

¿En riesgo el patrimonio gastronómico de la costa del municipio de Bahía de Banderas, Nayarit?.

Rafael Villanueva Sánchez, Arodi Carmi Caldera de la Rosa y Marcela Salazar Martínez.

Cita:

Rafael Villanueva Sánchez, Arodi Carmi Caldera de la Rosa y Marcela Salazar Martínez (2019). *¿En riesgo el patrimonio gastronómico de la costa del municipio de Bahía de Banderas, Nayarit?. XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-030/2328>



¿En riesgo el patrimonio gastronómico de la costa del municipio de Bahía de Banderas , Nayarit ?

Rafael Villanueva Sánchez¹
Arodi Carmi Caldera de la Rosa²
Marcela Salazar Martínez³

Resumen

La humanidad ha utilizado la naturaleza como medio de subsistencia y como parte de su esencia misma, se ha apropiado del territorio y de sus recursos, el alimento no ha sido la excepción pues su misma evolución y conocimientos le han conducido al hombre a experimentar y domesticar por siglos especies animales y vegetales; en día el uso irracional de los recursos ha mermado la biodiversidad regional y gran parte de la proteína utilizada, figura bajo alguna categoría de conservación y en peligro de extinción, la gastronomía se sitúa como una expresión que confiere identidad propia a los pueblos originales de México, dicha tradición milenaria de la Cocina Tradicional Mexicana ha merecido formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. La praxiología sugiere la revisión de trabajo de campo de 14 inventarios culinarios desarrollados en el periodo 2011 - 2018 en las localidades costeras de San Francisco, Sayulita, Punta Mita, Higuera Blanca, Corral de Risco, Cruz de Huanacastle, Bucerías y Las Jarretaderas, en el Municipio de Bahía de Banderas. La misiva del trabajo alude a identificar el estatus de la proteína de acuerdo a la NOM 059 SEMARNAT 2010 y de la UICN. Existe un particular gusto regional por la gastronomía exótica y en la mayoría de los casos asociada a usos y costumbres ancestrales, cosmovisión e historia del territorio, la pérdida del patrimonio bio-cultural no solo sugiere la ausencia permanente de la cultura gastronómica también repercute en la biodiversidad y sus ecosistemas.

Palabras clave

Patrimonio bio-cultural; Biodiversidad; Gastronomía; Turismo; Municipio de Bahía de Banderas.

Introducción

Bahía de Banderas es el municipio número veinte del estado de Nayarit, que fue creado por decreto el 18 de septiembre de 1989. El gobierno con visión futurista decide hacerlo independiente de Compostela, pues este crecía en forma constante el sur del estado como destino turístico. Bahía de Banderas es una región donde existieron tres grandes



cacicazgos: Tintoque, Pontoque y Tondoroque. Su tradición culinaria se remota a la época prehispánica, pues fue habitado por las tribus pertenecientes a Hueytlahtonazgo, que, después conquistados por Nuño Beltrán de Guzmán, su población se ve minada enormemente.

Sin embargo, la población siguió cultivando maíz, se siguió dedicando a la pesca y la caza se practicaba para su autoconsumo. Los hechos históricos marcan a los pueblos, su diáspora por región hace que nazca el mestizaje y que las fusiones de las culturas marquen la forma de vida y de comer de los pueblos; la cocina nayarita fue una cocina regional antes que se dividiera el país en estados en 1917, lo que hace que la cocina del sur de nuestra entidad se vea influenciada por las cocinas de nuestros estados vecinos (extracto del prólogo de la Chef Betty Vázquez en (Velázquez, Villanueva, & López, 2019).

La concepción del patrimonio biocultural y su lazo íntimo con la biodiversidad explican el lazo de las comunidades locales y su cosmovisión del entorno, estando presente en la administración de los recursos como principal sustento y garante de la conservación del patrimonio natural y cultural a través de los usos y costumbres.

Fundamentación

México y su biodiversidad

A México se le incluye entre los doce países megadiversos. En su territorio se encuentra el 10% del total de las especies del mundo (Aguayo Quezada, 2007), el mayor número de especies de reptiles, el segundo de mamíferos y el cuarto de anfibios y plantas de cualquier país. Una gran cantidad de éstas son endémicas.

