		<p>–La gastronomía tradicional para el Desarrollo</p> <p>–Acercamiento a las teorías de Desarrollo Local</p> <p>–La gastronomía en el Desarrollo Económico Local</p>	Desarrollo Local	<p>Especialización productiva</p> <p>Zonas gastronómicas</p> <p>Negocio familiar</p> <p>Operacionalidad y organización</p> <p>Eslabones productivos</p>	<p>Entrevista:</p> <p>Sobre la cocina tradicional nayarita y su incidencia en el Desarrollo Local.</p> <p>Preguntas orientadoras:</p> <p>Altiplano, Costa y Sierra ¿Por cuáles alimentos tradicionales nayaritas suele visitar un restaurante?</p> <p>¿Cree que haya zonas particulares dónde vendan este tipo de platillos?</p> <p>¿Tiene algún negocio al cual su familia haya visitado por generaciones?</p>
¿La participación de la gastronomía tradicional forma lazos productivos locales?	Identificar los lazos productivos locales de la gastronomía tradicional nayarita en Tepic.				

Fuente. Elaboración propia

3.5.2 Entre espátulas y cucharones, las técnicas e instrumentos a utilizar

Como se ha manifestado, la metodología se seccionó en dos etapas o dos segmentos, la primera en respuesta a la cocina tradicional y la identidad cultural que esta genera y la segunda para reforzar y complementar la anterior y conocer los temas de la gastronomía tradicional y cómo permea en el desarrollo local.

Por lo tanto, el primer instrumento utilizado fue la entrevista semi-estructurada, para profundizar en las primeras categorías de análisis: Cocina tradicional e identidad cultural. Para no pretender dar una clase de qué es la entrevista semi-estructurada, es permisible hablar de sus cualidades/características y el por qué fue el instrumento idóneo para la primera instancia de las fases. En palabras generales, la entrevista es conocida por dar respuestas más profundas que los cuestionarios, por lo tanto más eficaz según los objetivos que persigue la investigación: las circunstancias actuales de la cocina tradicional nayarita dialogadas por especialistas en el tema, entonces, la entrevista semi-estructurada al ser flexible por naturaleza, se ajustó a los conocimientos de los entrevistados, y por ende se estructuró según los fines (Díaz-Bravo *et al.*, 2013; Balcázar-Nava *et al.*, 2013).

Después de la primera etapa, se hizo uso del cuestionario – herramienta de investigación cuantitativa – para completar la segunda sección, el cual se estructuró con preguntas cerradas de elección simple en su mayoría, para responder a las cuestiones de la incidencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo local, siendo esta técnica importante para una recolección de información de un número sustancial de corresponsales con corte sistemático y estructurado, para posteriormente poder categorizar respuestas de las preguntas cerradas (Meneses y Rodríguez, 2011).

Es preciso mencionar que la documentación también es una técnica fundamental que se utilizó en todo el proceso de la investigación, precisamente en la clarificación del catálogo de la cocina y gastronomía tradicional nayarita y su proceso socio-histórico, por ello, se puede decir que esta técnica formó parte

desde el inicio del proyecto hasta el final de éste, no siendo participe de ninguna de las etapas en particular.

Por otro lado, para una mayor apropiación del concepto de cocina tradicional se tomó el diplomado “Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana” en el cual participaron expertos en el área, pero sobre todo “cocineras tradicionales”, que a partir de la narrativa de éstas permitieron una mejor construcción de los instrumentos para recabar la información y un panorama más amplio de la vida en la cocina tradicional.

3.5.3 Limitaciones y delimitaciones

Dado que la investigación se trabajó bajo el corte transversal, se recolectó la información únicamente en el lapso establecido de las dos etapas, la primera de noviembre a diciembre de 2021, y la segunda de enero a marzo 2022 como ya se mencionó, en la capital nayarita.

Las limitantes en las investigaciones son necesarias de considerar siempre, por lo que se detectaron las siguientes:

- Ausencia de datos censales precisos sobre negocios gastronómicos tradicionales de Tepic, Nayarit.
- Poca diversidad de estudios relacionados a la gastronomía tradicional nayarita.
- Escasos expertos gastronómicos tradicionales en la entidad.
- Falta de cooperación de los comerciantes gastronómicos tradicionales a la investigación y cuestionario.
- No contar con consentimiento para la grabación de entrevistas semi-estructuradas.
- Aumento de casos de COVID-19 que puedan detener o entorpecer la investigación de campo debido a confinamiento.
- Pocos restaurantes gastronómicos tradicionales de “sierra” según la categorización gastronómica local, lo cual hizo no poder contar con los

diez cuestionarios totales a restauranteros en este giro, dónde con “costa” y “altiplano” sí.

3.6 Manos a la obra, la acción y el procedimiento

Para llevar a cabo la primera etapa de la recolección de información –las entrevistas– se realizó siguiendo las fases de creación/planificación de entrevistas propuestas por Díaz-Bravo *et al.* (2013), en donde la fase uno –la preparación– consistió en reunir la información acorde los objetivos y las categorías de análisis planteadas, posteriormente se creó la propia entrevista en base a lo anterior y preparó la cita con los expertos a entrevistar, agregando un elemento a esta fase, el cual consistió en mandar la entrevista previamente a los expertos para contar con respuestas más ricas y profundas dado el acercamiento a priori que tuvieron éstos a las preguntas de la propia entrevista. En la segunda fase –apertura– fue en la acción de campo, donde se hizo explícito el motivo y objetivos, la confidencialidad y la duración de la entrevista con el experto, siendo oportuno el momento para el consentimiento de la grabación de audio. La tercera fase –desarrollo– es el centro de la entrevista, intercambiando información siguiendo la guía de preguntas establecida, pero con la flexibilidad propia de las entrevistas semi-estructuradas. La cuarta y última fase –el cierre– fue el momento de recapitulación de la información, aprovechando al experto para que pudiera profundizar y puntualizar los temas, para posteriormente hacer la síntesis de la conversación y hacer la despedida con cada uno de ellos.

En la segunda etapa, la aplicación del cuestionario, fue de preguntas mixtas cerradas con elección simple, las cuales facilitaron la codificación y tratamiento informático, y preguntas abiertas, para profundizar y enriquecer el contenido del cuestionario. Para llegar a cada comerciante, se presentó una carta de presentación la cual fue expedida por la coordinación de la Maestría en Desarrollo Económico Local de la Universidad Autónoma de Nayarit, para posteriormente explicar verbalmente la finalidad del cuestionario y la valiosa contribución que tendría su información a la investigación.

El sistema con el cual se elaboró el cuestionario fue guiando la propia visita, iniciando con preguntas introductorias o de contacto, para crear un clima ameno con el actor/comerciante, pero también, para obtener información demográfica y sobre su negocio. Después, se comenzó con las preguntas puente para llegar a las preguntas de operación, organización y producción del negocio, que sirvieron para responder las categorías de análisis previamente planteadas. Al término del cuestionario, se realizaron charlas que pudieran ofrecer información cualitativa con historias de vida familiares que giraran alrededor de las cocinas tradicionales y el propio negocio.

3.6.1 El piloteo de instrumentos

Se realizó una visita previa con dos de los expertos para platicar el objetivo de la investigación y pilotear preguntas que pudieran ser potenciales para la entrevista final según la riqueza de información como réplica. Donde posteriormente se llevó a cabo la realización de preguntas finales, para después ser enviadas a los expertos previamente a la fecha acordada para llevar a cabo la entrevista.

Para el piloteo del cuestionario se realizó una práctica similar al de la entrevista, haciendo visitas seleccionadas con tres comerciantes, a los cuales igualmente se les presentó el proyecto de investigación y se hizo una charla breve con preguntas potenciales para el cuestionario final, analizando también posibles nuevas preguntas por agregar a este según la información que proporcionaron los comerciantes.

3.7 El digestivo para el análisis e interpretación de la información

Una vez recabadas las entrevistas, se procedió a la transcripción de las mismas al poco tiempo de haberlas realizado, para así mantener frescas las ideas y emociones transmitidas por los expertos. Posteriormente, se realizaron los correspondientes análisis e interpretaciones para redactar el informe de la investigación, esto, para tener una visión de conjunto que asegure una categorización pertinente con clasificaciones significativas y obtener datos específicos. Lo anterior, da por consiguiente que la repetición de la información y

su análisis en el proceso de interpretación y teorización refleje fructuosos resultados (Díaz-Bravo *et al.*, 2013).

El análisis de la información se realizó de forma descriptiva/interpretativa, haciendo una triangulación de la información, integrando los elementos teóricos, documentales y testimoniales obtenidos.

Por otro lado, para analizar los resultados de los cuestionarios se hizo uso del software SPSS en el cual se capturaron los datos, donde las variables fueron según las opciones múltiples establecidas y/o la reiteración de respuesta en las preguntas abiertas. Posteriormente, se realizaron tablas porcentuales de frecuencia descriptivas y tablas de contingencia en la comparación de variables relacionadas.

Figura No. 8

Salsa huevona con nopales, guarnición



Fuente: fotografía propia.

CAPÍTULO IV

¡A COMER! LA DEGUSTACIÓN DEL PLATILLO: LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Introducción

Los resultados de la investigación se obtuvieron a partir de la revisión bibliográfica y los instrumentos aplicados: la entrevista a los especialistas y cuestionarios a los propios restauranteros de gastronomía tradicional de Nayarit y comensales. Como parte del abordaje y sistematización, se dividió esto en tres subtemas, cada uno respondiendo a los objetivos específicos del proyecto; el primero enfocado al Patrimonio Gastronómico de Nayarit por medio de la vivencia y reproducción actual de los actores de la comunidad de Tepic, el segundo a las dinámicas que existen en la patrimonialización de la gastronomía tradicional en Nayarit y si coadyuvan al desarrollo local de Tepic, y un tercer apartado analizando los resultados de las circunstancias actuales de la gastronomía tradicional en la ciudad.

El análisis inició a partir de los resultados obtenidos en un primer, segundo y tercer acercamiento de campo, contemplando a cinco especialistas entrevistados en un primero momento; en un segundo, se revisaron los resultados obtenidos de los cuestionarios aplicados a los restauranteros (20) y posteriormente a los comensales (50).

4.2 El placer y el comer de los tepicenses. Revisión a partir de especialistas

4.2.1 Sentémonos a hablar de su Patrimonio Gastronómico.

Dentro del marco teórico se incorporó lo que se entiende por cocina y gastronomía de acuerdo con diversas fuentes bibliográficas, donde la primera se relaciona a la práctica y a cuestiones más ambiguas de arquitectura y

herramientas (La Real Academia Española, 2020; Padilla, 2006), en cambio la segunda en algo más integrador que contempla la práctica pero también la región, las costumbres y tradiciones de la comunidad (Farb y Armelagos, 1985 en Álvarez, 2005; Fusté-Forné, 2016; Hintze, 1997); en cuestión de los especialistas se reitera que la cocina puede definirse como como el acto, los ingredientes y cantidades que lleva cada uno de los platillos, si le agregan más o menos sal/pimienta a su comida, en sí, el arte que se genera en la cocina y fogón, en cambio la gastronomía la interpretan como una reflexión que engloba el qué comemos, el por qué lo comemos, cuándo lo comemos, con quiénes y cómo lo comemos, por ejemplificar, la gastronomía es capaz de delimitar un platillo en cierto periodo, no sólo por insumos de temporada que se puedan utilizar, sino algo más allá, un acuerdo social el cual dicta los días aptos para consumir un alimento, sea por celebración o tradición.

Al iniciar la investigación se partió de dos ideas; la primera, de que los nayaritas (en el caso de estudio los tepicenses) no tenían definida su gastronomía ¿a qué platillo le podían llamar tradicional nayarita?; y la segunda, no había suficiente información ni normativa en relación a la gastronomía tradicional de la entidad.

En las entrevistas con los especialistas, de los cuales la mayor parte de ellos pertenecen a la Academia Nayarita de Gastronomía A.C. más la investigación bibliográfica, se reconoce que la cocina de Nayarit como su cultura alimentaria es diversa dado a la posición geográfica del estado, pudiendo categorizarse en tres sectores: la área de la Costa, la de la Sierra y la del Altiplano, dentro de éstas se incluyen diversos municipios que comparten unos con otros ingredientes, técnicas, costumbres y festividades, pero no preparan y reproducen de igual manera sus platillos y tampoco tienen los mismos hábitos alimenticios; en este sentido, un experto menciona:

... la gastronomía para mi habla de una región, ... es identidad, cuando escucho la palabra inmediatamente viene una zona geográfica (Especialista 4).

De igual forma, los entrevistados concuerdan que el estado de Nayarit es privilegiado en contar con estas tres regiones, presumiendo de un buen clima y la riqueza natural/cultural que entrega la sierra y el mar, ofreciendo una oferta a la comunidad de productos frescos, pero también de zonas habitables y productivas.

El altiplano y la sierra son muy similares, ... si hablas de Nayarit es costa, ya que todo un costado del estado es mar, el cual nos brinda una infinidad de productos. Tepic está en el altiplano, pero hay más gastronomía de mariscos que de altiplano, porque nos gusta comer marisco y tiene más mercado para venderlo y también tiene algo de la sierra, estar en el centro te otorga esa variedad. En cuestión del altiplano lo que más se resalta son los quesos, el cacahuete con Jala y la Jamaica (Especialista 4).

El maíz, parte elemental de la gastronomía mexicana es también un icono de la ceremonia y alimentación nayarita, siendo en la comunidad wirárika el maíz azul – o *tatei nimexica* que significa “nuestra madre” – figura de leyendas, ofrendas, platillos, celebraciones y tradiciones.

El negocio empezó gracias a mi mamá y su aprecio al maíz, ya que para nosotros siempre ha sido un elemento central en toda la espiritualidad familiar, si no tenemos maíz sentimos que nos falta el espíritu; ... poner de nuevo el maíz como lo más importante, ya que es la madre de nuestra cultura, y aquí queremos hacer un tributo hacia eso, el maíz azul (Especialista 1).

En la región del Altiplano de igual forma se incorpora este alimento en sus diversos platillos como en tacos, pozole, moles, tamales, gorditas y una gran variedad de ejemplos más; en la costa sucede lo mismo, usándose desde los tradicionales sopes de ostión en Aticama hasta el tixtihuil del norte de Nayarit.

El tixtihuil, el zarandeado, aguachile, chicharrón de pescado, los sopos estilo San Blas, pan de plátano, mucho productos que son icónicos de Nayarit, que se resumen en su mayoría en platillos del mar, pero existen esa otra parte del Nayarit de la Sierra y el Altiplano que también tienen su parte, como en el altiplano recetas que se van perdiendo como los adobos, los pipianes, las birrias, ya que nuestra zona del altiplano porque en nuestra antigüedad se comerció mucho el ganado, entonces las birrias se consumió mucho a partir del mestizaje, que con la llegada de los españoles trajeron el ganado y nosotros los chiles que si los teníamos (Especialista 3).

El maíz, junto con el frijol y el chile son el trio de oro de la gastronomía de México, adornan y abrazan los platos de los hogares mexicanos y nayaritas por igual que, al agregarle las especias traídas por los españoles, hacen de nuestra cocina mestiza y diversa.

