



ENGC22_00061

“Difusión del Patrimonio gastronómico como parte de la identidad cultural en El Bellote, Paraíso, Tabasco. Propuesta de Catálogo de patrimonio gastronómico”

Autores

Est. Eduardo Javier Castellanos

Est. Claudia Fabiola Carvajal Caballero

Introducción

La cocina mexicana, además de ser conocida por su gran sabor, también lo es por tener una gran variedad. Es sin duda reconocida por ser una de las comidas más completas y variadas a nivel mundial, además de que reúne en cada uno de los platillos diferentes culturas y tradiciones de todos los rincones del territorio mexicano.

Los mariscos han ejercido una gran influencia en la comida mexicana desde comienzos del siglo XIX, cuando muchos chefs empezaron a incluirlos en sus platillos. Sin embargo, aunque la fama llegó en el siglo XIX, en México comemos marisco desde la época prehispánica, y formó parte de la comida mexicana desde que la gente empezó a pescar y preparar platillos con ellos. Una de las particularidades del marisco, que forma parte de las razones por las que adoptó tanto poderío en la comida mexicana, es porque puede cocinarse de muchas formas siendo la base.

México al tener dentro de su territorio varios cuerpos oceánicos, era de esperarse que las personas le dieran un aprovechamiento a dichos recursos. Es por ello que esta investigación se centra en este sector gastronómico, dando un mejor conocimiento a las personas sobre los diferentes platillos que pueden surgir de las especies provenientes del mar.

La gastronomía es considerada una de las principales expresiones culturales por las que un pueblo se distingue de otro y lo representa mejor, desde el simple platillo, hasta el procedimiento que se lleva a cabo para realizarlo. Como parte de la interpretación del significado de la gastronomía de un pueblo, Gonzales-Lara (2009) afirma que:

La gastronomía se ha conceptualizado como el estudio de la relación entre cultura y alimento. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Los cambios generados por la globalización invitan a una redefinición constante de las políticas culturales. La globalización necesita estar acompañada por una evolución política y cultural, capaz de facilitar una mejor comprensión entre los ciudadanos del mundo. (p. 1)

Este estudio tiene como objetivo difundir el patrimonio gastronómico como parte de la identidad cultural en El Bellote, Paraíso, Tabasco a través de la elaboración del Catálogo de patrimonio gastronómico de Paraíso, Tabasco. En este trabajo se presentan las conclusiones preliminares y los avances del Catálogo de Patrimonio Gastronómico.

La elaboración del Catálogo de patrimonio gastronómico se efectúa a partir del diagnóstico en el lugar de estudio. La gastronomía paraiseña es admirada y reconocida por los municipios que conforman el estado de Tabasco, además permite que la misma tenga la oportunidad de crear una red de comercio que permita la gestión del talento y creación de modelos de negocio; donde cada restaurante sea una verdadera experiencia gastronómica.

Desarrollo

Dentro de la gastronomía existe una gran variedad de platillos, cada uno forma parte de la identidad cultural de una región del mundo, la gastronomía no es solo degustar un platillo o cocinar. Esta expresión cultural tiene un trasfondo, que va desde la elección de los ingredientes, el procedimiento a seguir para realizarlo, hasta la manera de llevarlo a la boca.

En los lugares que están en zona costera el territorio es aprovechado por los habitantes para realizar actividades que les sirvan como una forma de actividad económica y atraer personas de otros lugares para consumir dichos lugares o servicios, esta actividad es conocida como Turismo y se define como :“Un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios” (Organización Mundial del Turismo, 2019, p. 10).

Dentro de la cultura se encuentran diferentes rasgos por los que se identifica a un grupo de personas, y sucede algo similar con el turismo, puede enfocarse en una actividad en especial, en este caso, uno de esos enfoques es el turismo gastronómico, actividad que la Organización Mundial del Turismo (2019) lo define como:

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina (p. 45).

México cuenta con un total de 81 rutas turísticas identificadas por la Secretaría de Turismo, de las cuales siete pertenecen Tabasco, cada una de ellas con características singulares que dan a conocer la diversidad de los atractivos naturales, culturales, arqueológicos, históricos y gastronómicos que el estado ofrece.