México es el cuarto país del mundo con mayor riqueza biológica (CONABIO, 1998) Sin embargo, es también uno de los países donde la biodiversidad se ve más amenazada, lo que implica una responsabilidad a nivel internacional. Acompañando a su diversidad biológica, México cuenta con una gran diversidad cultural, y ambas están relacionadas. Las comunidades rurales e indígenas son propietarias de más del 80% de los ecosistemas en buen estado de conservación y con una alta biodiversidad. Los mecanismos más efectivos para la conservación de la biodiversidad son el establecimiento de áreas naturales protegidas (ANP) y los esquemas de manejo sustentable que permiten integrar la conservación de la riqueza natural con el bienestar social y el desarrollo económico (INECC, 2014).



La gran variedad de especies vegetales nos coloca en el cuarto lugar entre todos los países del orbe con mayor diversidad. Una gran riqueza que, gracias a su cosmovisión y sabiduría, supieron aprovechar las culturas indígenas afectando lo menos posible a la naturaleza. Actualmente, de acuerdo con el mismo autor, hay 7 mil especies de plantas con usos experimentados y definidos en la alimentación. Entre ellos están los condimentos, los ablandadores, así como ingredientes para preparar bebidas, conservas, alimentos deshidratados, dulces, platillos especiales y aderezos, entre otros. Eso no tiene igual en ningún país del mundo e implica “una formidable responsabilidad: la de ser cumplidos garantes y meticulosos guardianes de este extraordinario patrimonio”, afirma Rzedowsky en (García & Bermúdez, 2014:26)

Islas del Golfo de California y su relación con la Costa de Bahía de Banderas

La UNESCO inscribió en 2005 en la Lista del Patrimonio Mundial el sitio de las Islas y Áreas Protegidas del Golfo de California que integra 244 islas, islotes y zonas litorales del golfo de California en los estados mexicanos de Baja California, Baja California Sur, Sonora, Sinaloa y Nayarit. Alberga 695 especies botánicas y 891 ictiológicas, de las cuales 90 son endémicas. El número de especies vegetales es superior al registrado en otros sitios insulares y marinos inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial. Asimismo, este sitio alberga el 39% y el 33% del total mundial de las especies de mamíferos marinos y de cetáceos, respectivamente.

“La Lista del Patrimonio Mundial en Peligro tiene por objeto informar a la comunidad internacional de las condiciones que amenazan las características mismas que han hecho posible la inscripción de un bien en la Lista del Patrimonio Mundial (conflictos armados, catástrofes naturales, urbanización salvaje, caza furtiva, contaminación...) y fomentar medidas correctivas” (UNESCO, 2019).

