

Rescate del patrimonio oral gastronómico en Valle de Banderas, Nayarit

Lic. José Alejandro López Sánchez/

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa

alx.1193@hotmail.com

Dr. Juan Carlos Velázquez Torres

Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas

jcvelazquez@utbb.edu.mx

Dr. Rafael Villanueva Sánchez

Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas

rvillanueva@utbb.edu.mx

RESUMEN

La cocina mexicana ha destacado en el mundo por su rica variedad de manjares espléndidamente condimentados; en ella, se aprecia una larga ruta de hallazgos y combinaciones de ingredientes, también la succulencia de los platillos mexicanos que emana de una constante preocupación por halagar al paladar, al olfato y a la vista, mediante la riqueza de los nutrientes y delicadez de sabores, buscando enriquecer y refinar la practicidad culinaria. El análisis del presente trabajo se estructura a partir de una aproximación teórica y práctica, mediante la aplicación de entrevistas semiestructuradas a miembros de la localidad de Valle de Banderas, que representan una riqueza patrimonial en la gastronomía. Parte de los resultados encontrados es base central del patrimonio oral gastronómico que rescata una influencia de patrimonialidad familiar, basados en

el ser espiritual marcando el paladar e imaginando lo ancestral de cada ingrediente.

Palabras clave: Valle de Banderas, Patrimonio Oral Gastronómico, Cocina Ancestral, Usos y Costumbres, Recetas Tradicionales.

RESCUE OF THE ORAL GASTRONOMIC HERITAGE IN VALLE DE BANDERAS, NAYARIT

ABSTRACT

Mexican cuisine has stood out in the world for its rich variety of splendidly seasoned delicacies; in it, a long route of findings and combinations of ingredients can be appreciated, also the succulence of Mexican dishes that emanates from a constant concern to flatter the palate, smell, and sight, through the richness of nutrients and delicacy of flavors, seeking to enrich and refine the culinary practicality. The analysis of the present work is structured from a theoretical and exploratory approach, in turn, applying semi-structured interviews to members of the town of Valle de Banderas, which represent a rich heritage in gastronomy. Part of the results found is the central base of the gastronomic oral heritage that rescues an influence of family heritage, based on the spiritual being marking the palate and imagining the ancestral of the combinations of each ingredient, here is the happy taster of the hand who prepares it.

Keywords: Valle de Banderas, Gastronomic Oral Heritage, Ancestral Cuisine, Uses and Customs, Traditional Recipes.

INTRODUCCIÓN

Se menciona que la tradición culinaria tiene raíces profundas, paralelas a la evolución social y cultural de nuestros ancestros indígenas, en la cual, la diversidad se engloba en las etapas de la grandeza gastronómica que se conserva por diversos grupos étnicos, sus hábitos alimenticios, técnicas de cultivos, domesticación y pesca, viviendo en abundancia de sus recursos naturales. La representación culinaria es la riqueza viva del conjunto de platillos endémicos de México que forman parte de todas las tradiciones de sus pueblos, historia de sus originarios y portadores del conocimiento de sus recetas.

La tradición culinaria de un pueblo se enmarca en un panorama histórico, en los usos y costumbres, que permite a las personas locales proteger y rescatar su patrimonio oral, para que este no muera o pase de moda, porque es la historia del recuerdo de las familias. De ahí el valor que tiene cada una de las recetas, como representación del platillo típico más esencial puesto sobre la mesa, y que forma parte de la cultura culinaria simbólica y el comportamiento sociocultural que se manifiesta como el patrimonio oral gastronómico.

El objetivo de la presente investigación es analizar la gastronomía del Valle de Banderas, Nayarit como una expresión del patrimonio oral del pueblo mexicano, sinónimo de identidad e integración de sus usos y costumbres. Por consiguiente, el turismo y la gastronomía es la combinación perfecta para reintegrar la historia dentro de la localidad.

ANTECEDENTES

Patrimonio oral en la gastronomía mexicana

Entre sus escritos, Bernal Díaz del Castillo menciona que no sólo traía consigo soldados y armas para conquistar un pueblo; parte de su bagaje cultural eran sus usos y costumbres para comer y beber, pues venían de un mundo muy diferente al que encontraría en estas tierras; por siglos la comida que era escasa y regateada, en la altiplanicie mexicana encontraría una cultura culinaria que, aunque sencilla, era abundante (Pérez García, 2017).