Dentro de la misma tradición hay un hallazgo que no fue sorpresa, es la mujer como parte primordial de la cocina, su recreación y reproducción en la comunidad, ellas han inspirado y transmitido sus conocimientos a sus hijas e hijos, nietas y nietos, bisnietas y bisnietos su amor y sentir de hogar. Poco a poco esos sentimientos y sabiduría la han canalizado en experiencias y en actividades económicas.

Yo veía que mi hermana siempre vendía, ... yo las apoyaba, ... ellas vendían por temporadas en la feria, en la plaza a veces, ... le dije a mi hermana, por qué no se organizan o hacen una cooperativa y arman un puesto, y se ponen a vender todo el año (Especialista 1).

Soy parte de la tradición mexicana donde yo me acerqué a la cocina gracias a mi madre y a mi abuela, que se fortaleció a través de los años, sobre todo con la comunicación oral que tuve. Ya que desde niña comenzaba a pelar chicharos y más, que inicialmente para mí era un juego, pero me dio la oportunidad de a través de eso, encontrar el amor e interés por la gastronomía. Ellas mismas me enseñaron a cocinar,

mía tía cumplió la función de mi abuela ya que ella me dio muchas pautas para adentrarme a la gastronomía (Especialista 3).

Mi abuela paterna siempre se dedicó al maíz, el nixtamalizar, el moler; ya que ella tenía un molino y surtía a todo su pueblo. Yo veía que ella siempre tenía carne seca, de lo que se cazaba o de animales de crianza, también haciendo las panelas, secándolas, ... todo eso se me fue inculcando inconscientemente. Por otro lado, mi abuela materna siempre tuvo un pequeño comedor para los trabajadores de la zona, cocina casera (Especialista 4).

Figura No. 9

Cocineras tradicionales, Zitakua



Fuente: fotografía propia.

También, dentro de esta transmisión de saberes hay una gran responsabilidad no sólo particular de las madres de la cocina, sino también social; las celebraciones de las comunidades traen consigo platillos ceremoniales. En Tepic los días 25 de julio para conmemorar su fundación se acostumbraba a elaborar un postre tradicional llamado “ante” el cual es elaborado a base de bizcocho o pan dulce, acompañado de una crema de maicena envinada, cubierto

con pasas y canela molida. Este postre si bien se sigue preparando por los tepicenses, se ha desdibujado desde su procedencia hasta su nombre, no siendo reconocido por la misma comunidad como algo tradicional de su región, ya sea por el paso del tiempo y lo que ha traído consigo la modernización y homogenización de las cocinas.

Nosotros somos los que tomamos la estafeta del altiplano y somos nosotros mismos los que nos dedicamos a preparar más los pipianes y moles, que ahora los jóvenes ya no los cocinan. Tengo en mi acervo culinario esas recetas, pero también de postres que muchos se han perdido como el “ante” (Especialista 3).

Figura No. 10

Ante tepicense o tepiqueño



Fuente: Por Encarnación, A. 2019. Ante tepiqueño [Fotografía].

En los restaurantes las recetas tradicionales y/o familiares se han tenido que ir adaptando al gusto y consumo de los clientes, en caso de restaurantes tradicionales de la región Sierra en Tepic, tuvieron que modificar sus menús de acuerdo a la demanda y aceptación.

En el primer menú que teníamos cambiamos muchas cosas, ya que cosas que son muy importantes y muy tradicionales para nosotros, a la

gente en general no le gustaba, por ejemplo, tenemos para nosotros algo muy especial tradicional que nuestra mamá o alguien para apapachar a su hijo o hija, le prepara un atole, que se llama “*atzinari*”, que está hecho a base de maíz azul, lleva un poco de huitlacoche, ... es un atole un poco agrio, y es para nosotros un manjar, ... lo ofertamos en el menú, y la gente de nuestra comunidad/pueblo si lo pedía, pero para el público en general no, la gente no lo quería, y decidimos dejarlo sólo para ocasiones especiales, ya que solo nuestros hermanos wixárikas lo piden, y cambiamos muchas cosas en el menú (Especialista 1).

Sin embargo, también hay cambios en las recetas no sólo por la aceptación de los sabores, sino también por las cantidades por las cuales se tiene que hacer el platillo.

Es un reto en este sentido, porque con dos kilos de maíz se hacía el pozole para la casa, pero aquí en el negocio yo tengo que poner cien kilos de maíz, entonces las cantidades ya no son las mismas, fue un proceso de adaptación a este platillo que es el fuerte de aquí, las dimensiones de cantidades de los chiles, las especias y todo se tuvieron que adaptar a grandes cantidades y atinarle al sazón, porque no es lo mismo hacer un pozole para tu casa que sabe a caserito y sabe distinto al que se ofrece, y creo yo que son por las cantidades (Especialista 5).

Por otra parte, los platillos tradicionales deben ser ofrecidos en el menú según la región o municipio de donde fueron tomados, ya que con ello ayuda al comensal saber a dónde pertenece dicha cocina y así formar una identidad de esa región en su mente.

Es importante que digan en el menú de dónde es tradicional el platillo, si es que está tomado de otra parte, por ejemplo, si son las gorditas estilo Acaponeta, que diga literalmente eso, que son de Acaponeta y respeten la identidad del platillo. Esto también debido a que haces una cadena de consumo de que el cliente sepa de donde es ese platillo y

pueda ir a ese lugar a probarlo y también sepa el origen de ese platillo tradicional (Especialista 4).

Así mismo, hay productos o alimentos tradicionales de Nayarit que causan añoranza a los nayaritas residentes en otros países, ejemplificando, el caso del famoso queso de Huajimic.

Ese queso tiene un mercado enorme en Estados Unidos y ¿quiénes son los consumidores? Y que lo consigue en dólares, los paisanos de Huajimic y Puente de Camotlán que radican en California, en Nuevo México, Nueva York, etc. Cuando alguien viene, compran por cientos de kilos para llevar allá, y eso sucede también con el camarón seco (Especialista 2).

Dentro de la caracterización del Patrimonio Gastronómico de Nayarit se encuentran perspectivas culturales como económicas, identitarias como comerciales e imaginarias como físicas, que van formando y dotando la cultura alimentaria de la sociedad, en este caso Tepic, que se va enriqueciendo de su propia región de Altiplano como de las demás regiones del estado.

4.2.2 Cociendo el contexto. Las ventajas/desventajas y las dinámicas del Patrimonio Gastronómico nayarita en Tepic y alrededores.

Conocer el clima en el que desenvuelve el Patrimonio Gastronómico es necesario para entender su potencial en el territorio y si éste es propicio o no en el Desarrollo Local, tanto en ventajas competitivas, especialización, eslabonamientos, producción, entre otros ámbitos. En las entrevistas aplicadas a los especialistas (siendo restauranteros algunos de ellos) se encontraron casos que afectó a los negocios gastronómicos tradicionales, desde la pandemia por el Covid-19 (SARS-CoV-2) hasta obras públicas.

No esperábamos una pandemia, a los 4 meses que abrimos, abrieron todo el centro histórico para reacondicionarlo y remodelarlo, ... y en marzo se viene la pandemia, nos la vimos muy difícil... (Especialista 1).

Por otro lado, se descubrió que cada municipio tiene su especialización productiva gastronómica y que de ahí se desprenden potencialidades de recurso, como parte de los especialistas entrevistados, el maestro Pedro Luna (especialista 2) expuso el caso de Huajimic, en donde existen grandes campos de praderas, dando espacio a la actividad económica de la ganadería, aprovechando la carne y la leche, donde ésta última ha sido utilizada para hacer gorditas de horno, gorditas cuajadas, requesón y el muy famoso queso.

Además, se hacen ferias de estos productos, siguiendo el caso de Huajimic, la conocida feria que moviliza económicamente estos alimentos añadiendo música con las bandas en vivo, eventos y actividades que enriquecen la cultura e identidad de la comarca.

En una feria lo que se persigue consciente o inconscientemente es lo que es la población local quiere decirle al mundo, al exterior, que están orgullosos de lo que producen. Ejemplo: el queso de Huajimic no es el mejor de la sierra, la feria te ayuda a decir que este queso puede competir contra cualquier parmesano, contra el mejor manchego, etc. Ve a la feria del elote en Jala, aquí los elotes son los más grandes del mundo, eso es la feria (Especialista 2).

De manera semejante, las rutas gastronómicas son importantes para la atracción turística, atrayendo a comensales de todo mundo al querer probar los platillos tradicionales que son acompañados de paisajes y construcciones típicas de la región.

El tercer motor para el desplazamiento turístico es la gastronomía confirmada por la Organización Mundial de Turismo (OMT) y así como España tiene fuerte atracción a nivel mundial de todos los turistas, ya que sobrepasan ya alrededor de los 40 millones de visitantes anuales, muchos de ellos van motivados por la gastronomía. Las rutas gastronómicas son muy importantes y ¿cómo podríamos iniciarlas aquí? Por ejemplo, la ruta de los Manglares, la ruta de los hongos en la Sierra, la ruta de los quesos por Huajimic (Especialista 3).

De manera que, los productos o alimentos locales son motivo de atracción, haciendo provecho también de los ingredientes endémicos de la región, por lo cual, es importante crear estas rutas, y promoverlas para el beneficio de la comunidad.

Se necesita más promoción y ver las cadenas de valor que se generan en Tepic para atraer a más turistas. Ya que, entre mayor número de turistas, mayor número de servicios que se necesitarán es la cadena de valor que se va beneficiando una con otra, por ejemplo, hay productos como el frijol azufrado que es un producto endémico, es nuestro, no se da en ninguna otra parte de México y así como el frijol está la producción del café, el mango, la producción camaronícola, etc. Y que todo esto le da un valor económico a la zona (Especialista 3).

Dentro de esta gran oferta natural y cultural que ofrece la ciudad y en general el estado, han aparecido marcas colectivas con potencial para atraer al consumidor, generando confusión para los mismos habitantes de la ciudad de Tepic. Se habla de los productos que se apropian del renombre de las regiones.

Se observan puestos de camarón seco que dicen: “Camarón seco de Las Haciendas”, donde quiera que veas un camarón seco verás que dirá eso, qué es camarón de Las Haciendas ¿por qué yo debo comprar camarón seco de Las Haciendas? ¿Qué tiene de particular eso? ¿qué son Las Haciendas? Las Haciendas se ubican en Santiago Ixcuintla, Nayarit. Los esteros de Las Haciendas son los únicos esteros de Nayarit que no están irrigados con los drenajes, ... están irrigados por las aguas del río San Pedro que viene de la sierra de Durango, agua limpia, o del río Acajoneta, ... Es camarón seco, criado en esteros donde el agua es más higiénica. A veces vas caminando y ves un letrero que dice: “Queso seco de Huajimic” eso se llama la potencial marca colectiva que consciente o inconscientemente lo van definiendo los mismos productores y habitantes (Especialista 2).

En cuestión de ventajas, la gastronomía de la sierra da pie al cultivo propio al usar ingredientes endémicos:

Conseguimos de la comunidad wixárika el maíz principalmente, los hongos silvestres, los guajes; trabajamos mucho con producto de temporada como el pochote, el camote blanco, los quelites... (Especialista 1).

El mismo producto fresco es algo que caracteriza la cocina tradicional, en especial la nayarita, se define por sus productos frescos del mar y sus vegetales y frutas.

Para mí lo que más me gusta de la cocina Nayarita es su producto fresco, ya que tenemos la dicha de consumir un pescado recién sacado del mar y no desperdiciarlo en un salmón o pescado congelado desde mucho tiempo y que no sabemos tampoco cómo fue alimentado o si era de granja o salvaje (Especialista 4).

Otro hallazgo que hubo en los restaurantes de gastronomía tradicional nayarita en Tepic, fue la creatividad gastronómica, toda vez que les gusta experimentar con los platillos, encontramos que tanto en cenadurías del Altiplano, como en los tradicionales de la Sierra, nuevas mixturas que van desde la creación de salsas para tacos dorados de camarón en los antojitos mexicanos, hasta agua de maíz azul, invento propio del restaurante tradicional wixárika ubicado en el centro de la ciudad, con un sabor similar a la cebada.

La apertura de nuevas autopistas y los nuevos restaurantes a los alrededores de Tepic que ofrecen una experiencia diferente a la ciudad, han dado cierta particularidad a los habitantes de la capital, eligiendo nuevos destinos gastronómicos fuera de la ciudad.

¿Cómo le va afectar el hecho de que estamos a 25 km de la playa? En 25 minutos estamos ahí ¿cómo puede influir esa realidad para esta gastronomía? Porque sucede también que muchas cadenas de restaurantes están abriendo sucursales también en San Blas, en Matanchen,... desborda un lugar conocido como La Sierra, dónde toda la gente va en fin de semana y en quincena, son los de Tepic los que también se van a comer a Santa María del Oro, quiere decir que los

consumidores de Tepic, están alentado la economía de otros municipios de Nayarit (Especialista 2).

Con ciertas ventajas y/o desventajas el Patrimonio Gastronómico de Nayarit en Tepic se perfila de igual forma en crear eslabonamientos productivos, hacia atrás como hacia delante, beneficiando a más de un negocio en el recorrido productivo para la elaboración y consumo de un platillo.

4.2.3 Comunidad de maíz. Lazos productivos y organización gastronómica

Las mypes y pymes de gastronomía tradicional en Tepic forman lazos comerciales con comerciantes afines a ellos, dinamizando la economía en diferentes grupos y familias de la ciudad. Coordinándose entre sí, se forman los Sistemas Productivos Locales, los cuales son necesarios en entendimientos de DL.

Nosotros tratamos de que la gente de la comunidad nos provea, por ejemplo, los guajes, ... nosotros sembramos el maíz y es en lo que hemos estado centrándonos, ... como en nuestro rancho no tenemos mucha tierra, pedimos prestada para sembrar, y lo que hicimos, pedimos a otras familias, pero es difícil que te vendan el maíz porque nosotros lo sembramos para consumo propio, y si nos vendían unos costales calculaban que no saldría para su año. Entonces con eso, les dijimos que si le sobraba poquito más nosotros se los comprábamos, así empezamos a hacer ese tipo de convenios, empezamos con dos familias y así fue... si la venta mejora y se abre otro negocio, eso va implicar que podamos tener mayor capacidad de compra a la gente de la comunidad, nosotros ya estamos metiendo galletas de maíz azul, empanadas de maíz azul, ya que tenemos a una persona que nos hace estos productos con el maíz que le proporcionamos (Especialista 1).

En ese sentido, el formalizar las cadenas productivas que se generan a partir de los restaurantes tradicionales es conveniente para el crecimiento comercial de este sector, requiriendo entonces políticas y apoyos que refuercen la comunidad restaurantera con proveedores y distribuidores.

Se necesitan políticas públicas que incidan en fortalecer las cadenas de valor y mayor incentivo al consumo local. Hay una gran cantidad de productos del campo producidos de las inmediaciones de Tepic como La Fortuna, Lo de Lamedo, que son grandes paraísos de la agricultura que nos proveen de muchos elementos. Tenemos que cuidar de la producción del bien agrario, la comercialización, la interacción entre los productores y distribuidores, etc. (Especialista 3).