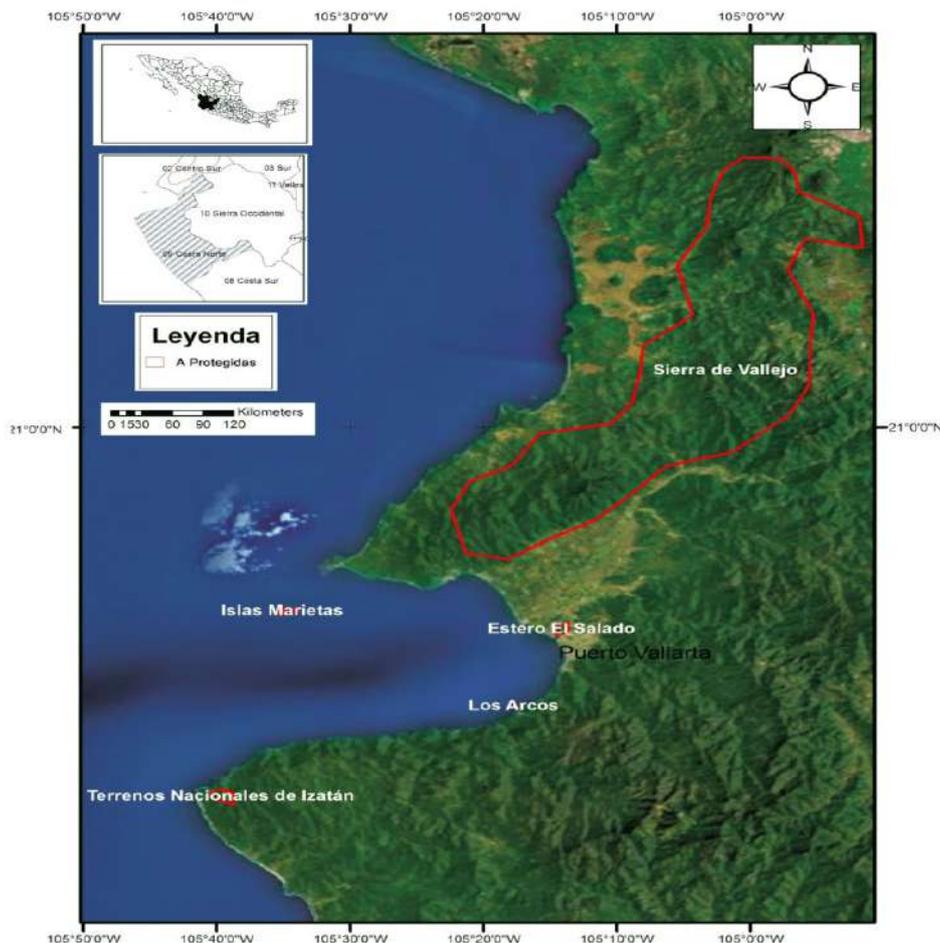
Particularmente hablando del territorio Nayarita incluye el conjunto de las islas Marías, Isla Isabel y las Islas Marietas, en el primer conjunto se ubicaba la penitenciaría estatal hasta finales del año 2018 (cárcel) para ser destinada en su totalidad a la conservación de la biodiversidad, el conjunto de islas no ha estado exenta de prácticas excesivas sobre la explotación de sus recursos, extracción ilegal y la presión del turismo, que obligó a cerrar temporalmente al turismo y a tomar medidas drásticas (Villanueva, Huízar, & Rosales, 2017), con la eliminación de la penitenciaría en las Isla María Madre dio pie a la captura de especies en la Isla lo que ha propiciado una alerta en la gestión del patrimonio, en general las prácticas extractivas principalmente asociadas a la pesca



irresponsable alertaron instancias siendo así que el pasado 3 de Julio 2019 la UNESCO ingresó este sitio en la lista del Patrimonio Mundial en Peligro debido a la preocupación por la inminente extinción de la vaquita, (*Phocoena sinus*) una especie de marsopa endémica del Golfo de California(UNESCO, 2019).

Áreas naturales protegidas en el Municipio de Bahía de Banderas

Los estados de Jalisco y Nayarit en gran parte de su territorio pertenecen a las Regiones Terrestres Prioritarias y Marítimas de México por su alta biodiversidad, particularmente la avifauna local (366 especies de las cuales 35 se encuentran bajo alguna categoría de protección, de acuerdo con la NOM-059 SEMARNAT-2010 y 12 corresponden a especies endémicas de México, distribuidas en Reservas de la Biósfera, Parques Marinos, Áreas de Conservación de Flora y Fauna, Zona de Conservación ecológica y sitios Ramsar, como algunas de las categorías estipuladas para espacios Naturales Protegidas en Bahía de Banderas (Villanueva, Huízar, & Lan, 2015).



Mapa 1. Distribución de Áreas Naturales Protegidas en Bahía de Banderas
Fuente: (Villanueva, Zamboni & Huízar, 2014).



El crecimiento demográfico acelerado de la región merma la biodiversidad y genera una fuerte presión sobre los espacios Protegidos de la Bahía, aunado a la ausencia de planes de manejo que regulen y sancionen la ejecución de actividades que generan impactos negativos.