Según Velázquez Torres et al., (2021), México se ha caracterizado por ser un gran referente ante el mundo, pues es uno de los países con mayor diversidad gastronómica. La gran variedad de platillos era muy cuantiosa en el antiguo México Prehispánico; actualmente son más de tres mil los condumios y bocadillos que existen, la mayor parte de origen indígena, y otros modernos, mestizos, pero con gran influencia de aquella antigua cocina. También, sorprende la abundancia y originalidad de los platillos que comprenden como principal ingrediente al maíz (García Rivas, 2013).

Las prácticas culinarias de los pueblos indígenas eran variadas: desde los usos primitivos de los chichimecas, nómadas de las áridas zonas norteñas, cazadores, recolectores, pescadores quienes usaban el fuego para someter directamente sus alimentos, hasta las opulentas y refinadas artes culinarias (Pérez García, 2017).

Los pueblos originarios desarrollaron conocimientos sumamente detallados en entornos ecológicos muy variados, buscando siempre diversificar sus preparaciones culinarias con maíces de diferente sabor, color y textura; combinando numerosas va-

riedades de frijol, calabaza, chile y otros alimentos, evadieron la monotonía de la dieta (Marielle , 2011).

Por lo tanto, la cocina en México alcanza el carácter de una actividad ritual en la que se pone gran esmero, así mismo el conocimiento y el tiempo que se invierten en cocinar hablan mucho del espíritu de las mujeres encargadas de la alimentación. La frase popular "dime qué comes y te diré quién eres" hace evidente que a través de la cocina particular de cada casa se puede apreciar el grado de cultura que la familia tiene, su situación económica e incluso su jerarquía social (Fernández , 2013).

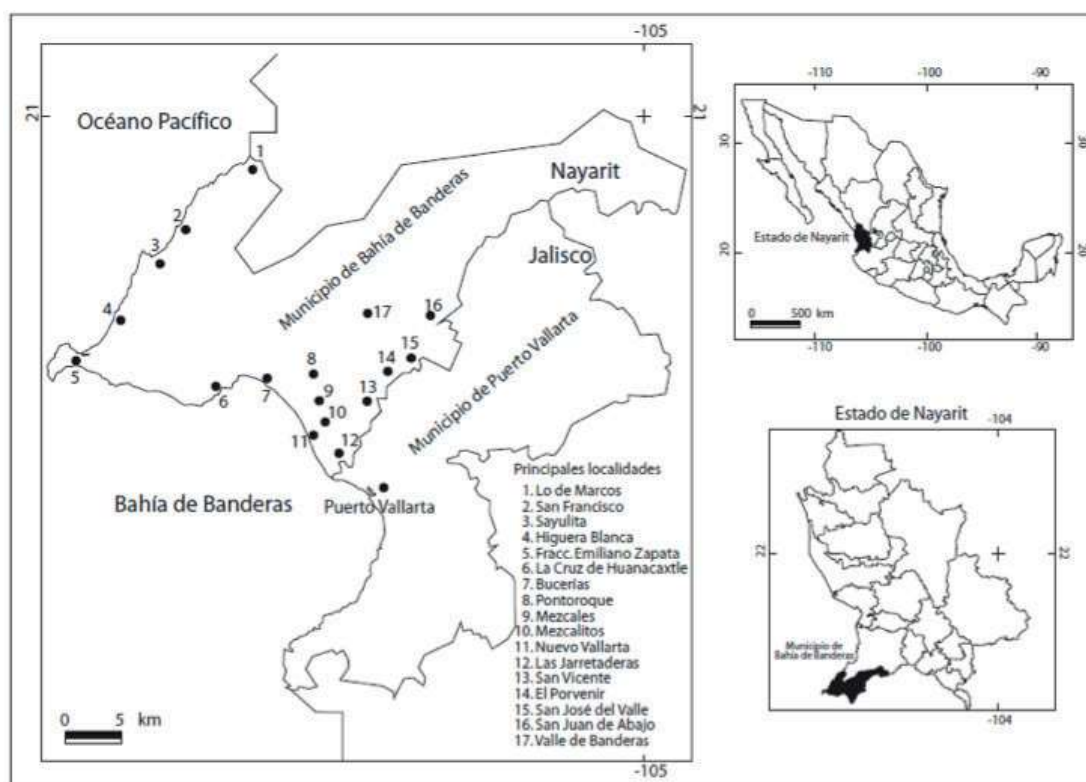
Kolonitz (1976) menciona que, la mujer era el eje de la familia sobre la que caía la responsabilidad de la alimentación de esta. Detallando que las señoras eran casi todas de constitución delicadísima y nada se hace en su educación para revigorizarla, a los catorce o quince años se casaban y la bendición de los hijos era numerosísima, no era extraordinario que tuvieran quince o dieciocho, por otro lado, los niños eran alimentados por su delicada madre y al fin de la infancia continuaban tratándoseles como niños.