Igualmente, el apoyo a los pequeños productores y agricultores es primordial para solventar las necesidades y requerimientos de calidad que conlleva un restaurante, así mismo, reforzar la confianza a estos productores.

La obtención de nuestros insumos es variable, tenemos mucho producto local, siempre lo hemos defendido y promovido, incluso sacrificado, porque muchos de los productores no están en el sistema de Hacienda y como restaurante tienes que declarar, ellos no te van a dar una factura. Si necesitara miel de abeja y fuera con un productor local y que me dijera que no da factura, entonces me voy a Sam's Club que me den factura y te quitas de problemas, es mucho más fácil e incluso a veces más barato y práctico, porque incluso te lo pueden traer a domicilio, pero hay una responsabilidad muy grande de hacer economía con tu gente. A lo mejor esos productores no estudiaron y no se dedican en si a eso, entonces, tienes que enseñarles, a que deben ser responsables y que tengan una formalidad, para poder seguir consumiendo productos locales (Especialista 4).

En otros casos, los productores se acercan a los restaurantes a ofrecer sus productos, ofreciéndoles mejor calidad y precio, es entonces que los restauranteros ponen a prueba dichos productos ofrecidos durante tiempo delimitado para ponderar dentro de sus necesidades, como es el caso de la especialista 5.

Conforme a esto, se coincide con los especialistas a la par de la revisión bibliográfica la falta de políticas y normativas que impulsen los comercios y productores locales, en sentido de capacitación, apoyos, organización y estructura en los sistemas productivos de restaurantes tradicionales y relacionados.

4.3 La herencia gastronómica hecha negocio. Los restauranteros de Tepic.

Se cuentan las historias de los antepasados como anécdotas propias, guardando lo atesorado para compartirlo con los otros en la posteridad de la vida. Así, los restauranteros locales han reproducido sus saberes tradicionales ante la comunidad: los comensales de la ciudad que acuden a estos locales para satisfacer una necesidad, y más allá de ello, experimentar la cocina tradicional a partir de las cenizas del fogón que dejaron las comunidades del ayer.

4.3.1 Los años y la creatividad que se cosecha del patrimonio gastronómico

Para adentrarse más al objetivo de este trabajo de investigación era imprescindible contemplar a los comerciantes restauranteros de Tepic. Dentro de sus relatos y declaraciones ante la indagación, se detonó información que dio pautas al aporte de la labor restaurantera, la herencia familiar en algunos casos, la gastronomía tradicional nayarita de la ciudad, así como la reflexión sobre el aporte al desarrollo económico de la ciudad. A partir de lo anterior, se realizaron cuestionamientos a los restauranteros sobre: a) sobre el Patrimonio Gastronómico, b) la identidad gastronómica de la comunidad y, c) el Desarrollo Local y la gastronomía, encontrándose lo siguiente:

4.3.2 El florecimiento gastronómico familiar

La idea emergente de emprender un restaurante de gastronomía tradicional nace por la necesidad de un recurso extra para los restauranteros y familias, seguir la tradición, pero también, de la creatividad resultante de antiguos trabajos que deslindaron en la creación del restaurante.

Así, al comenzar los emprendimientos, los restauranteros inspirados en las enseñanzas de fuego y cocina por las mujeres dueñas del hogar, utilizaron las recetas que con ojos, manos y oídos aprendieron a preparar para compartir ante su comunidad y generar un sustento.

4.3.3 Longevidad de un negocio

Los restaurantes señalan la aceptación de la comunidad y muestran resiliencia ante el mercado y el porvenir del tiempo. Dada la diversidad de respuestas de restauranteros, se simplificó los resultados en 1) los más recientes oscilando entre 1 y 4 años (8 restaurantes), 2) los intermedios con 7 – 10 años, (4 restaurantes) y 3) los más antiguos de entre 19 a 48 años (8 restaurantes); siendo los más antiguos los de región gastronómica de Altiplano y Costa.

4.3.4 La creación y proceso de transformación del menú

En la tabla No. 5 muestra el cómo fueron utilizadas las recetas de la familia, convertidas en tradicionales (aprendidas o no a través de mujeres o personas cercanas a las y los restauranteros) y sí estas mismas fueron transformadas para el ofrecimiento y aceptación del público, ya fuera en cantidad, sustitución o desaparición de ingredientes. Conforme a lo anterior, la utilización de propias recetas tradicionales heredadas fue en un 85% (17 restauranteros), destacando de ese porcentaje que un 50% (10 restauranteros) fueron modificadas para poder ser ofrecidas en el menú según los costos/beneficios y aceptación de los comensales.

Tabla No. 5

Relación de la utilización de recetas tradicionales en restaurantes y la adaptación de éstas para el público

			Las recetas familiares fueron adaptadas para ofrecerlas al público				Total
			Si	No	Algunas	No usa recetas familiares	
Utilización de recetas familiares en platillos del restaurante	Si	N	10	5	2	0	17
		%	50.0%	25.0%	10.0%	0.0%	85.0%
	No	N	0	0	0	3	3
		%	0.0%	0.0%	0.0%	15.0%	15.0%
Total		N	10	5	2	3	20
		%	50.0%	25.0%	10.0%	15.0%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Las cifras anteriores plasman que un restaurante de gastronomía tradicional obliga a adaptar las recetas que se aprendieron en casa, para hacer una versión más comercial y atractiva de ésta, pero, que conserve y transmita lo esencial del platillo en nuestro caso el nayarita. Quiere decir que, los platillos tradicionales con valor emocional y riqueza culinaria se conserva en los hogares y para poder ser compartidos ante grandes cantidades de personas éstas tienen que adaptarse para ser costeables y aceptadas en paladares exógenos a la familia.

Por otro lado, crear el menú de un restaurante puede ser un reto para los dueños o administradores al iniciar su negocio, muchos de ellos fueron creados a partir del concepto del negocio, pero también, este se suele enriquecer con el paso del tiempo a través de las peticiones de los clientes e ideas que se generan por los propios restauranteros.

4.3.5 De la degustación. Los platillos más consumidos en los negocios

Los alimentos son tradicionales gracias al tiempo y la demanda de la comunidad, por lo tanto, dentro de los platillos más consumidos dentro de los restaurantes según su región gastronómica se encuentran los siguientes de la tabla 6:

Tabla No. 6

Platillos más consumidos de los restaurantes según la región gastronómica

Altiplano	Costa	Sierra
Pozole de puerco Enchiladas rojas Tostadas de papa Hígado encebollado Birria Tasajo Borrego Chilaquiles Machaca Caldo de res Pollo frito a la plaza	Ceviches de la casa Aguachiles Camarones (diferentes platillos) Pescado (diferentes platillos) Botanas (tipo botanero) Cazuelitas Empanadas	Quesadilla Guiso de champiñones Chicharrón en salsa Maíz azul (diferentes platillos)

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

4.3.6 Lo más utilizado en la elaboración de platillos

De igual forma, cada platillo se compone por diferentes ingredientes, los cuales son frecuentados especialmente por cada restaurante según su giro. Así, también resulta interesante precisar cuáles son las similitudes de ingredientes entre una y otra región, y cómo se cataloga cada una de éstas según su contenido de insumos (ver tabla 7).

Tabla No. 7

Ingredientes más utilizados en los restaurantes según la región gastronómica

Altiplano		Costa	Sierra
Chile guajillo	Frijoles	Camarón	Maíz azul
Chile cola de rata	Tortilla/tostada	Pescado	Nopales
Orégano	Carne de borrego	Cebolla	Chiles

Comino	Papa	Pepino	Frijoles
Ajo	Chayote	Limón	Jitomate
Carne de cerdo	Zanahoria	Pulpo	Ajo
Pollo	Elote	Zanahoria	
Lechuga	Calabaza	Sal	
Maíz	Pimienta	Pimienta	
Cebolla	Jitomate	Salsa huichol	
Limón			
Rábano			
Aguacate			

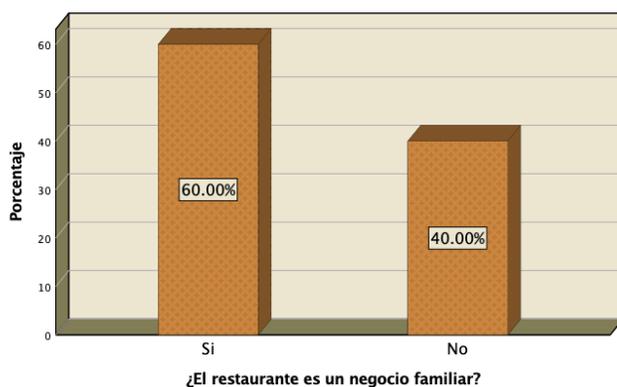
Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

4.3.7 La cocina del hogar

Las familias más allá de formar lazos emocionales también generan dentro de ella negocios, por lo que un 60% de los restaurantes considerados (ver figura 11) nacieron del núcleo familiar como un sustento económico para todos los integrantes, y con el éxito del mismo se ha mantenido a flote a través del tiempo. Así mismo, algunos negocios de los cuales no están conformados por familias son asociaciones grupales, principalmente los restaurantes de gastronomía tradicional de zona Sierra.

Figura No. 11

El restaurante negocio familiar



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Otro rasgo de los restaurantes familiares es su alto uso de las recetas de familia (55%), caso que dinamiza y hace prevalecer la herencia de sus cocinas, al mismo tiempo que esparce un platillo aislado primero para el hogar, y ahora para la comunidad, ver tabla 8.

Tabla No. 8

Relación del restaurante familiar con el uso de recetas familiares.

			Restaurante familiar		Total
			Si	No	
Utilización de recetas familiares en platillos del restaurante	Si	N	11	6	17
		%	55.0%	30.0%	85.0%
	No	N	1	2	3
		%	5.0%	10.0%	15.0%
Total		N	12	8	20
		%	60.0%	40.0%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

4.3.8 La gastronomía en el desarrollo local

Para el consumo de sus insumos, los restauranteros suelen buscar las mejores opciones y ofertas; en este sentido se encontró que el 60% de los restauranteros prefieren el mercado local de la ciudad, esto debido al conglomerado de negocios y a su vez el precio que ofrece el consumir a dicho clúster (ver tabla 9). La categoría de varios hace alusión a la combinación de proveedores, mercado y hasta super mercados.

Debido a la baja proporción de cantidad de negocios por regiones (Altiplano 9, Costa 8, Sierra 3), se imposibilitó la muestra de si estos sectores tenían preferencia en su destino de compra de insumos, pero si da una idea proporcional que las tres regiones tienen inclinación ante los mercados de abastos locales.

Tabla No. 9

Relación de la compra de la mayor parte de insumos para el restaurante y la región a la que pertenece el negocio

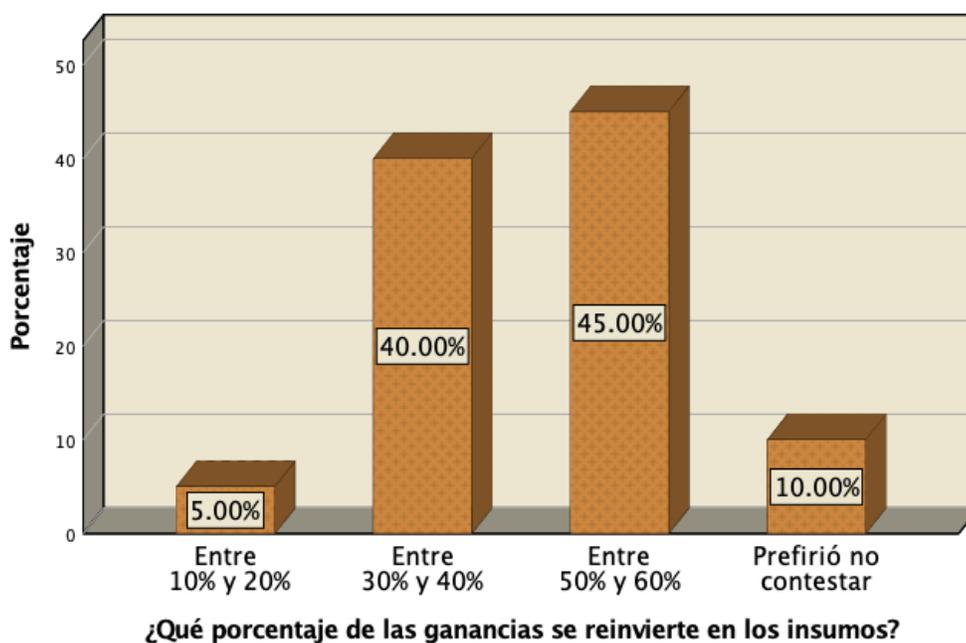
			Dónde compran/consiguen la mayoría de insumos para el restaurante			Total
			Mercado local	Proveedores	Varios	
Región a la que pertenece el restaurante según la segmentación gastronómica de Nayarit	Altiplano	N	6	0	3	9
		%	30.0%	0.0%	15.0%	45.0%
	Costa	N	3	2	3	8
		%	15.0%	10.0%	15.0%	40.0%
	Sierra	N	3	0	0	3
		%	15.0%	0.0%	0.0%	15.0%
Total		N	12	2	6	20
		%	60.0%	10.0%	30.0%	100.0%

Nota. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Por otra parte, el destino de ganancias para resurtir sus restaurantes es elevado, oscilando entre el 30%–40% y el 50%–60% (ver figura #), siendo este un factor considerable al sumar gastos que el propio negocio conlleva: pago de empleados, servicios y renta si es el caso. Aunado a ello, refleja la elevación de precios en el mercado, dificultando no sólo la vida diaria, sino al emprendimiento y la supervivencia de negocios, ver figura 12.

Figura No. 12

Porcentaje de las ganancias que se reinvierten en insumos para el restaurante



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

4.3.9 Producción local y proveedores gastronómicos

Dada la naturaleza de la gastronomía tradicional, varios de los insumos/ingredientes pueden ser cultivados localmente por los mismos restauranteros, sin embargo, solo se presenta en restaurantes de Sierra, donde a pesar de contar con una baja cantidad de estos restaurantes en la ciudad (3), los encontrados, trabajan con insumos de cultivo propio, especialmente el maíz azul (ver tabla 10).