Anexo 1: Tabla 3

Patrimonio Biocultural, conocimientos locales e indígenas

El patrimonio biocultural surge de la necesidad de reconocer y valorar la relación hombre-naturaleza, que se refiere a la conexión entre la diversidad biológica y la diversidad cultural de los pueblos indígenas. Este patrimonio abarca desde el conocimiento y el uso tradicional de la biodiversidad hasta los valores espirituales, aspectos que son transmitidos de generación en generación mediante la tradición oral, México es considerado como uno de los países con mayor patrimonio biocultural, debido a que alberga al 10% de la riqueza biológica del planeta y ocupa el quinto lugar en riqueza de lenguas indígenas a nivel mundial. Además, la mayoría de los ecosistemas conservados del país coincide con los territorios indígenas, facilitando así la inclusión de la naturaleza en los modos de vida y la cosmovisión indígena (INECOL, 2017).

Los conocimientos locales e indígenas hacen referencia al saber y a las habilidades y filosofías que han sido desarrolladas por sociedades de larga historia de interacción con su medio ambiente. Para los pueblos rurales e indígenas, el conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspectos fundamentales de la vida cotidiana. Este conocimiento forma parte integral de un sistema cultural que combina la lengua, los sistemas de clasificación, las prácticas de utilización de recursos, las interacciones sociales, los rituales y la espiritualidad (UNESCO, 2017).

Estos sistemas únicos de conocimiento son elementos importantes de la diversidad cultural mundial y son la base de un desarrollo sostenible adaptado al modo de vida local.

Corredor Biocultural del Centro Occidente de México

El Corredor Biocultural del Centro Occidente de México (COBIOCOM), surgió en 2011 como una iniciativa de la “Semana Nacional de la Conservación” que a su vez es organizada por la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) que integra los estados de Aguascalientes, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit, San Luis Potosí, Zacatecas y ahora Colima.



Tabla 3. Líneas de Acción.

Fuente: Elaboración propia con datos de (SEMADET, 2018).

El occidente de México es una región rica en biodiversidad y cultura, en donde el corredor biocultural es un ejemplo de manejo efectivo del patrimonio natural y cultural a través de la colaboración y la participación activa de las comunidades, gobierno, sociedad civil y sector privado en el territorio.

Las relaciones multidimensionales y complejas entre la diversidad cultural, biológica y agroecológica que encontramos en los diversos territorios de México, conforman lo que se ha denominado como patrimonio biocultural. En la región del centro occidente de México es visible a través de la riqueza biológica silvestre y domesticada, los lenguajes, tradiciones, usos y costumbres que combinan cultura y biodiversidad (SEMADET, 2018).

Cocina prehispánica ancestral

A los pueblos de Mesoamérica, también se les llama “Culturas del Maíz”, debido a que su alimentación se basaba en el consumo de esta planta, la cual comenzó a domesticarse desde hace 7 mil años antes de nuestra era. El maíz lo preparaban de diferentes maneras, hacían el nixtamal para la masa, tortillas, desgranado para el pozole, tamales rellenos de aves, carne o pescado. La dieta prehispánica era mixta, ya que incluía diversos productos de origen animal y vegetal.

Consumían alimentos de origen animal como el venado, conejo, liebre, tejón, comadreja, armadillo, marta, nutria, tlacuache, tigrillo, iguana, mapache, oso hormiguero, zorrillo, tapir, tepezcuintle y coyame. Alimentos de origen animal (aves de aire), guajolotes, palomas, codornices, perdices, chachalacas, guacamayas, faisán, loro, tórtola, gallinas,



huevos de algunos de estos animales, etc.; también consumían aves acuáticas de los lagos de Texcoco, Tenochtitlán y Xochimilco y algunos tipos de reptiles, anfibios, peces como, culebras, tortugas, lagartos, charales, ranas y gran variedad de peces.

Los pobladores que estaban más cerca de los lagos, consumían el tecuitlatl, que se hacía con lamas verdes, el ezcahuitl, gusanillo muy delgados y transparentes, el ahuautili, hueva de mosco, chapulines, los meocuilli y los tecaoli, gusanos de maguey blancos y rojos, así como también otro tipo de larvas acuáticas como acuiliztac, atepitz, atopinan y ahuihuil (Fernández, 2013).