De ahí que en la mesa de aquellas familias que seguirían los recetarios de la época existieron algunos alimentos que al paso de los siglos continuaron siendo parte de la dieta básica para las clases acomodadas; tal es el caso de tomar una taza de chocolate en agua para desayunar a la usanza prehispánica, o bien en leche, elemento agregado por los europeos. Se tiene así que durante los años que van de 1864 a 1867, el comer y degustar los alimentos de una familia de élite bien pudo estar formada y organizada con una marcada influencia española en la comida, sin olvidar las raíces prehispánicas y por supuesto, preparaciones a la moda de otros países (López Camacho, 2016).

Cocina ancestral en Bahía de Banderas, Nayarit

Nayarit y sus cocinas están influidas por sus territorios vecinos y pueden clasificarse en las cocinas indígenas de la sierra, las comidas del litoral y la isla de Mexcatitlán. Habitan en el Estado: coras, wixáricas, tepehuanos y mexicaneros que se esparcen por otros estados que a su vez comparten sus tradiciones. El litoral es rico en fauna marina que los nayaritas aprovechan y les ha permitido crear platillos de gran valor gastronómico, mientras que la comida de la sierra tiene una aureola de magia, pues para los indígenas pobladores de esa cañada y planicies es sagrada (Pérez García, 2017).

Bahía de Banderas es el municipio de más reciente creación del estado de Nayarit. Mediante decreto número 7261, emitido por el Congreso del Estado el día 18 de diciembre de 1989, a propuesta del gobernador Celso Humberto Delgado, se ordena segregarse del territorio del municipio de Compostela para crear el nuevo municipio Bahía de Banderas, con cabecera en Valle de Banderas, pasando así a ser parte de la división política del estado de Nayarit como el municipio número 20. Recibe su nombre de la Bahía de Banderas que baña la costa sur del municipio y se encuentra dividida políticamente entre los estados de Jalisco y de Nayarit, y en la cual desemboca el río Ameca (De la Rosa Sánchez, 2014).

Mapa 1: Bahía de Banderas, Nayarit

Fuente: Márquez González & Sánchez Crispín, 2007.

Bahía de Banderas es un importante productor de camarón, guachinango y otros productos de la pesca, entre sus cultivos principales se encuentran: sandía, piña, sorgo, maíz, mango y jitomate. Por otra parte, la ganadería es principalmente vacuna y bovina (De la Rosa Sánchez, 2014). El municipio se destaca principalmente en el turismo y la gastronomía; por ende, son un factor transcendental por la derrama económica que genera e impacta en la Riviera Nayarit (Bahía de Banderas, Compostela y San Blas) (López Sánchez et al., 2019).

Usos y costumbres en Valle de Banderas

Cuando el Capitán Francisco Cortés de San Buenaventura iba de regreso a Colima, después de las primeras exploraciones al te-

territorio de Nayarit en el año 1525, por instrucciones de Hernán Cortés, arribó con su ejército al Valle de Tintoque. Antes de llegar, un numeroso ejército de más de veinte mil hombres salieron a impedirles el paso. Llevaban los indios en la extremidad de sus arcos unas banderillas de algodón de diversos colores y tamaños; por esta razón desde entonces se llamó Valle de Banderas (González Belloso, 2008).

De acuerdo con la tradición oral, el poblado de Valle de Banderas (ver mapa 2) es el más antiguo de la región y hoy es cabecera municipal; también se ha asentado en varios lugares: Temichoque¹, Tintoque², Pontoque³ y Tondoroque⁴. Con el nombre de Valle de Banderas se conoció a toda la región desde tiempos de la Conquista, lo mismo sucede en La Relación de la Ciudad de Compostela, de Lázaro Blanco, escrita en 1584, donde el autor menciona que “el principal pueblo es Santiago Temichoque, que en su lengua quiere decir pueblo que está cerca del agua” (Gómez Encarnación, 2007, p. 110). El lugar parece haber estado al Este del actual poblado de Valle de Banderas, en las tierras aledañas a Los Patos, cercano al cauce del Río Ameca en esa época.