Tabla No. 10

Relación de la cultivación de los insumos con la región de restaurante tradicional en la ciudad

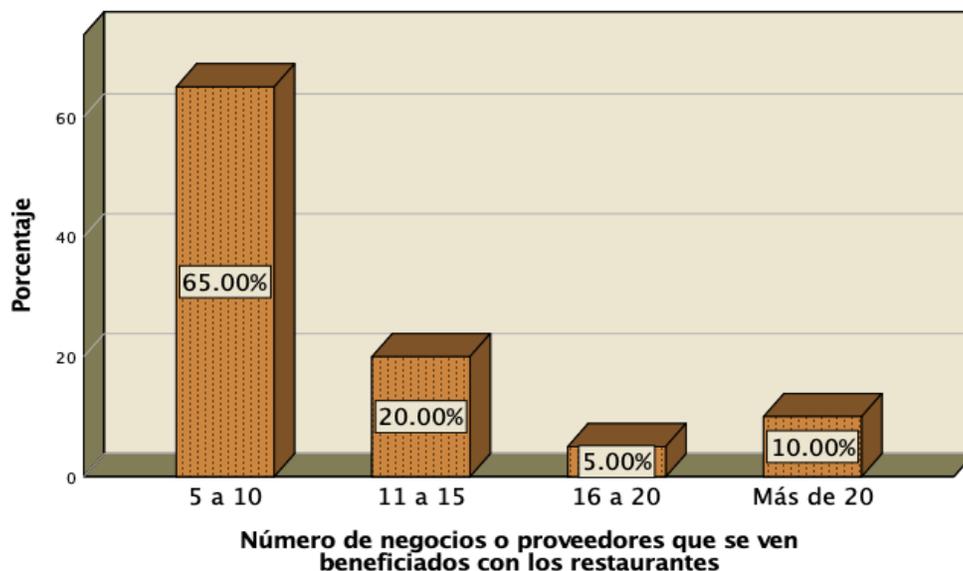
			Cultivación de insumos		Total
			Si	No	
Región a la que pertenece el restaurante según la segmentación gastronómica de Nayarit	Altiplano	N	1	8	9
		%	5.0%	40.0%	45.0%
	Costa	N	1	7	8
		%	5.0%	35.0%	40.0%
	Sierra	N	3	0	3
		%	15.0%	0.0%	15.0%
Total		N	5	15	20
		%	25.0%	75.0%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Al indagar sobre el número de proveedores con los que interactúa para obtener las mercancías necesarias para su restaurant, se encuentra que el 65% de los restauranteros calcularon entre 5 y 10 negocios (figura 13). Por lo tanto, cada restaurante se ve beneficiado por estos proveedores, contribuyendo con ello a detonar la economía local, esto es, se ramifica su consumo a diversos negocios más, de los cuales en su mayoría son distribuidores locales que llevan la ganancia a sus hogares.

Figura No. 13

Número de negocios o proveedores que se ven beneficiados con los restaurantes



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

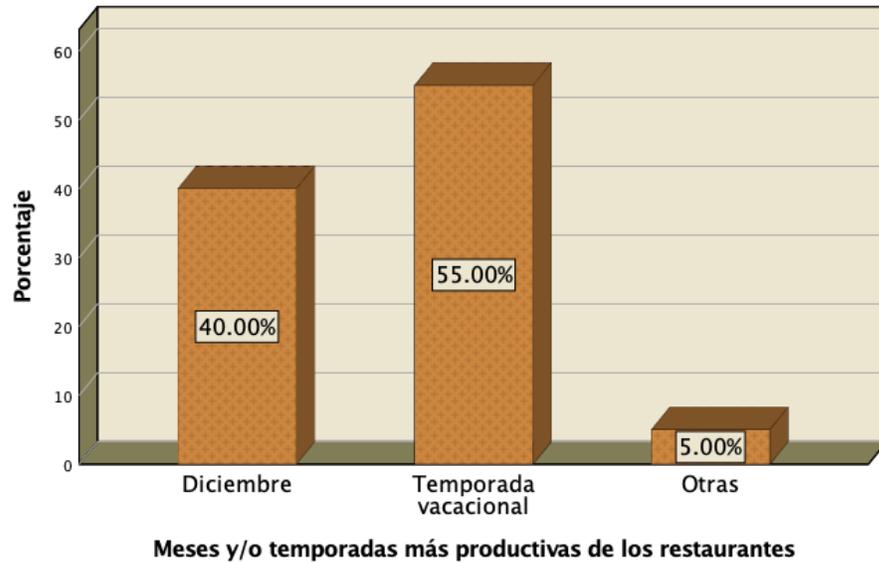
4.3.10 El apogeo de vivir la gastronomía

En cuanto a las temporadas favorecedoras para los restaurantes de gastronomía tradicional sobresalió la temporada vacacional (55%), contemplando Semana Santa, vacaciones de verano y vacaciones decembrinas. El final del año también es un alza en ventas, empezando en noviembre y manteniéndose en diciembre.

El resultado del despegue de ventas en ambas temporadas se ve influenciada por el tiempo de esparcimiento dedicado a las vacaciones y el flujo de dinero debido a las primas vacacionales y aguinaldos a finales de año.

Figura No. 14

Meses y/o temporadas más productivas de los restaurantes



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

4.3.11 Las micro y pequeñas empresas restauranteras de Tepic. Datos para el desarrollo

El tamaño de los restaurantes regularmente se relaciona a la cantidad de clientes que tenga un restaurante. Dentro de las dinámicas del desarrollo local, la generación de empleo que cada restaurante genera es importante no sólo por ofertar empleo, sino que moviliza la economía local al contratar personal residente la cual emplea su sueldo en insumos locales, esparcimiento y contratación de servicios.

Contemplando que el estudio se realizó a Mypes y Pymes, el promedio mayor encontrado fue de 6 a 10 trabajadores (40%) en total por restaurante, perteneciendo en su mayoría a la categoría de microempresas, es decir negocios que entran entre la cantidad de 1 a 10 empleados. Las contadas Pymes (contempladas de entre 11 a 30 trabajadores) de negocios de Altiplano y Costa

se infiere que fueron las empresas con mayor cantidad empleados por su popularidad en la población de Tepic.

Tabla No. 11

Relación del número de empleados en los restaurantes (permanentes y temporales) y la región gastronómica a la que pertenece el restaurante

			Región a la que pertenece el restaurante según la segmentación gastronómica de Nayarit			Total	
			Altiplano	Costa	Sierra		
Número de empleados en los restaurantes (permanentes y temporales)	De 1 a 5	N	4	1	1	6	
		%	20.0%	5.0%	5.0%	30.0%	
	De 6 a 10	N	2	4	2	8	
		%	10.0%	20.0%	10.0%	40.0%	
	De 11 a 15	N	1	1	0	2	
		%	5.0%	5.0%	0.0%	10.0%	
	De 16 a 20	N	1	1	0	2	
		%	5.0%	5.0%	0.0%	10.0%	
	Más de 20	N	1	1	0	2	
		%	5.0%	5.0%	0.0%	10.0%	
	Total		N	9	8	3	20
			%	45.0%	40.0%	15.0%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

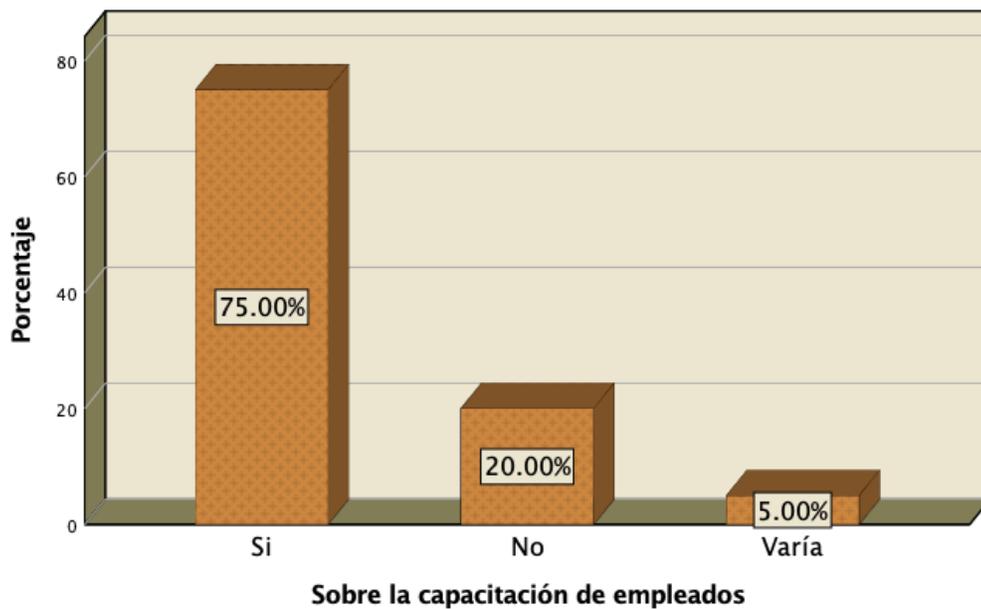
Se destaca que el 75% de los restaurantes capacita a su personal por parte del restaurante o por diversas instituciones como la Secretaría del trabajo y anteriormente la Secretaría de Turismo a específicamente los restaurantes de gastronomía tradicional de la Sierra (ver figura 15).

Se observa que existe la preocupación por la formación y capacitación de los empleados por parte de los restauranteros y también, el apoyo gubernamental a través de programas y/o apoyos a través de políticas públicas. Lo anterior, es

de primordial necesidad para el funcionamiento adecuado de los restaurantes y seguir el control de calidad en sus servicios.

Figura No. 15

Sobre la capacitación de los empleados

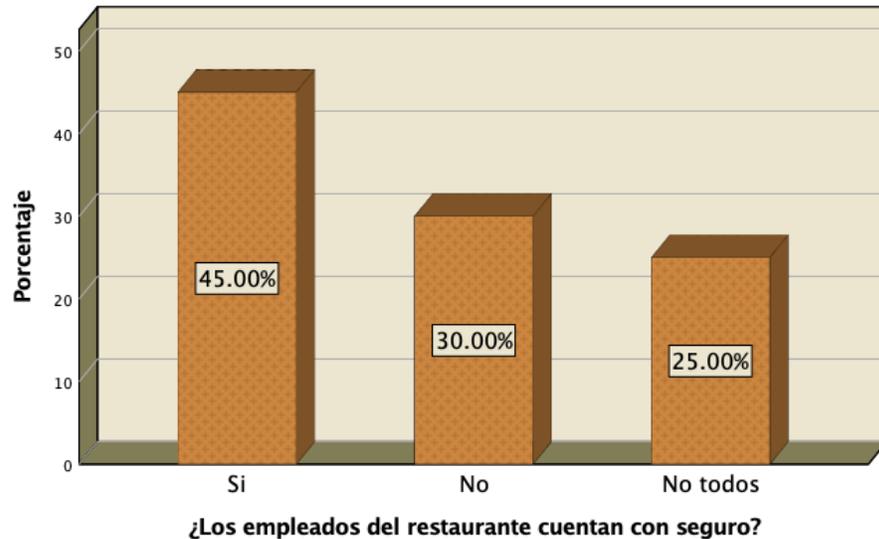


Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Al mismo tiempo, la seguridad de los trabajadores es un servicio y derecho que se debe considerar en cualquier área de trabajo como parte fundamental de desarrollo. Así, como se muestra en los resultados de la figura 16 con un 45% de aprobación los restauranteros ofrecen seguro social a sus empleados, y con un 25% mencionaron que no todos sus empleados contaban con el mismo beneficio, dependía su rango o trabajadores base.

Figura No. 16

Seguridad social de los empleados en restaurantes



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Dado a que no todos los empleados cuentan con seguro en el área laboral restaurantera, se realizó una correlación sobre la cantidad de salarios mínimos que perciben los empleados por día y si contaban o no con seguro social. Con un total del 80% los empleados en su mayoría reciben entre uno o dos salarios mínimos, sólo un 35% percibe como beneficio seguro social (ver tabla 12).

La diversidad de resultados detalla la inconsistencia en la seguridad de los empleados y su relación con los salarios recibidos, pero a su vez resalta el salario promedio del trabajo restaurantera, como cocinero/a, mesero/a, y otros cargos en los restaurantes locales, siendo un salario mínimo aún consistente.

Tabla No. 12

Relación de los salarios mínimos que perciben al día los empleados con el seguro social

			Salarios mínimos que perciben los empleados por día		Total
			De uno a dos salarios	De tres a cinco	
Seguro social de los empleados	Si	N	7	2	9
		%	35.0%	10.0%	45.0%
	No	N	4	2	6
		%	20.0%	10.0%	30.0%
	No todos	N	5	0	5
		%	25.0%	0.0%	25.0%
Total		N	16	4	20
		%	80.0%	20.0%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

4.3.12 La inversión y finanzas restauranteras

Una problemática presente refiere a la renta de espacios para los comercios, que, si bien se considera como factor para la inversión del propio negocio, (en promedio destinan entre el diez y veinte por ciento mensual en su alquiler) y se convierte en un gasto fijo, se encuentra que un 60%, presenta dificultades para el pago mensual que se suma al otorgamiento de servicios como el seguro social, capacitación de los empleado y, la reinversión en insumos o mantenimiento del negocio como es el pago de energía luz, e impuestos. Por otra parte, el 35% de los restaurantes tienen un ingreso semanal de diez mil a veintemil pesos mexicanos, lo cual da un panorama de la ganacia y gasto económico de los restaurantes en Tepic.

Tabla No. 13

Relación de la estimación de ingresos brutos semanales en los restaurantes y propiedad del local

			Propietario del local del restaurante			Total
			Propio	Prestado	Rentado	
Estimación de ingresos brutos semanales en los restaurantes	De \$10,000 a \$20,000	N	2	1	4	7
		%	10.0%	5.0%	20.0%	35.0%
	De \$20,000 a \$30,000	N	1	0	3	4
		%	5.0%	0.0%	15.0%	20.0%
	De \$30,000 a \$40,000	N	1	0	2	3
		%	5.0%	0.0%	10.0%	15.0%
	De \$40,000 a \$50,000	N	0	0	2	2
		%	0.0%	0.0%	10.0%	10.0%
	De \$50,000 o más	N	1	0	0	1
		%	5.0%	0.0%	0.0%	5.0%
	Prefirió no contestar	N	2	0	1	3
		%	10.0%	0.0%	5.0%	15.0%
Total		N	7	1	12	20
		%	35.0%	5.0%	60.0%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

4.4 El arte y privilegio de la pertenencia. La gastronomía de los comensales locales

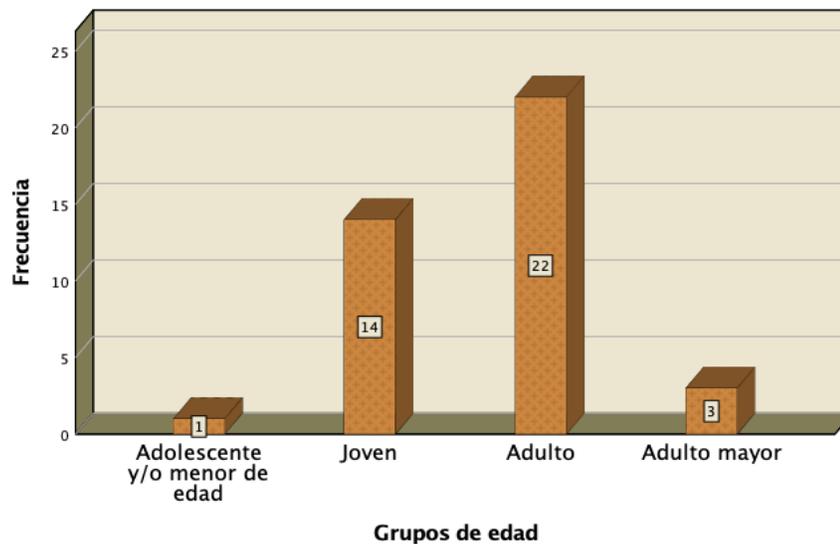
El vivir en un determinado espacio geográfico establece conductas, formas de pensar, prácticas y dinámicas –regidas por el sistema social, económico y diversidad biológica– que moldean el consumo y cultura alimentaria de la comunidad. Los comensales de una mesa en Tepic mantienen su preferencia por alimentos frescos y tradicionales de su cultura. Como se muestra a continuación,

el cuestionario se aplicó a **40 comensales** de la ciudad de Tepic, identificándose **21 como sexo masculino y 19 con el sexo femenino**.