Federico Nagel Biclicke encontró que el antiguo mexicano que habitó en el valle de Tehuacán por el año 800 a.C., se alimentaba de los animales que cazaba: perros, guajolotes, venados y otras muchas especies; pero ya cultivaba algunas verduras y quelites. A partir del año 7000 a.C., entre los animales aparece el conejo, y desaparecieron los de mayor alzada, como el mamut, el caballo, los camélidos el antílope, entre ambas fechas los ancestros de los actuales mexicanos comían carne en un 80%, pero al escasear la caza y empezar el cultivo de especies vegetales, el consumo de carne decreció hasta un 20% (García Rivas, 2013:8).

A veces la carne se sustituía con gusanos e insectos, como los de maguey, los jumiles, pececillos de lago o charales, la hueva o aguaucle y numerosas hiervas silvestres, las descripciones que hacen los cronistas respecto los banquetes de Moctezuma son una inequívoca prueba de la abundancia y variedad de los manjares. Pero la gente del pueblo no gozaba de tantos alimentos, aunque tampoco padecía de hambre, carestía o necesidad imperiosa, su dieta consistía principalmente de maíz, frijol y chile, como sucede ahora; pero completaban su manutención, con la caza, la pesca y la recolección. (García Rivas, 2013:10).

Metodología

La praxiología sugiere la revisión de trabajo de campo de 14 inventarios culinarios desarrollados en el periodo 2011 - 2018 en las localidades costeras de San Francisco, Sayulita, Punta Mita, Higuera Blanca, Corral de Risco, Cruz de Huanacastle, Bucerías y Las Jarretaderas, en el Municipio de Bahía de Banderas.

Resultados y discusión

De las 182 recetas colectadas durante los 7 años de trabajo de campo, se identificaron y clasificaron los recursos, en avifauna, invertebrados, mamíferos, peces, plantas y



reptiles que figuran en la gastronomía local, de acuerdo con la NOM-059-SEMARNAT-2010, se identificaron 55 especies de las cuales 14 son endémicas, 22 no endémicas y las 19 restantes sin caracterización de distribución, respecto su categoría de conservación 2 especies se consideran posiblemente extintas del medio silvestre (E), 13 en peligro de extinción (P), 17 amenazadas (A) y las 22 restantes sujetas a protección especial (Pr).

Anexo 2: Tabla 5

El uso de la biodiversidad ha sido parte esencial de las antiguas civilizaciones americanas, pues les ha proveído alimento, medicinas, fibras para la confección de textiles entre otros. En el estado de Nayarit se acentúan 4 grupos étnicos; coras, tepehuanos, náhuatl y huicholes (wixárika), cada uno con identidad propia, cosmovisión sobre su entorno y territorios definidos en los cuales han sido moradores y protectores. Por el contrario, el crecimiento demográfico en el municipio de Bahía de Banderas demanda la expansión territorial para el desarrollo de la planta turística y el uso de la biodiversidad en la oferta de productos turísticos, el uso irracional de los mismos ejerce presión sobre éstos a tal medida de limitar sus poblaciones por el cambio de uso de suelo, la comercialización, extracción ilegal y el consumo irresponsable a partir de la existencia de mitos y creencias locales sobre algunos especímenes.

Anexo 3: Tabla 6

El Manifiesto por la vida, alude que la ética para la sustentabilidad plantea la necesaria reconciliación entre la razón y la moral, de manera que los seres humanos alcancen un nuevo estado de conciencia, autonomía y control sobre sus modos de vida, haciéndose responsables de sus actos hacia sí mismos, hacia los demás y hacia la naturaleza en la deliberación de lo justo y lo bueno. La ética ambiental se convierte así en un soporte existencial de la conducta humana hacia la naturaleza y de la sustentabilidad de la vida.



Ilustración 1. Restaurante en Carretera Fed 200

Ilustración 2. Tostadas de Tortuga de agua dulce

Ilustración 3. Comercialización de carnes exóticas