¹Nombre que se le dio al antiguo pueblo de Valle de Banderas.

²Estudios arqueológicos recientes en la vertiente del Pacífico, sugieren que antes de la Conquista, el área de Punta de Mita (Tintoque y Pontoque), participó de un sistema de navegación costera de larga distancia.

³Antiguo sitio de pesquería de perlas, que La Relación de la Ciudad de Compostela sitúa en los alrededores de Punta de Mita, del náhuatl *pontoqui*, oloroso, hediondo.

⁴Rémi Siméon menciona que, “el vocablo parece derivar del náhuatl *tontoqui*, caliente, ardiente, por extensión, fiebre; y Totec, dios adorado por la gente que vivía a orillas del mar, quienes le atribuían gran número de enfermedades” (Gómez Encarnación, 2007, p. 113).

Mapa 2: Valle de Banderas



Fuente: Atlas Turístico de México, 2020.

Durante el periodo cardenista y a partir de 1937, los campesinos del actual municipio de Bahía de Banderas recibieron 26,648 habitantes, lo que originó los ejidos y poblados de La Cruz de Huanacastle, Bucerías, El Porvenir, San Juan de Abajo y Valle de Banderas. Durante este periodo se constituyó el ejido de El Tuito, a partir de la expropiación de las tierras de la hacienda San José, y treinta años después se le sumarían trece nuevos centros de población. El turismo invirtió el proceso y concentró la población en las zonas costeras, generando un amplio proceso migratorio que abarcó más allá de la región del occidente, estableciendo la mayoría de los contingentes en Puerto Vallarta y la zona costera de Bahía de Banderas, principalmente en Bucerías y su zona de influencia turística (César Dachary & Arnaiz Burne, 2006).

En cuanto a la historia de la cocina y la cultura dentro del municipio, estas se conforman del patrimonio oral que comparten las

recetas de las abuelas; envolviendo una tradición gastronómica colectiva familiar e incluyente de las casas humildes de los habitantes locales (Velázquez Torres et al., 2021). Es así que, como la cocina tradicional regional parte de un elemento de identidad y desarrollo local, frente a los cambios propiciados por el alto desarrollo turístico y el alto impacto cultural de los nuevos habitantes, las personas oriundas, principalmente las más longevas, se han mantenido por conservar sus usos y costumbres culinarios.

METODOLOGÍA

La presente investigación tiene un alcance exploratorio y cuenta con un enfoque cualitativo de acuerdo con Hernández Sampieri et al., (2014), dado que se utilizó la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación, así como fotografías y notas de campo. Con este enfoque se aplicaron tres entrevistas a miembros de la localidad de Valle de Banderas, quienes son oriundos longevos de la misma, por ende, fueron semiestructuradas como lo plantea Flick (2007) que es de un interés que se asocia “con la expectativa de que es más probable que los sujetos entrevistados expresen sus puntos de vista en una situación de entrevista diseñada de manera relativamente abierta que en una entrevista estandarizada o un cuestionario” (p. 89).

En este sentido, el estudio exploratorio implicó a través de las entrevistas obtener el conocimiento empírico y la experiencia subjetiva de los miembros; así como ideologías generales expresadas en sus declaraciones (Kvale, 2011). De manera que se profundizó en las respuestas de los sujetos, atendiendo a los aspectos claves de las experiencias vividas por los mismos. Asimismo, la

investigación se basó en un enfoque teórico, “rasgo común en el que se asume, aunque con diversos grados de importancia, que los sistemas culturales de significado enmarcan de algún modo la percepción y la creación de la realidad subjetiva y social” (Flick, 2007, p.37).

Por tanto, se consideraron ocho puntos fundamentales y características esenciales para la entrevista, de acuerdo con Roger y Bouey (2005), Willing (2008) y Cuevas (2009), recuperado con (Hernández Sampieri et al., 2014).