Las edades se dividieron por grupos de edad, basándose en las clasificaciones por la Organización Mundial de la Salud (OMS) acoplándose con las edades de las personas a las que se les aplicó el cuestionario: Adolescente y/o menor de edad considerado de 0 a 18 años de edad (**1**), joven de los 19 a los 26 años (**14**), adulto de los 27 a los 59 años (**22**) y adulto mayor de los 60 años en adelante (**3**).

Figura No. 17

Tablas de frecuencias de los grupos de edad



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Como se observa, la muestra a la que se le aplicó el instrumento representa las diferentes generaciones de la población objeto de estudio: adolescentes, jóvenes, adultos y adultos mayores, siendo las dos de en medio las más representativas en cuestión de número las cuales también, son las generaciones que más consumen alimentos dentro y fuera de casa.

Para dar más contexto de sus hábitos alimenticios y de consumo, se les preguntó a los comensales su ocupación, en la cual se obtuvo una lista de 19

ocupaciones diferentes, las que se agruparon en: desempleados, estudiantes, oficios/técnicos, amas/os de casa y profesionistas. Siendo los más repetidos estudiantes **(13)**, comerciantes **(4)** y reposteras **(3)**.

En relación a las ocupaciones de las personas y su nivel de estudio se encuentra que los y las comensales consultadas se dedican en **su mayoría al sector técnico y/o oficio (40%)**, las cuales el 25% llegaron a un nivel licenciatura; y los profesionistas (20%) con licenciatura fue de un 17.5% (ver tabla 14).

Tabla No. 14

Relación de las ocupaciones de los comensales con su último grado de estudios

			Último grado de estudios					Total	
			X	Primaria	Secundaria	Preparatoria/ Bachillerato	Licenciatura/ ingeniería		Maestría
Ocupación	Desempleado	N	1	0	0	0	0	0	1
		%	2.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2.5%
	Estudiante	N	0	0	0	8	5	0	13
		%	0.0%	0.0%	0.0%	20.0%	12.5%	0.0%	32.5%
	Oficio/técnico(a)	N	0	0	1	4	10	1	16
		%	0.0%	0.0%	2.5%	10.0%	25.0%	2.5%	40%
	Ama(o) de casa	N	0	1	1	0	0	0	2
		%	0.0%	2.5%	2.5%	0.0%	0.0%	0.0%	5.0%
	Profesionista	N	0	0	0	0	7	1	8
		%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	17.5%	2.5%	20%
	Total	N	1	1	2	12	22	2	40
		%	2.5%	2.5%	5.0%	30.0%	55.0%	5.0%	100%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

La tabla anterior muestra que la mayoría de los y las comensales cuentan con estudios de licenciatura terminada 55% y un 5% con maestría la cual les puede dar mayores oportunidades profesionales laborales y mayor capacidad adquisitiva para consumir en restaurantes, pero también menos tiempo para preparar alimentos en casa, lo cual aumenta las posibilidades de comer fuera de ella y/o cambien sus hábitos de alimentación tradicional.

Los cambios en nuestra alimentación al pasar de los años se perciben mayormente en las personas jóvenes (22.5%) y adultas (35%) – cantidades obtenidas sumando las categorías Muchos y Bastantes–, esto correspondiendo

a las autorreflexiones de los comensales debido a sus estudios y el contexto en el que se desenvuelven, es decir, hábitos alimenticios, variación en su estilo de vida, su consumo y hasta el tiempo de esparcimiento (ver tabla 15).

Tabla No. 15

Relación de los grupos de edad de los comensales con la percepción de los cambios en nuestra alimentación.

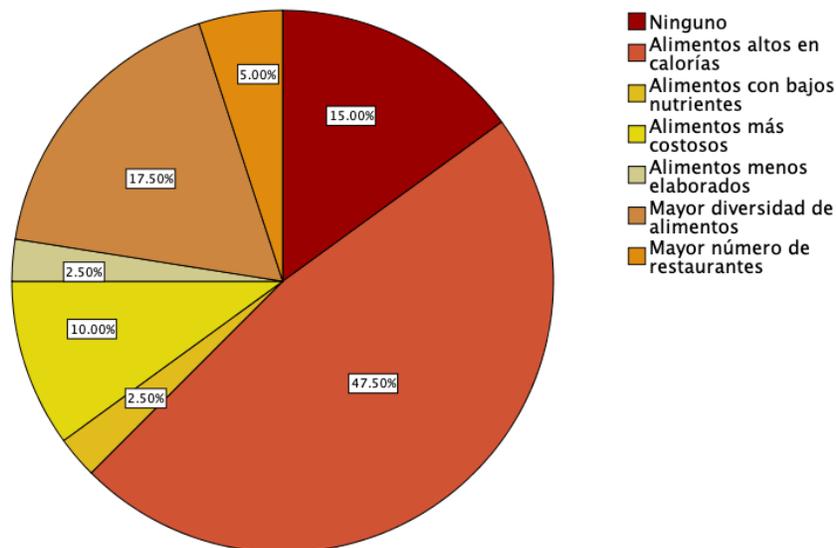
			¿Perciben cambios en nuestra alimentación en los últimos años?				Total
			Muchos	Bastantes	Pocos	Ninguno	
Grupos de edad	Adolescente y/o menor de edad	N	0	0	1	0	1
		%	0.0%	0.0%	2.5%	0.0%	2.5%
	Joven	N	4	5	4	1	14
		%	10.0%	12.5%	10.0%	2.5%	35.0%
	Adulto	N	9	5	6	2	22
		%	22.5%	12.5%	15.0%	5.0%	55.0%
	Adulto mayor	N	1	0	1	1	3
		%	2.5%	0.0%	2.5%	2.5%	7.5%
	Total	N	14	10	12	4	40
		%	35.0%	25.0%	30.0%	10.0%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Así mismo, los ejemplos de estos cambios percibidos en los comensales de Tepic se agruparon en diferentes tipos de alimentos para poder procesar las diferentes respuestas recibidas, los cuales se muestran en la gráfica de pastel de arriba. Se enfocan principalmente en los altos alimentos calóricos que se consumen hoy en día (47.5%), englobando alimentos saturados y grasosos, comidas rápidas, mayor cantidad de alimentos “chatarra” y mayor obesidad en las personas (figura 18).

Figura No. 18

Ejemplos de los cambios percibidos en la alimentación



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Sin embargo, la oferta y diversidad de alimentos se relaciona acorde a la demanda de los comensales que se refleja en los nuevos restaurantes y cocinas extranjeras, nuevos insumos que se encuentran en el súper, nuevas dietas y hábitos alimenticios que no se acostumbraban antes. Esto es, hoy día existe una nueva cultura alimenticia que en conjunción con la propia crea un sentido especial.

Aunado a lo anterior y acorde a la cultura alimentaria en México, las cocinas van cambiando según la zona, la región, el municipio, o comunidad. En el caso de Tepic, se puede decir que convergen diferentes cocinas de todo el estado, pero también, las cocinas tradicionales del centro del país se han adaptado a la culinaria de la ciudad, acostumbrando a comer el pozole rojo, por ejemplo, servido de lechuga, cebolla, pepino y rábano; acompañado de tostadas –raspadas comúnmente– y chile preparado con chile de árbol o cola de rata conocido coloquialmente. Esta forma de preparación y acompañamiento es

diferente a otras partes del estado y del país, dónde algunos prefieren acompañarlo con col, diferente coloración (blanco o verde) de pollo o puerco, etc.

Por esta razón, para poder caracterizar mejor la cocina nayarita con perspectiva de los tepicenses se preguntó si consideraban que si se comía igual en Tepic que en el resto de la República. Los resultados muestran que los jóvenes y adultos tienen una percepción donde los tepicenses comen diferente al resto del país mexicano con un 25% y 25% respectivamente, sin embargo, hay un número considerable de adultos que perciben una alimentación similar que al resto de estados de la república con un 22.5%, ver tabla 16.

Tabla No. 16

¿Perciben los tepicenses que comen igual que el resto de los estados de México según los grupos de edad?

			Grupos de edad				Total
			Adolescente y/o menor de edad	Joven	Adulto	Adulto mayor	
¿Perciben que los tepicenses comemos igual que el resto de México?	Mucho	N	0	0	2	0	2
		%	0.0%	0.0%	5.0%	0.0%	5.0%
	Bastante	N	0	4	9	2	15
		%	0.0%	10.0%	22.5%	5.0%	37.5%
	Poco	N	0	10	10	1	21
		%	0.0%	25.0%	25.0%	2.5%	52.5%
	Nada	N	1	0	1	0	2
		%	2.5%	0.0%	2.5%	0.0%	5.0%
Total		N	1	14	22	3	40
		%	2.5%	35.0%	55.0%	7.5%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

La percepción de los tepicenses en relación a lo especial de sus cocinas está bien posicionada en sus mentes, costando trabajo en algunos miembros en poder diferenciarla de otras cocinas en México, y no es debido a una mala valorización de la cocina nayarita, sino que la gastronomía nayarita, siendo parte del amplio ramo de cocinas mexicanas, conserva diversas similitudes con el resto de ellas, teniendo un lazo que ata unas cocinas con otras.

Igualmente, el preguntar a los tepicenses sobre la influencia que ha tenido la gastronomía internacional debido a la globalización, da la perspectiva de qué tan identificados se sienten con sus cocinas y su reflexión sobre los cambios que ha vivido la cocina tradicional en su proceso de adaptación. En ese sentido, con un 50% y un 7.5% de las personas consultadas creen que los ingredientes o prácticas internacionales han influenciado poco o nada las cocinas familiares, en contraparte de las que creen que si han modificado mucho o bastante la cocina familiar de Nayarit con un 42.5% en suma, ver tabla 17.

Tabla No. 17

Las cocinas e ingredientes internacionales y los cambios en la cocina nayarita/mexicana según grupos de edad de tepicenses.

			¿Los ingredientes y prácticas gastronómicas internacionales están cambiando la cocina familiar nayarita-mexicana?				Total
			Mucho	Bastante	Poco	Nada	
Grupos de edad	Adolescente y/o menor de edad	N	0	1	0	0	1
		%	0.0%	2.5%	0.0%	0.0%	2.5%
	Joven	N	0	4	10	0	14
		%	0.0%	10.0%	25.0%	0.0%	35.0%
	Adulto	N	4	8	7	3	22
		%	10.0%	20.0%	17.5%	7.5%	55.0%
	Adulto mayor	N	0	0	3	0	3
		%	0.0%	0.0%	7.5%	0.0%	7.5%
Total		N	4	13	20	3	40
		%	10.0%	32.5%	50.0%	7.5%	100.0%

Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

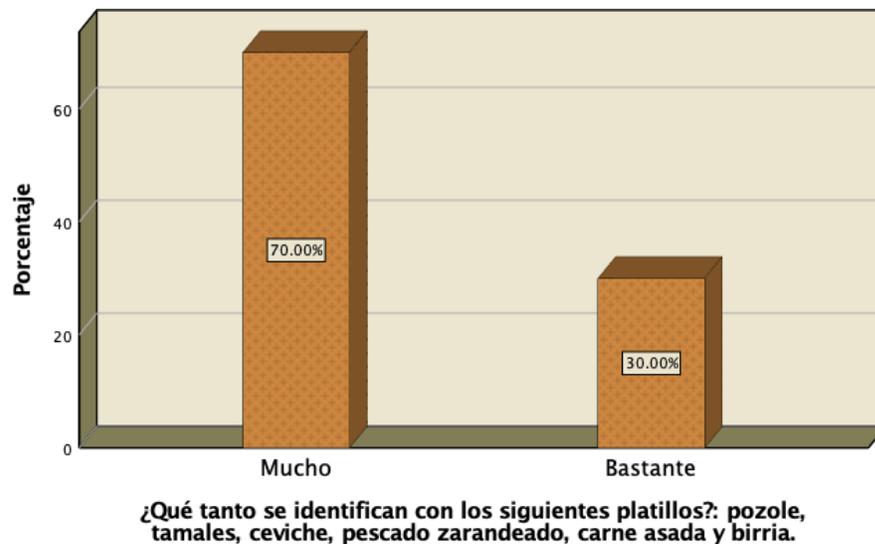
Esto nos da entender que no es sólo un factor generacional –donde se ve una ligera tendencia en la generación adulta en reflexionar sobre los cambios en las cocinas locales (55%), es también un factor general de valorización e identificación de la alimentación local, así como el por qué se come, el cómo se prepara y cuándo lo comemos.

La identificación de los tepicenses ante estos platillos seleccionados fue positiva en su totalidad, con presencia de estos en casa, comercios y

celebraciones, sin importar el factor generacional y/o socioeconómico. También, considerando que los habitantes de Tepic no muestran una percepción tan favorable en los cambios alimenticios y su especialidad culinaria ante las diferentes cocinas mexicanas, esto, otorga la idea que la comunidad ve su alimentación usual en su día a día y no contempla las transformaciones o factores que rodean a ésta (Figura 19).

Figura No. 19

Identificación de tepicenses con algunos platillos tradicionales locales.