En Tabasco se encuentran siete rutas, de las cuales dos cuentan con la clasificación de turismo gastronómico, dentro de ellas está la Ruta del Cacao al Chocolate, dentro de ella, está situada el Corredor Gastronómico Puerto Ceiba-El

Bellote en el municipio de Paraíso. Dentro del corredor gastronómico se encuentra una cantidad aproximada de 40 restaurantes, en su mayoría pertenecientes a personas que forman parte de estas comunidades.

El proyecto de investigación para la intervención se ubica en el corredor turístico-gastronómico Puerto Ceiba-El Bellote, el cual lo conforman las localidades de: Villa-Puerto Ceiba, Colonia Miguel de la Madrid (El Bellote), Ranchería José María Morelos y Chiltepec, pertenecientes al municipio de Paraíso en el estado de Tabasco.

Metodología

Esta investigación aplicó la metodología de la investigación acción, surgieron algunas situaciones que se presentan en una comunidad de Paraíso, Tabasco la cual se caracteriza por ser una de las principales del estado en dedicarse a la cocina de mariscos, además de la zona en la que se encuentra actualmente.

Para obtener información de la realidad que se está investigando, se eligieron las herramientas y técnicas adecuadas para recolectar dicha información y darle continuación a la investigación.; que para esta investigación fue la entrevista semi-estructurada.

Para ello fue necesario seleccionar, simplificar, resumir y clasificar la información obtenida. Sagastizabal y Perlo (2002) mencionan que:

“Esta operatoria supone la construcción de categorías en un proceso inductivo-deductivo, proceso basado en criterios teóricos y prácticos, y guiado por las preguntas de las entrevistas que conforman las primeras categorías de análisis”(p. 6).

Con base en la recopilación de datos obtenidos en las entrevistas y observaciones realizadas, se derivaron cinco metacategorías, la primera fue la *situación actual* de la cual se derivan ocho categorías en las que se sustenta la relación que las personas tienen con la gastronomía, factores por los que ha tenido reconocimiento en el municipio, conocimientos sobre los orígenes de los platillos que se preparan en la entidad, las acciones de difusión gastronómica que se han realizado, aceptación de la gastronomía como identidad cultural y los aportes que ha tenido a la economía del municipio. La segunda metacategoría, se refiere a *lo que se puede conservar* de la cual surgen dos categorías: aspectos tradicionales de la cocina

que se deberían conservar, así como las estrategias de promoción que se han llevado a cabo y sería bueno conservar.

De igual forma, la tercer metacategoría fue relacionada con *qué cambiar*, en la que surge una categoría que se enfoca principalmente a las estrategias en la difusión de la gastronomía local. La cuarta metacategoría se planteó con respecto a *las estrategias de cambios* que derivaba de una categoría que va principalmente a propuestas de acciones en pro de la difusión en la gastronomía.

De este modo, la quinta y última metacategoría fue *la temporalidad del cambio*, de la cual derivan dos categorías, nuevas acciones de difusión y la temporalidad que se necesite para llevar a cabo dichas acciones, así como la temporada que sería de buen aprovechamiento para otras estrategias de difusión por las visitas de turistas en temporadas del año en específico.

Análisis / Diseño de propuesta

El turismo gastronómico se puede considerar como una de las principales actividades que se realizan a lo largo del estado, ya que la mayoría de los municipios poseen uno o más platillos que no se cocinan igual en distintas regiones del estado, pueda ser desde los ingredientes que se usan, hasta el modo de preparación.

Durante la fase de diagnóstico se realizaron visitas a la zona turística El Bellote y se identificaron 44 restaurantes que tienen funcionamiento de comida de mariscos, de los cuales, 20 de ellos pertenecen a la ranchería José María Morelos y Pavón (El Bellote).

En el diagnóstico se concluyó que actualmente, el corredor gastronómico se caracteriza principalmente por estar ubicado al lado de la laguna, gracias a esto, los pobladores han tomado esta característica como una ventaja y ofrecer nuevos servicios para atraer más visitantes. “Entre las actividades que se ofrecen a parte de los restaurantes, destacan los paseos en lancha por toda la laguna Mecoacán hasta llegar al punto donde se unen la laguna y el mar, conocido como La Bocana”. (Informante 2).