- El principio y el final de la entrevista no se predeterminan ni se definen con claridad, incluso las entrevistas pueden efectuarse en varias etapas. Es flexible.
- Las preguntas y el orden en que se hacen se adecuan a los participantes.
- La entrevista cualitativa es en buena medida anecdótica.
- El entrevistador comparte con el entrevistado el ritmo y la dirección de la entrevista.
- El contexto social es considerado y resulta fundamental para la interpretación de significados.
- El entrevistador ajusta su comunicación a las normas y lenguaje del entrevistado.
- La entrevista cualitativa tiene un carácter más amistoso.
- Las preguntas son abiertas y neutrales, ya que pretenden obtener perspectivas, experiencias y opiniones detalladas de los participantes en su propio lenguaje.

Tabla 1: Operacionalización del objeto de estudio del patrimonio oral gastronómico en Valle de Banderas

Unidad de análisis	Agentes	Dimensión	Categorías	Indicadores
Valle de Banderas, Nayarit.	Miembros de la localidad.	Rescate del patrimonio oral gastronómico.	Recetas tradicionales.	Cocina ancestral. Oriundos. Familia. Valores. Usos y costumbres. Patrimonio oral.

Fuente: Elaboración propia. Con base a Espinoza Sánchez, 2020.

La continuidad del proceso de investigación permitió estructurar por ciclos la participación de los agentes, caracterizada por su flexibilidad al realizar los ajustes conforme el estudio iba avanzando, y se vislumbran sus alcances y sus efectos que contribuyen con la generación de un conocimiento del cual participan todos los involucrados.

El análisis de los datos se basó en el análisis de cada una de las entrevistas aplicadas, de acuerdo con lo planteado por López Sánchez et al. (2019). Posteriormente, se utilizó el software ATLAS.ti 9 (2021), dado que incluye un conjunto de herramientas que permiten la gestión, extracción, exploración y la reestructuración de elementos significativos de los datos (Villanueva Sánchez et al., 2021). De esta manera, se permitió que las transcripciones de las entrevistas se llevarán a cabo de manera flexible, creativa y sistemática con el objetivo de categorizar y analizar los elementos de la expresión del patrimonio oral gastronómico en Valle de Banderas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Una vez procesadas las entrevistas, se suministraron códigos para la vinculación de la información, esto proporciona una visión resumida de cada uno de los instrumentos aplicados a la localidad de Valle de Banderas; asimismo, se cuantificó la frecuencia (ver tabla 1) de los códigos generando una de las citas vinculadas con cada una de las respuestas de los actores claves. Por último, se elaboró una red (ver red 1) que proporciona una visión general de las entidades de los códigos vinculados, mostrando cada uno de los resultados.

Tabla 2. *Códigos de las entrevistas*

Núm.	Códigos (25)	A ⁵	B ⁶	C ⁷	Totales
1	• Abuelos	0	0	3	3
2	• Alimentos	3	3	3	9
3	• Amistades	2	11	1	14
4	• Bebidas	3	1	1	5
5	• Cocina ancestral	5	5	5	15
6	• Familia	4	4	4	12
7	• Festividades	2	1	3	6
8	• Hermanos	2	3	4	9
9	• Hijos	4	7	8	19
10	• Influencia gastronómica	3	3	3	9
11	• Integración familiar	4	4	4	12
12	• Mamá	10	7	7	24
13	• Nietos	1	7	0	8
14	• Niñez	1	1	1	3
15	• Oriundos	1	1	1	3
16	• Padres	2	1	3	6

Núm.	Códigos (25)	A ⁵	B ⁶	C ⁷	Totales
17	● Papá	9	4	2	15
18	● Patrimonio oral	4	4	4	12
19	● Postres	2	1	4	7
20	● Recetas tradicionales	9	4	8	21
21	● Remedios caseros	1	2	2	5
22	● Trabajo de campo	2	1	2	5
23	● Usos y costumbres	3	3	3	9
24	● Valle de Banderas	1	1	1	3
25	● Valores	4	3	5	12
Totales		82	82	82	246

Fuente: Elaboración propia.