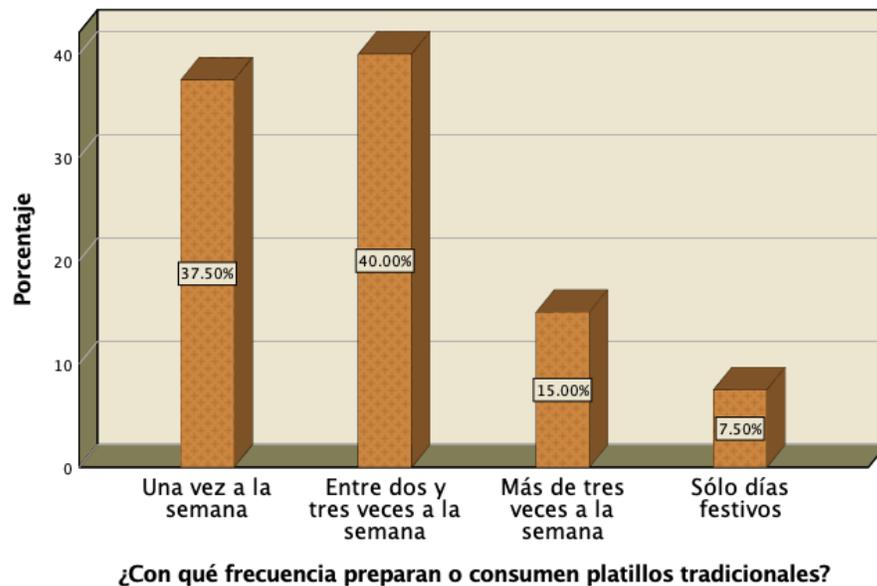
Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

La preparación de alimentos en los hogares de los tepicenses aún es importante y continua, tanto para la economía familiar, por tradición, cuestiones de bienestar y salud. El consumir platillos tradicionales locales arraiga su cultura, aumenta el consumo de ingredientes e insumos endémicos y de especialización productiva local, y moviliza la economía local en varios sectores. Si bien es cierto, que, los tepicenses han dejado de consumir o preparar a diario platillos tradicionales de la región a sólo comerlos de una (37.5%) o máximo tres veces

(40%) por semana, demostrando con ello que el estilo de vida y alimentación tradicional se sigue cultivando. Figura #

Figura No. 20

Frecuencia de preparación de platillos tradicionales en los hogares de los tepicenses

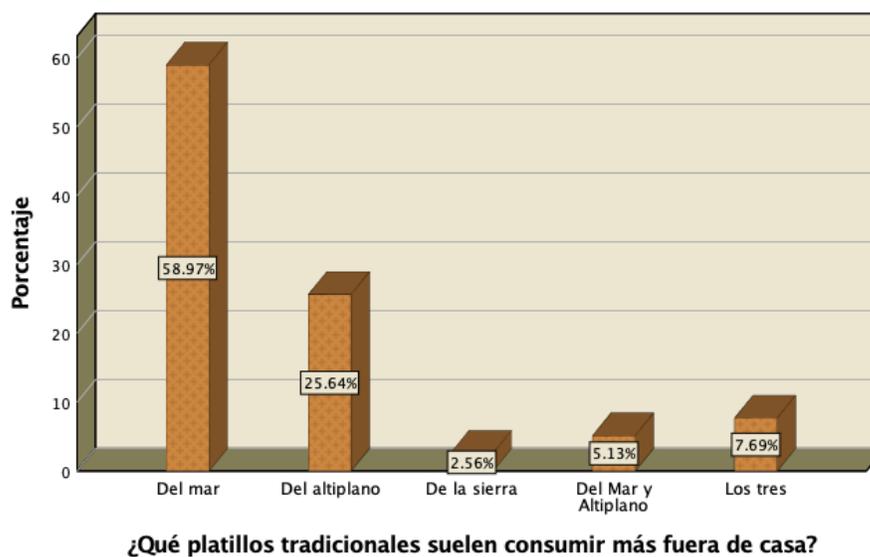


Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

La cocina nayarita es conocida por la riqueza de platillos del producto del mar y son un icono tanto para la comunidad nayarita como para los de afuera, siendo famosos sus ceviches, pescados zarandeados y tatemados, camarones preparados de cientos de formas como a la diablo, al ajo, a la momia, a la cucaracha, empapelados o en merequetengue; platillos ya famosos que se preparan en otros lugares de México, pero en Nayarit, se les agrega la sazón de la zona, ver figura 21.

Figura No. 21

Platillos tradicionales más consumidos por los tepicenses según la segmentación de la región



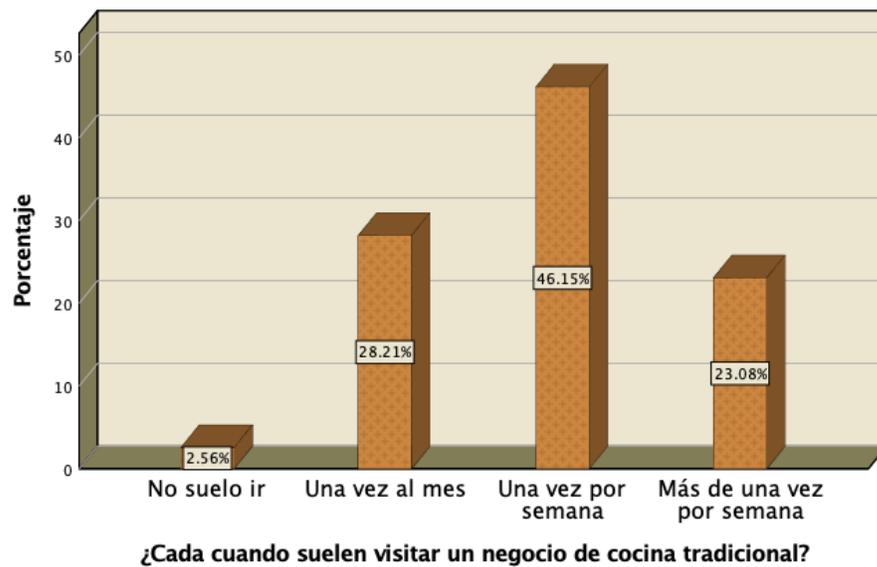
Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

La gráfica anterior permite ejemplificar el consumo de dos áreas gastronómicas presentes en la gastronomía tepicense: del Altiplano y la Sierra, donde los platillos del altiplano son tradicionalmente muy bien recibidos y más los fines de semana con antojitos mexicanos; la cocina de la Sierra tiene potencial que aprovechar sobre todo en el mercado restaurantero, lo que también permitiría la revalorización de estas cocinas en la comunidad y también como un atractivo para los visitantes.

Hablando del campo de mercado de los restaurantes tradicionales, se distingue en la siguiente figura que los tepicenses tienen una preferencia positiva en sus visitas a comer a negocios tradicionales, y se deduce a partir de la figura No. 21, que muchas de estas son a restaurantes de mariscos y/o los famosos botaneros, que es un negocio regional de consumo de cerveza nacional y que sutilmente puede llamarse restaurante (figura 22).

Figura No. 22

Frecuencia de las visitas de los tepicenses a restaurantes de cocinas tradicionales locales

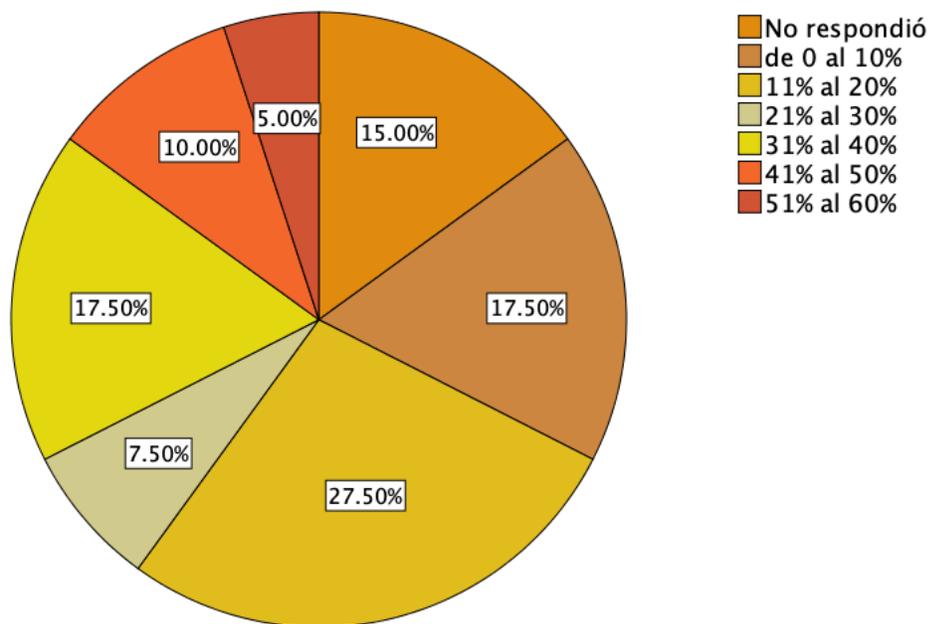


Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

El gasto porcentual de los comensales contemplados fue considerable, gastando en promedio del 11 al 20% quincenal de su salario en restaurantes de gastronomía tradicional. Lo cual, demuestra que dichos restaurantes son frecuentados por la comunidad de forma habitual y más aun tratándose de gastronomía tradicional con la cual se sienten identificados (figura 23).

Figura No. 23

Porcentaje del gasto del salario de los comensales en restaurantes de gastronomía y cocina tradicional

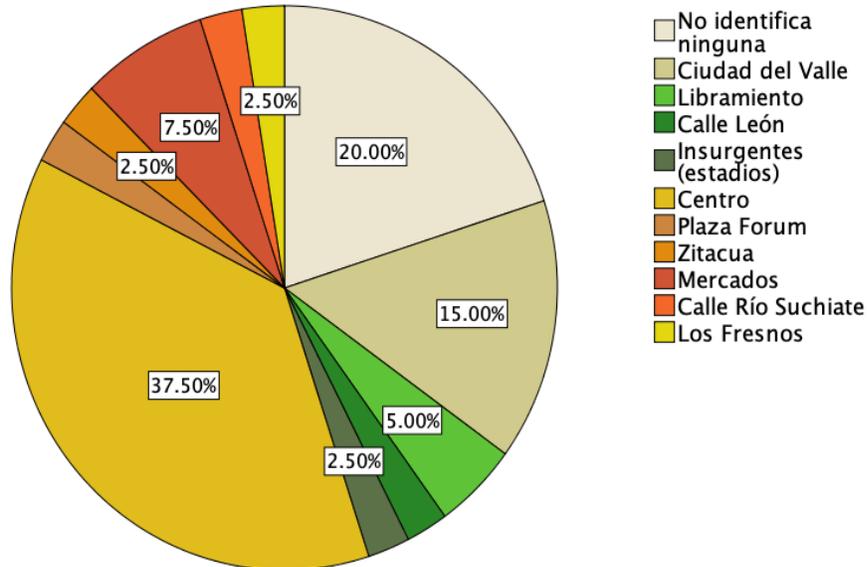


Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Quando se habla de restaurantes, se distinguen lugares específicos de especialización por zonas, se forman conglomerados de negocios de alimentosa y bebidas, que ganan fama por ser muy transitados o hay negocios en específico que atraen a la comunidad, abriendo más restaurantes alrededor de estos como competencia, pero también como ventaja competitiva. En ese sentido, la zona centro de la ciudad es por excelencia la más reconocida como lugar de encuentro de gastronomía y cocinas tradicionales (figura 24).

Figura No. 24

¿Cuáles son las zonas más concurridas por negocios gastronómicos tradicionales según los tepicenses?



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Por otro lado, es importante dónde adquieren los insumos los habitantes para sus hogares. Dado a que dicha práctica afecta su percepción hacia los cambios gastronómicos, pero también, la forma en preparar sus alimentos, el sabor de los mismos y las dinámicas económicas que se forman a partir de estos consumos.

En cuanto a su decisión de compra en relación a su poder adquisitivo, se observa en la tabla # que el predominio del supermercado en el surtido de su alacena es fuerte en todos los niveles salariales, encontrando diferentes variaciones de compra según las necesidades de cada persona a la que se aplicó el cuestionario. Algunas hacen combinación de locales, manteniendo su fuente principal el supermercado y comprando los faltantes en la tienda/miscelánea del vecindario y/o en el mercado local como las frutas, verduras y cereales (tabla 18).

Tabla No. 18

Lugar donde adquieren los insumos para cocinar la comunidad tepicense según los salarios mínimos que gana por día.

			¿Cuántos salarios mínimos gana?					Total	
			No respondió	1 a 3 salarios mínimos	4 a 7 salarios mínimos	7 o más salarios mínimos	No recibe un salario		
¿Dónde compran los insumos para la preparación de alimentos?	Supermercado	N	1	6	9	0	1	17	
		%	2.5%	15.0%	22.5%	0.0%	2.5%	42.5%	
	Mercado local	N	1	2	1	1	1	6	
		%	2.5%	5.0%	2.5%	2.5%	2.5%	15.0%	
	Tienda/Miscelánea	N	0	6	2	2	1	11	
		%	0.0%	15.0%	5.0%	5.0%	2.5%	27.5%	
	Tienda y Super/Mercado	N	0	2	0	1	0	3	
		%	0.0%	5.0%	0.0%	2.5%	0.0%	7.5%	
	Supermercado y Mercado	N	0	0	2	0	1	3	
		%	0.0%	0.0%	5.0%	0.0%	2.5%	7.5%	
	Total		N	2	16	14	4	4	40
			%	5.0%	40.0%	35.0%	10.0%	10.0%	100.0%

Fuente. Elaboración propia con datos obtenidos del cuestionario aplicado a comensales.

Con los resultados anteriores, se esboza una carta a la cocina tradicional nayarita, la cual incluye los datos y experiencias de actores de la comunidad en diferentes escenarios: los de arriba (Especialistas), los que la mercantilizan (Restauranteros) y los que la disfrutan (Comensales). Con ello, se declaran las recreaciones de los valores gastronómicos, en virtud de las respuestas proporcionadas por la pasión a la comida de los participantes.

CAPÍTULO V

EL DIGESTIVO DE LA INVESTIGACIÓN: ANÁLISIS Y CONCLUSIONES

5.1 Introducción

La cocina es el hogar de acontecimientos, recetas, aprendizajes, herencias, negocios, y la lista pudiera continuar. A partir de la investigación, se reafirmó la idea a través de la gastronomía nayarita, que, con la triangulación de los actores (especialistas, restauranteros y comensales) se pudo detallar el cómo se vive hoy la gastronomía nayarita para los tepicenses, su puesta como sustento económico y las dinámicas generadas por la patrimonialización y el desarrollo.

5.2 El Patrimonio Gastronómico nayarita: retrato actual del plato tepicense

Parte importante de la caracterización del Patrimonio Gastronómico Nayarita se inicia en la conceptualización del mismo, por lo tanto, este patrimonio se compone de diversos elementos: hábitos de alimentación, instrumentos, pactos e ideas sociales, territorio y la naturaleza; todo ello ligado al mundo del buen comer y la cohesión social como lo mencionan Padilla (2006), Fusté-Forné (2016) y Hernández (2018).

En teorías del desarrollo local es vital, ya que la comunidad debe ser consciente de su patrimonio, sus capacidades y fortalezas, para así tomar riendas sobre su legado, acciones que den beneficio a su comunidad y brinden desarrollo a la ciudad. Es entonces, que el Patrimonio Gastronómico se valoriza tanto en creencia, tradición y costumbres, como su función de fuente de ingresos para el hogar, pero también para el Gobierno como beneficio para el territorio y turismo (Prats, 2006; Aguirre, Gilabert y Salazar, 2021).

Este Patrimonio ¿cómo lo refleja y vive la ciudad de Tepic?: en sus platillos que nacen de sus mares, tierras y cielos. Ceviches, pescados en diversas presentaciones, el zarandeado siendo el ícono por excelencia; quesadillas con guisos, y alimentos a base de maíz, pozole, enchiladas, pollo a la plaza, birria y más platillos condimentados que hacen ofrenda a la herencia de los antepasados.

Figura No. 25

Enchiladas rojas, gastronomía del Altiplano



Fuente: fotografía propia.

La cocina en lo particular y la gastronomía a lo general, en Tepic se disfruta comerlo a diario. Una vez a la semana en sus momentos de esparcimiento se destina una quinta parte de su sueldo quincenal en consumir la gastronomía tradicional fuera de casa, siendo los característicos de la costa los más populares.

Dentro de su identificación, aún sigue estando presente la gastronomía tradicional en su comunidad, sin embargo, no se tienen claras las transformaciones que se han generado a los platillos tradicionales a través de los años. La identidad alimentaria como lo refieren Torres, de Zito y Santoni (2004), se configura dentro de tres espectros, la familiar, el patrón alimenticio de la clase social/económica y los alimentos ingeridos sin distinción particular, consumidos

por todos. Estas tres configuraciones de la identidad alimentaria deben tomarse en cuenta para mantener la conciencia de la gastronomía tradicional de la comunidad, ya que como lo menciona Hernández (2018) se presentan desplazamientos de la cocina debido a la modernidad, que da tendencias a la mercantilización y a la mundialización de estas.