A partir de las categorías se realizaron el análisis de los datos obtenidos a través de los informantes que conformaron las subcategorías mediante cadenas textuales.

A partir de la información recopilada, se construyó una tabla de doble entrada, en la cual se enunciaron las debilidades, fortalezas, oportunidades y amenazas que giran en torno a la problemática inicial detectada como se presenta en la tabla 1.

Tabla 1

Determinación de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del Corredor Turístico-Gastronómico Puerto Ceiba-El Bellote

Contexto interno	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Los cocineros llevan más de diez años dentro de la cocina de mariscos. • La variedad de platillos es el principal factor por el que la gastronomía es conocida. • Los habitantes consideran la gastronomía como parte de la identidad cultural del municipio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los cocineros, en su mayoría, no tienen conocimientos sobre los orígenes de los platillos. • Cambios en los productos o procedimiento con los que se realizan los platillos. • Falta de difusión por parte de los restaurantes.
Contexto externo	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Es considerada parte de la identidad cultural del estado. • El municipio ha realizado actividades de difusión en las que han participado gran parte de los restaurantes. • Aporte en ámbito económico al sector turístico del municipio. • Vacaciones de semana santa como la temporada con más visitas en los restaurantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Versiones diferentes del mismo platillo en diferentes restaurantes dentro y fuera del municipio. • Falta de apoyo por parte de la nueva administración hacia la gastronomía en general. • Se han puesto en pausa los festivales gastronómicos debido a la pandemia por COVID-19.

Se identificó que los cocineros en su mayoría no tienen conocimiento sobre los orígenes de los platillos que se elaboran, ha generado cambios en los ingredientes o el procedimiento con el que se llevan a cabo, además de no realizar acciones de difusión de los platillos y por ende, no atraen a los turistas para probar platillos típicos.

Así mismo, El Bellote no cuenta con el apoyo de los administradores del municipio para dar promoción fuera del municipio al corredor gastronómico, y de algún modo, tener mayores visitas en diferentes épocas del año. Como posibles soluciones para lo mencionado anteriormente, se cuenta con la disposición de habitantes de la comunidad que ejercen un papel dentro de la cocina con más de diez años de experiencia para recopilar información sobre los distintos platillos que se preparan, además, hay propuestas de acciones entre los pobladores para aportar en la difusión de la gastronomía del municipio.

La entrevista con los cocineros informantes derivaron de la identificación de las recetas que consideran ellos que representan al lugar y al municipio desde la perspectiva simbólica a partir de sus raíces culturales. A partir de esta información recopilada se diseña el contenido del Catálogo de patrimonio gastronómico que será en formato digital y el objetivo es la difusión del patrimonio gastronómico.

La estructura del Catálogo está integrada por las recetas, las cuales a su vez se presenta el proceso de preparación, el valor simbólico del platillo para la comunidad en el ámbito cultural y gastronómico y su aporte a la cocina mexicana. Algunas recetas que se van a presentar son:

- Caldo de Camarón
- Caldo de Robalo
- Camarones al Chiltepín
- Coctel de Camarón
- Minilla de pescado
- Mojarra frita
- Mojarra empapelada
- Ostiones al Tapesco
- Tortilla al asadero
- Tortilla al mojo de ajo

(Las recetas contempladas hasta el momento no son las oficiales, por lo que el contenido puede variar).

Dentro de este catálogo, se dará a conocer la importancia de la cocina tabasqueña desde un nuevo punto de vista, con elementos que se pueden encontrar en diferentes partes de México. Se considera que puede ser un precedente para la difusión de la comida de Tabasco la cual posee una diversidad de recetas según las regiones.

Referencias

Gonzales-Lara, J. Y. (2009, 02 de agosto). Gastronomía peruana como identidad colectiva. La Diáspora Peruana. Recuperado de

http://peruimmigrationdocumentationproject.blogspot.com/2008/07/la-gastronomia-peruana-y-la-identidad_14.html.

Sagastizabal y Perlo (2002). La Investigación-Acción como estrategia de cambio en las organizaciones. Buenos Aires: Editorial STELLA y Ediciones la Crujía.

Organización Mundial del Turismo (2019) Definiciones de turismo de la OMT, OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>

Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center (2019), Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>