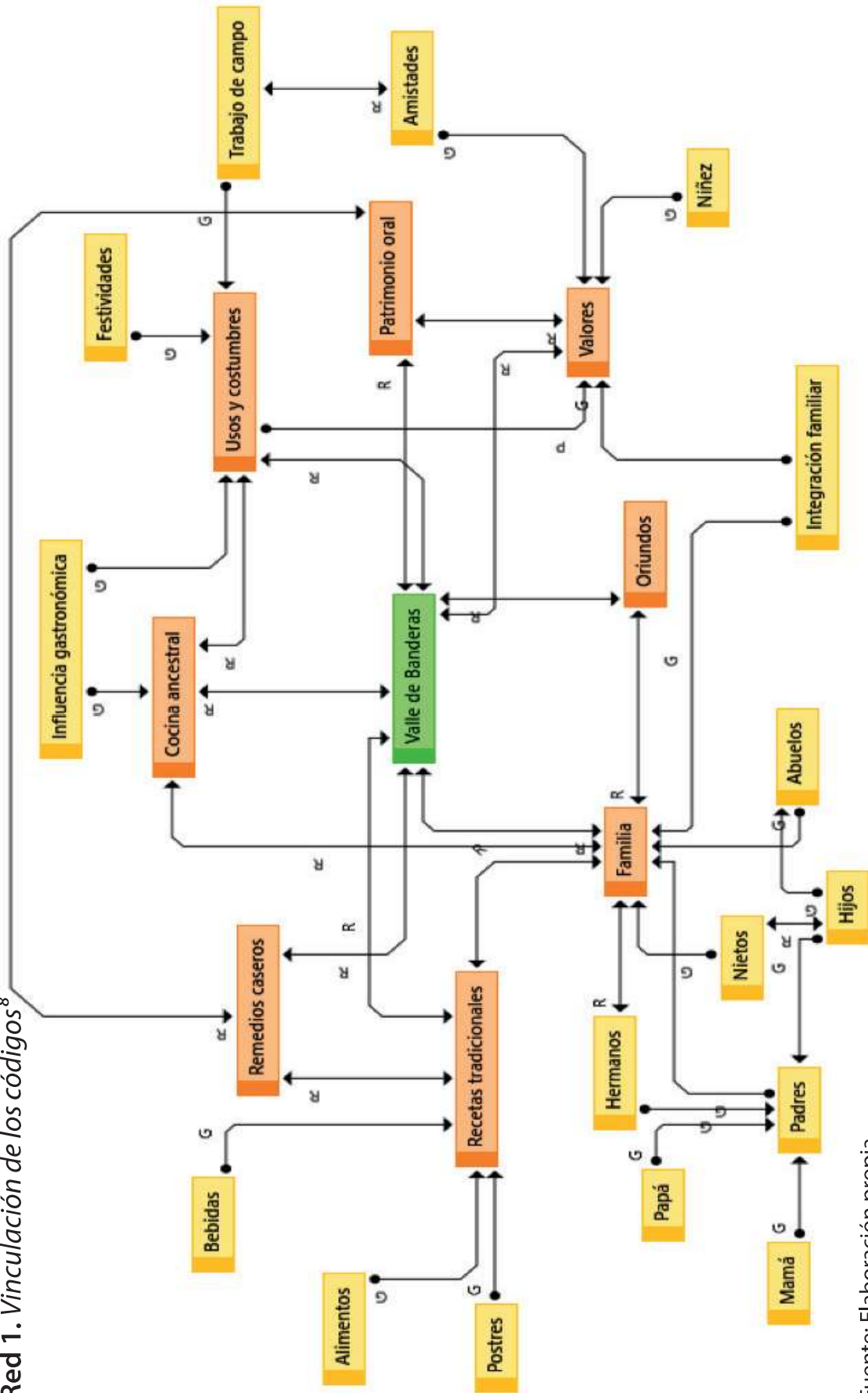
Para efectos de solo considerar las palabras con mayor frecuencia, se obtienen de la tabla anterior como resultado 25 códigos generados; de este resultado se desprende que fueron en total 246 co-ocurrencias de la población de Valle de Banderas. Dentro de la tabla de códigos están las frecuencias de las palabras que más resaltaron los entrevistados en sus respuestas, por tanto, que se vincularon a cada uno de ellos. El punto verde indica que todas las respuestas giraron en torno a la localidad de Valle de Banderas, Nayarit; los puntos naranjas son los principales indicadores del entorno; por último, los puntos amarillos son las derivaciones que se representan dentro de la localidad.

⁵ Mercedes Aguirre (Sra. Meche) (2020).

⁶ María En carnación (La Negra) (2020).

⁷ Manuel Rubio (Don Rubio) (2020).