Los especialistas por otro lado tomaron el patrimonio como inspiración para su labor, valorizan la infancia y el proceso de conocimiento y enamoramiento a la cocina, la historia y sus mentoras. Que al igual que la mayoría de los restauranteros de gastronomía tradicional, tomaron cause de su herencia para satisfacer sus necesidades y proveer a sus familias.

En forma de generar una mejor caracterización es pertinente crear un listado, como recuento de los alimentos puestos en mesa de la comunidad:

- La gastronomía de Nayarit es costa, tanto para los de adentro como para los de afuera,
- Los ingredientes y platillos de la gastronomía del altiplano suelen ser más condimentada y adobada, teniendo al maíz y los chiles como fuerte base,
- La gastronomía tradicional de la zona Costa es y suele vincularse con los productos frescos dada la cercanía al mar,
- Los platillos de la gastronomía de la Sierra están fuertemente ligados al maíz azul, y puede ser muy similar a la del altiplano,
- La mujer es la que lleva la tutela de la cocina tradicional en la comunidad,
- Negocios gastronómicos inspirados e iniciados por la herencia de las mujeres mentoras y/o por la familia comerciante,
- Los platillos tradicionales ofrecidos en restaurantes se adaptan a las cantidades y paladares actuales,
- Las recetas familiares son comúnmente utilizadas por los restauranteros de Tepic en sus negocios,
- Hay producciones locales potenciales para la creación de ferias y/o rutas gastronómicas,

- Existen potenciales de marca colectiva en la región, aprovechada por los productores y distribuidores,
- Los cambios en nuestra alimentación son principalmente identificados en las personas adultas y menos claras en personas jóvenes,
- Los cambios mayormente percibidos en la cultura alimentaria es el alto consumo de alimentos saturados y grasosos,
- Los tepicenses se sienten altamente identificados con su gastronomía tradicional y que esta difiere con el resto de México,
- La comunidad tiene una percepción dividida en cuanto a la influencia de la gastronomía mundial en la gastronomía local,
- El centro de la ciudad es el mayor referente para consumir gastronomía tradicional, según los tepicenses.

5.3 Las dinámicas del Patrimonio Gastronómico y su mixtura en el desarrollo

La patrimonialización gastronómica es un proceso de diversos engranajes en función de incorporar la cultura alimentaria en un territorio como potenciador, dónde los actores locales fungen como engrane principal para movilizar el resto (Gobierno, empresas e instituciones). Por lo tanto, en Tepic se tienen acervos culinarios que las nuevas generaciones desconocen y se van guardando solamente en las memorias de los mayores, sin embargo, existen otras dinámicas que movilizan la herencia. Éstas, van en razón del emprendimiento, el turismo y la investigación.

Este proceso encuadra con lo mencionado con Espeitx (2004), categorizándose en dos escenarios, el de conocimiento y el económico. En el caso de los Especialistas, mencionan que tanto el primero como el segundo, van de la mano para el desarrollo de la ciudad, desde las actividades en la infancia con la madre, abuela o tía, que forjaban una memoria culinaria para la posteridad en sus queridos pupilos, con afán de compartir los saberes que se han transmitido por generaciones; como también, el comienzo de labores económicas en base a la gastronomía tradicional, que con la interacción de la sociedad y el apoyo de la

institución gubernamental se crean acciones tales como turismo, políticas públicas, y programas a favor de la gastronomía tradicional y el desarrollo local.

Los resultados obtenidos por parte de los restauranteros concuerdan con pautas plasmadas por autores (Hernández, 2018; Rueda, 2020), dónde la cocina toma lugar a términos más científicos al mercantilizarse y llamarse ahora gastronomía para poder incluir conceptos como el turismo, herramienta utilizada para el desarrollo. En ese sentido, los restauranteros pasan a compartir las recetas que se comían en el hogar, ahora en un establecimiento, donde comensales tanto de la comunidad como exógenos a ella viven la experiencia del platillo familiar.

En cuanto a los comensales, la comunidad se ve beneficiada con esta dinámica, la cual toma su lugar en la disección de la patrimonialización por Hernández-Ramírez (2018), dónde se cataloga en la endo-patrimonialización: la comunidad de Tepic vive día a día sus cocinas tradicionales, hacen uso de ella de manera transversal, haciendo uso de los valores y celebraciones, para su beneficio, marcando resistencia hacia la mundialización de las cocinas, siendo que, a pesar de que nos ha alcanzado con la globalización, la identidad gastronómica de la comunidad sigue fiel a sus raíces.

Con la misma dinámica, los restauranteros llevan el estandarte de la patrimonialización negociada, la cual, adecuan su gastronomía para poder llegar a diversos públicos e incrementar su productividad, de manera que son los mediadores entre lo exógeno y endógeno de la patrimonialización de la gastronomía local.

Por su parte, el Congreso del estado y asociaciones civiles en la ciudad, han podido generar una exo-patrimonialización, que, a pesar de ser formada desde adentro, tiene no sólo una finalidad interna, sino que busca horizontes exógenos para enaltecer la herencia gastronómica local, que poco a poco, han ido marcando paso con hacer Patrimonio la cocina tradicional, y ahora un día de celebración para sus cocinas, que atraerá mayores dinámicas de turismo y desarrollo a la entidad.

En general, las dinámicas de los escenarios actuales del patrimonio gastronómico demuestran ventajas ante los retos existentes, la identificación y la valorización de sus cocinas por los tepicenses forma una resistencia ante las transformaciones que pueden desfigurar las herencias. Que, como se ha revisado, la cocina tradicional, a pesar de llevar el estandarte de legados, es adaptable y se moldea a las estructuras sociales del momento, según las necesidades y alcances que tenga la comunidad.

Dentro de las desventajas, la gastronomía tradicional nayarita en Tepic se enfrenta a lo que toda gastronomía local vive: la modernidad y a la acelerada llegada de alimentos exógenos. Particularmente, la mayor deficiencia en la ciudad en relación a la gastronomía y el desarrollo es su industria empresarial/restaurantera, la cual se percibe descuidada y obstaculizada por patrones de mala organización y distribución de recursos.

5.4 Enlaces productivos. Las asociaciones para la integración restaurantera y social

Al formalizar negocios entre empresas, éstas van formando una relación de confianza y lealtad, que aumenta su productividad y calidad al satisfacer las necesidades de sus clientes y colaboradores. En la ciudad, estas alianzas se fortalecen gracias a la oferta de productos, la calidad, el precio, la organización y responsabilidad de la empresa. Justo como mencionan algunos de los Especialistas entrevistados: existe una responsabilidad de consumir a tu gente, por lo tanto, éstos deben de ser capacitados y a la altura de las exigencias del mercado.

Con lo anterior, se descubrió que muchas veces hay intenciones de los restauranteros por colaborar y mantener un intercambio de servicios eficaz y calidad, con proveedores y productores de la región, lamentablemente no siempre es posible. Muchas cuestiones son las que obstaculizan esta utopística: la determinación, el recurso, la capacitación, políticas públicas, programas, la investigación para progresar en las actividades y la organización.

Así, se extiende un área de oportunidad para el beneficio local, ya que con ello empataría con las reflexiones de Vázquez-Barquero (2000) y Alburquerque (2020), donde apuntan que, si existen redes internas capaces, existirá un favorecimiento de los sistemas productivos, otorgando confianza y comunicación que resultará en mayor comercio; que, a la vez, su entorno es clave para el funcionamiento de las mismas: recurso natural, energía, materiales, políticas, tecnología y la innovación de los sistemas financieros.

Puntualizando, la gastronomía tradicional en Tepic genera eslabonamientos productivos en calidad de (1) proveedores, donde cada restaurante puede tener de entre cinco hasta veinte proveedores dependiendo el tamaño del restaurante; (2) de servicios, como para reabastecer el local, como para el funcionamiento del mismo; (3) transportes, para la distribución de sus insumos; (4) de talento humano, para la capacitación y producción de servicios; (5) de promoción, para la divulgación de su negocio y cocina tradicional; (6) de cultivo, en casos de los restauranteros/comerciantes privilegiados en poder mantener un huerto o cultivo propio de ingredientes; y (7) de profesionalización y retención de la memoria y la comunidad, entendiendo la actualización y mejoramiento de las habilidades del negocio, y también, la valorización de la cocina tradicional como herencia y como producto.

En conclusión, la cocina tradicional (en el hogar) y la gastronomía (en lo global) es un elemento insignia y de representación social, simbólico para la comunidad, como para el desarrollo de la misma. Dicho elemento intangible a primera instancia es dinámico y adaptable, tal y como lo viven los tepicenses.

En características del desarrollo local, el Patrimonio Gastronómico del estado se moviliza en distintas esferas, primero, éste se interioriza como parte de su identidad; en segundo, se utiliza como legado con potencial, es decir, sacan ventaja de la herencia gastronómica al aplicarla no sólo en sus ceremonias y vida diaria, sino que, hacen proveerse de ella, siendo un recurso de sustento económico para comerciantes, emprendedores y familias; y en tercero como

imagen de lo que es la comunidad para los de afuera, principalmente yaciendo como herramienta del turismo, orquestado por instituciones y el Estado.

Tanto la identidad de la gastronomía nayarita, su patrimonialización y la generación de cadenas productivas enmarcan potencialidades para el desarrollo de Tepic. Desde sus comensales, visto de manera transversal con la valorización y celebración de su imaginario; los especialistas con la indagación y promoción del patrimonio; y los restauranteros con la reproducción y estandarte gastronómico tradicional, que son primordiales, debido a que los jóvenes son cada vez menos los que saben de la preparación de la cocina tradicional, el tiempo, la mundialización y el interés, entorpecen paulatinamente esta práctica, y por querencia, querrán ir a un restaurante a comer lo tradicional.

En perspectiva más integral, la participación del Ayuntamiento de Tepic y el Gobierno del Estado es imprescindible, la distribución y apoyo es vital para el Patrimonio Gastronómico del estado en sus diferentes esferas, desde atrás, como cuestionamientos de la autosuficiencia de los productos locales: ¿Qué de los ingredientes/insumos que utilizan se producen en Nayarit y/o Tepic? ¿Qué tanto se abastece? ¿En qué zonas? ¿Quiénes son los proveedores del mercado de abastos?; en el trayecto de producción, como la implementación de apoyos, infraestructura y tecnologías, que solidifiquen las empresas restauranteras, pero también que promuevan el valor de la herencia gastronómica; y hacía delante, como la promoción y sustentabilidad del turismo gastronómico.

Por tanto, la gastronomía tradicional de Nayarit es linaje, es trascendental y es resistencia.

Bibliografía

- Aguilera, I. (2019, 16 de marzo). Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche. *SOPHIA AUSTRAL*, 23 (1er Sem.), 107-128.
- Aguirre, B. V.; Gilabert, C. L. y Salazar, A. M. (2021). La patrimonialización en México: las disputas en torno al patrimonio cultural intangible. *Córima, Revista de Investigación en Gestión Cultural*, 6(10).
<https://doi.org/10.32870/cor.a5n9.7364>
- Albuquerque, F. (2003). *Teoría y práctica del enfoque del desarrollo local*. Instituto de Economía y Geografía. Madrid.
- Albuquerque, F. (2020). *Antecedentes, evolución y situación actual del desarrollo económico local (tomo 1)* [seminario]. Curso virtual sobre desarrollo económico local universidad de Nayarit, México.
- Albuquerque, F. (2020). *Perspectivas del desarrollo económico local en el contexto del cambio estructural, la globalización y la crisis climática (tomo 2)* [seminario]. Curso virtual sobre desarrollo económico local universidad de Nayarit, México.
- Álvarez, M. (2005). Ponencia 1. La cocina como patrimonio (in) tangible. En Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico "La cocina como patrimonio (in) tangible"*. 11-26. Buenos Aires, Argentina.
- Álvarez, M. (2008). El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. En M. Álvarez & X. Medina (Eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Avieli, N. (2015). What is 'local food'? Dynamic culinary heritage in the world heritage site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*, 8, 120-132

- Bahls, A.; Wendhausen, R. y Silva, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28, 312–330.
- Balcázar-Nava, P., González-Arratia López-Fuentes, N. I., Gurrola Peña, G. M., y Moysén Chimal, A. (2013). Investigación cualitativa. En *MINISTERIO DE EDUCACION*. Universidad Autónoma del Estado de México. <https://repositorio.minedu.gob.pe/handle/20.500.12799/4641>.
- Benítez, G. y Lascurain, M. (s.f.). *La pérdida de los sabores en la cocina mexicana*. INECOL. Consultado el 22 de noviembre de 2020. <https://bit.ly/2HmomDM>
- Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociología Ruralis*. 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Cajal, A. (29 de mayo de 2020). *Las 5 Actividades Económicas de Nayarit Más Importantes*. *Lifeder*. Recuperado de <https://www.lifeder.com/actividades-economicas-nayarit/>.
- Cantarelli, F. (2000). El observatorio internacional para la valorización de los alimentos tradicionales de los países mediterráneos de la Unión Europea. *Agroalimentaria*. 10, 45–51.
- Carvajal, A. (2011). Desarrollo local, manual básico para agentes de desarrollo local y otros actores. Málaga, España.
- Clemente, E.; Hernández, J. M.; y López-Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Monográfico*, (9), 817-833.
- de Suremain, C. E. (2017, julio). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace*, (72), 165-181.

- Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., y Varela-Ruiz, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, 2(7), 162–167.
- Domínguez-López, A.; Villanueva-Carvajal, A.; Arriaga-Jordán, C. M. y Espinoza-Ortega, A. (2011). Alimentos artesanales y tradicionales: el queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México. *Estudios Sociales*, 19(38), 166-193.
- Encarnación, A. 2019. Ante tepiqueño [Fotografía]. Gente Nayarit. shorturl.at/axKTX.
- Escribano, G. (2010). *Teorías del desarrollo Económico*. Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Espeitx Bernat, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193–213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16.
- Gonzáles, J. [Juanita González Diputada]. (2022, 19 de octubre). Es un gusto para mí que con el trabajo realizado por su servidora coordinado con mi compañero el diputado Luis Fernando Pardo e integrantes de la Academia Nayarita de Gastronomía... [Post]. Facebook. Consultado el día 21 de octubre de 2022. <https://cutt.ly/zwiTlfJk>
- Hernández Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: Algunas reflexiones. *Diario de Campo*, 4, Art. 4.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO, Cultura-Hombre-Sociedad*, 28(1), 154-176.

- Hintze, S. (1997). Introducción. En Álvarez, M. y Pinotti, L. V. *Procesos socioculturales y alimentación*. Ediciones del Sol; Ediciones Colihue. Recuperado de <https://cutt.ly/akR8WYL>.
- Hobsbawn, E. (2009). *La era del imperio 1875-1914* (6ª ed., 1ª reimp.). Grupo Editorial Planeta; Paidós/Crítica.
- Hobsbawn, E. (2010). *La era del capital: 1848-1875* (6ª ed., 2ª reimp.). Grupo Editorial Planeta; Paidós/Crítica.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2021). Panorama sociodemográfico de Nayarit. Censo de Población y Vivienda 2020. <https://inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=702825197919>.
- Iturriaga, J. (2010) La cocina mexicana patrimonio cultural de la humanidad. *Revista Archipiélago*, 18 (70).
- Jimenez-Barrera, Y. (2012). *Teoría del Desarrollo Económico*. Universidad del Pinar del Río, Cuba. Consultado el 02 de febrero de 2021. <https://cutt.ly/WkUdjto>.
- Kautsky, K. (2015). La cuestión agraria. Marxists Internet Archive. www.marxists.org
- Kay, C. (2009, diciembre). Estudios rurales en América Latina en el periodo de globalización neoliberal: ¿una nueva ruralidad? *Revista Mexicana de Sociología*, 71(4), 607-645.
- Luna, P. (2004). *Nayarit: tres recorridos gastronómicos: y algunos secretos del fogón*. Universidad Autónoma de Nayarit.
- Maldonado Alondra (2017). Sabores de Nayarit. (2019). Página de inicio. Consultado el 28 de enero de 2021. <https://saboresdenayarit.com/>
- Martínez, G. y Corrales, S. (2017). Cadenas productivas y clusters en la economía regional de Nuevo León. Un análisis con matrices de insumo-producto. *Economía. Teoría y Práctica, Nueva Época*, 46, 41-69.

- Marx, K. (2009). *El capital, crítica de la economía política*. Siglo XXI editores.
- Mascarenhas, R. G. y Gândara, J. M. (2010). Producción y transformación territorial: la gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. 19, 776 – 791.
- Meier, G. (2002). *La vieja generación de economistas del desarrollo y la nueva* en “Fronteras de la Economía del Desarrollo, el futuro en perspectiva” coord. por Gerald M. Meier y Joseph E. Stiglitz, Edit. Banco Mundial y Edit. Alfaomega, Colombia.
- Mejía, L., Mejía, S., Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Culinaria*, 8 (Nueva Época) 27-40. <https://www.uaemex.mx/culinaria>
- Meléndez, J. M. y Cañez, G. M. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204.
- Meléndez, J. M. y Cañez, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales*, 17(spe), 181-204.
- Meneses, J., & Rodríguez, D. (2011). *El cuestionario y la entrevista*. 54.
- Niembro, M., Téllez, R. (2012). Historia y mestizaje de México: a través de su gastronomía. *Culinaria*, 4(Nueva Época), 30-58. <https://www.uaemex.mx/culinaria>
- Obregón, C. (2008). *Teorías del Desarrollo Económico (1ª ed.)*. Pensamiento Universitario Iberoamericano.
- Oolon Mx. (2019). *Pescado Zarandeado [Fotografía]*. Behance. <https://cutt.ly/GwiJbSv7>

- Otzen, T., y Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*, 35(1), 227–232. <https://doi.org/10.4067/S0717-95022017000100037>
- Padilla, C. (2006,) *Las cocinas regionales: Principio y fundamento etnográfico* [ponencia]. Universidad de Guadalajara. Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador.
- Periódico Oficial de Nayarit. (2019). Decreto que declara la Gastronomía Nayarita como Patrimonio Cultural Inmaterial del estado de Nayarit. Consultado el 28 de enero de 2021. <https://cutt.ly/emuJG8x>
- Prats, L. (2006, mayo). La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias. *PH Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*, (58), 72-80.
- Real Academia Española (2020). Cocina. En *Diccionario de la lengua española (edición del tricentenario)*. Consultado el 02 de febrero de 2021. <https://dle.rae.es/cocina>.
- Rodríguez, M., y Mendivelso, F. (2018). Diseño de investigación de Corte Transversal. *Revista Médica Sanitas*, 21(3), 141–146. <https://doi.org/10.26852/01234250.20>
- Rojas, E., Viesca, F. C., Espeitx, E., Quintero, B. (2016). El maguey, el pulque y las pulquerías de Toluca, Estado de México, ¿patrimonio gastronómico turístico?. *Pasos*, 14(5), 1199-1215.
- Rueda, O. E. (2020). Capítulo 4. A propósito de la cultura culinaria y el turismo: aportes a la puesta en valor de las tradiciones alimentarias en Santander. En CORHUILA. *Cartografías turísticas del mundo contemporáneo: reinenciones de la urbe y la provincia como itinerarios de una aldea global*. 74-89. Neiva, Colombia.
- Sánchez, J. (1991). *Espacio, economía y sociedad*. Siglo XXI de España Editores.

- Scharager, J., y Reyes, P. (2001). Muestreo no probabilístico. *Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Psicología, 1*, 1-3.
- Secretaría de Turismo y Secretaría de Hacienda y Crédito Público. (2015). *Política Nacional Gastronómica 2015-2018*. Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. <https://cutt.ly/HhhHVFI>
- Solow, R. (1998). Una contribución a la teoría del crecimiento económico. *Perspectivas del sistema financiero*. (63-64), 140-155.
- Torres, G., de Zito, L. M. y Santoni, M. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica*, (26), 55-66. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14802603>.
- Vázquez-Barquero, A. (2000). *Desarrollo económico local y descentralización: aproximación a un marco conceptual*. Comisión Económica para América Latina y el Caribe.
- Waterreus, S., Fèlix Mendoza, A., Alfonso, R., Paniagua, E., & Alcívar, L. (2015). *Descubriendo el Geoturismo en Manabí: Distrito Jama - Pedernales*. p 56. Zonas Gastronómicas en Manabí y el Turismo Cultural Libertad Regalado Espinoza.

Anexos

Entrevista semiestructura a especialistas

Nombre del experto:

Especialidad y/o cargo:

La entrevista nació con la finalidad de esclarecer tres temas fundamentales: la cocina tradicional, la identidad cultural y el Desarrollo Local. Que, a la vez, éstos en su conjunto ayudan a resolver el objetivo general del proyecto, y por lo tanto inferir gracias a las respuestas proporcionadas por ustedes, los conocedores que practican la gastronomía tradicional nayarita fuera y dentro del estado.

Preguntas orientadoras sobre la cocina tradicional y cómo se conforma

0-¿Cómo fue su primer **acercamiento** a la cocina?

1-¿**Cuándo la llama cocina** y cuando la llama gastronomía?

2-¿Cómo vive y recrea los platillos tradicionales y cómo los vincula con **datos históricos** sobre sus orígenes?

3-Dentro de esa diversidad de platillos en nuestra cocina tradicional, sabemos que no es homogénea ¿**cómo la clasificaría** usted?

4-¿Cuál sería el **platillo más representativo** para usted de cada clasificación?

5-¿Por qué hacer de nuestra cocina un **patrimonio**?

6-En sus conocimientos, ¿qué podemos **considerar como un platillo** verdaderamente nayarita?

7-En su recorrido por otros lados fuera del estado ¿cómo recibe **la comunidad ajena** a Nayarit su cocina?

8-¿Qué tan común es para nosotros como comunidad **cambiar ingredientes** o incorporar nuevos en nuestras recetas tradicionales?

9-¿Cree que hay una **resistencia** fuerte por mantener y el compartir las cocinas tradicionales dentro de nuestra comunidad?

Preguntas orientadoras sobre la cocina tradicional como forjadora de identidad cultural de la comunidad

10–¿Qué le gusta de **nuestra cocina nayarita**?

11–¿Ha visto cambios en los platillos tradicionales por la **globalización y modernización**? ¿Cómo ha visto las **nuevas tendencias** de cocina en nuestra comunidad?

12–¿Qué le **brinda a usted la gastronomía** tradicional nayarita? ¿Qué lo hace **identificarse** con la cocina?

Preguntas orientadoras sobre la cocina tradicional nayarita y su incidencia en el desarrollo local

13–Altiplano, Costa y Sierra ¿Por cuáles alimentos tradicionales nayaritas suele visitar un restaurante? ¿En cuál de ellos ubica la vocación del restaurant? O si en algún momento presentan la gastronomía de las tres regiones.

14–En su experiencia ¿Ubica zonas en la ciudad donde se presenten estas modalidades de gastronomía?

15–Haciendo memoria ¿Puede recordar usted de negocios gastronómicos de larga tradición en la ciudad?

16–Por todos es conocido que el Emiliano es conocido por sus estrellas, y en ese sentido exitoso, nos gustaría saber ¿Cuánto personal maneja? ¿Los insumos se compran localmente?

17–¿Este restaurant pertenece a una cadena gastronómica? En este sentido ¿los insumos se compran localmente por restaurant o para toda la cadena?

18–¿Qué cualificaciones tiene el personal que trabaja?

Preguntar recapitulando los temas generales como modo de conclusión y síntesis de la entrevista.

Agradecimientos.

Cuestionario a restauranteros

Este cuestionario tiene la finalidad de recabar información para responder a las preguntas de investigación de la tesis en la maestría en Desarrollo Económico Local de la Universidad Autónoma de Nayarit titulada “**Comer Para Recordar – Negociar Para Alimentarse: La Querencia Gastronómica Tradicional Nayarita, Alegoría Para El Desarrollo Local De Tepic.**” la cual busca presentar un panorama del Patrimonio Gastronómico nayarita en la ciudad de Tepic, desde la perspectiva comercial, como también la perspectiva cultural/identitaria de la comunidad tepicense. Por lo cual, tu participación es muy importante y agradecemos mucho tu participación. **El cuestionario es anónimo y confidencial**, garantizando que la información obtenida no se divulgará públicamente por ningún medio, todo esto con fines académicos.

1. Género:

1.1) masculino

1.2) femenino

1.3) Otro

2. Ocupación

3. profesión y/o último grado de estudios

4. Nombre del restaurante

5. Días/horarios laborables del negocio

6. Antigüedad del restaurante

a) Sobre el Patrimonio Gastronómico

7. ¿Cómo nació la idea del negocio?

8. ¿Utiliza recetas familiares en los platillos que ofrece? (si respondes no, salta la pregunta 9)

8.1) Si 8.2) No

9. ¿Estas recetas familiares fueron adaptadas para ser ofrecidas al público?

10. ¿Cómo se creó el menú del restaurante? (la idea de los platillos)

b) La identidad de la comunidad

11. ¿cuál es el platillo más consumido en tu negocio?

12. ¿Cuáles son los productos/insumos que más utilizas en tu elaboración de platillos tradicionales?

c) El Desarrollo Local y la gastronomía

13. ¿El restaurante es un negocio familiar?

14. ¿Dónde compran sus insumos?

15. De lo que percibe semanalmente ¿Cuánto de ello se reinvierte en los insumos?

16. ¿Cultivan algunos de sus insumos?

17. En su cadena de consumo para el negocio ¿Cuántas personas o negocios más se ven incluidos?

18. ¿cuáles son los meses/temporadas más productivas?

19. ¿Cuántos empleados hay en el restaurante? (permanentes y temporales)

20. ¿Los empleados reciben alguna capacitación?

21. ¿Los empleados cuentan con seguro social?

22. ¿Cuánto salario perciben los empleados en salarios mínimos?

22.1) Menos de uno

22.2) De uno a dos salarios

22.3) De tres a cinco

22.4) De seis o más

23. ¿En promedio cuánto estima en ingresos brutos semanales?

23.1) De 10,000 a 20,000 23.2) De 20,000 a 30,000 23.3) De 30,000 a 40,000

23.4) De 40,000 a 50,000 23.5) De 50,000 o más

24. El local del negocio es:

24.1) Propio

24.2) Prestado

24.3) Rentado

25. Me podrías mencionar ¿Qué impuestos pagas?

Cuestionario a comensales

Este cuestionario tiene la finalidad de recabar información para responder a las preguntas de investigación de la tesis en la maestría en Desarrollo Económico Local de la Universidad Autónoma de Nayarit, titulada “**Comer Para Recordar – Negociar Para Alimentarse: La Querencia Gastronómica Tradicional Nayarita, Alegoría Para El Desarrollo Local De Tepic.**” la cual busca presentar un panorama del Patrimonio Gastronómico nayarita en la ciudad de Tepic, desde la perspectiva comercial, como también la perspectiva cultural/identitaria de la comunidad tepicense. Por lo cual, tu participación es muy importante y agradecemos mucho tu participación. **El cuestionario es anónimo y confidencial**, garantizando que la información obtenida no se divulgará públicamente por ningún medio, todo esto con fines académicos.

1. Género:

1.1) masculino

1.2) femenino

1.3) Otro

2. Edad:

3. Ocupación

4. profesión y/o último grado de estudios

5. ¿Cuántos salarios mínimos ganas?

5.1) 1 a 3

5.2) 4 a 7

5.3) 7 o más

a) El Patrimonio Gastronómico

6. ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados en la cocina de tu hogar? Mencionar al menos 5

7. ¿Percibes cambios en nuestra alimentación en los últimos años?

7.1) Muchos ____ 7.2) Bastantes ____ 7.3) Pocos ____ 7.4) Ninguno ____

8. ¿Podrías dar un ejemplo de estos cambios?

9. ¿Qué platillo tradicional sueles consumir más en las festividades? (en cumpleaños, celebraciones familiares, etc.)

10. ¿Me puedes mencionar 3 o 4 platillos tradicionales?

b) Sobre la identidad de la comunidad

11. ¿Dónde suele comprar (consumir) tu familia los insumos para la preparación de alimentos?

11.1) súper 11.2) mercado 11.3) tienda/miscelánea 11.4) otro: _____

12. ¿Percibes que los tepicenses comemos igual que el resto de México?

12.1) Mucho 12.2) Bastante 12.3) Poco 12.4) Nada

13. ¿Crees que los ingredientes y prácticas gastronómicas internacionales están cambiando la cocina familiar-nayarita-mexicana?

13.1) Mucho 13.2) Bastante 13.3) Poco 13.4) Nada

14. Qué tanto te identificas con los siguientes platillos de la cocina tradicional nayarita: pozole, tamales, ceviche de camarón, pescado zarandeado, carne asada, birria...

14.1) Mucho 14.2) Bastante 14.3) Poco 14.4) Nada

15. ¿Con qué frecuencia preparas o consumes platillos tradicionales?

15.1) Una vez a la semana
veces a la semana

15.2) Entre dos y tres

15.3) Más de tres veces a la semana

15.4) Sólo días festivos

c) La gastronomía y el Desarrollo Local

16. ¿Qué platillos tradicionales sueles consumir más fuera de casa?

16.1) ____ Del Mar (platillos del litoral pacífico como ceviches y aguachiles, pescado zarandeado, camarones, etc.)

16.2) ____ Altiplano (platillos tradicionales de la zona centro del estado como pozole, tostadas, tacos, birria, entre otros).

16.3) ____ Sierra (platillos comunes de Coras, Huicholes, Tepehuanos y mestizos como platillos con maíz azul, alimentos cárnicos y más).

17. ¿Cada cuanto sueles visitar algún negocio de cocina tradicional (mariscos, antojitos, etc.)?

17.1) No suelo ir

17.2) Una vez al mes

17.3) Una vez por semana

17.4) Más de una vez por semana

18. ¿Cuál zona de Tepic consideras la más concurrida en negocios de gastronomía tradicional?

19. ¿Qué parte de tu salario lo destinas para el consumo de comida en negocios de alimentos tradicionales?