Red 1. Vinculación de los códigos⁸



Fuente: Elaboración propia.

⁸ G: es parte de.

R: está asociado con.

Parte central del patrimonio oral gastronómico en Valle de Banderas, Nayarit, tiene arraigos desde el núcleo familiar que se genera a través de sus usos y costumbres, en donde las personas más longevas son la representación viva, quienes resguardan y son las generadoras del conocimiento culinario. Transmitiendo de generación en generación su cocina ancestral, su riqueza y las técnicas que conlleva la realización de las recetas tradicionales de cada familia, siendo estas su emblema que se refleja en cada uno de sus platillos de alimentos, bebidas, postres y remedios caseros que tanto tiempo han protegido.

Esto ha permitido que las familias estén mayormente unidas a la hora de consumir sus alimentos, manifestando los valores en la mesa, siendo esto algo simbólico, puesto que de los frutos que se dan en sus campos proviene la bendición sagrada que impacta en la mezcla a través de sus fogones. El ir a la caza o estar a la espera de lo que da la tierra, eso mantiene viva la llama de la gastronomía y de lo que representa en sus linajes. Sin embargo, existen casos de algunos habitantes que tuvieron que emprender un negocio por necesidad, pero jamás olvidaron lo más esencial, hacerlo con pasión y que el cliente quede satisfecho con sus platillos.

Como parte del rescate del patrimonio oral gastronómico de los miembros y originarios de la localidad del Valle de Banderas, se muestran algunas de las recetas tradicionales que compartieron los entrevistados, que van desde alimentos, bebidas y postres (septiembre de 2020).

Figura 1. Fotografía de Mercedes Aguirre González y su hija



Fuente: Elaboración propia.

Doña Meche, conocida así dentro de la localidad, de 72 años, cuenta con un negocio de tamales con más de 40 años en funcionamiento, hoy junto con su hija. Está ubicado en la plaza principal de Valle de Banderas. Ella durante su adolescencia aprendió a elaborar tamales; le ayudaba a una señora que vendía en la iglesia de la localidad, tiempo después emprendió su negocio adaptando una carretilla como su herramienta de trabajo para ir entre las calles. Compartió nueve recetas (2020):

1. Capirotada estilo Valle Banderas.
2. Pescado en caldillo estilo Valle de Banderas.
3. Tamales de picadillo estilo Valle de Banderas.
4. Tamales de pollo.
5. Tamales de piña.

6. Tamales de fresa.
7. El tradicional atole de coco.
8. Champurrado.
9. Masa para tamales estilo Valle de Banderas.

Figura 1. *Fotografía de José Manuel Rubio Peña*



Fuente: Elaboración propia.

Don Rubio o Señor Rubio, conocido así dentro de la localidad, de 77 años, tiene un negocio de panes caseros que está ubicado en la plaza principal de Valle de Banderas, con más de 30 años laborando. Empezó su negocio a partir de la necesidad de generar ingresos para el sustento de su familia, empezó vendiendo su pan por las calles de la localidad adaptando una carretilla como su herramienta de trabajo. Compartió ocho recetas (2020):

1. Tortillas de plátano costillón.

2. Café de capomo con chocolate.
3. Plátanos machos cocidos.
4. Pan casero de vainilla estilo Valle de Banderas.
5. Pan casero de naranja estilo Valle de Banderas.
6. Sapitos (gorditas de harina).
7. Galletas de corazón.
8. Cajeta de mango.

Figura 1. *Fotografía de María de Jesús Encarnación Reynaga*



Fuente: Elaboración propia.

La negra, conocida así dentro de la localidad, de 77 años, tenía un negocio de antojitos mexicanos ubicado cerca de la plaza principal de Valle de Banderas, lo dejó de operar desde el 2005, tiempo después su nieta continua con el negocio. Empezó con una carnicería con más de 50 años en función, y a partir de ese

negocio detectó la oportunidad de emprender el negocio de los antojitos mexicanos, debido a que le sobraban las cabezas de cerdo. Compartió cuatro recetas (2020):

1. Pozole estilo Valle de Banderas.
2. Tostadas estilo Valle de Banderas.
3. Salsa para pozole estilo Valle de Banderas.
4. Salsa para tostadas estilo Valle de Banderas.

El patrimonio oral gastronómico de estas tres personas que destacan en Valle de Banderas, trasciende a través de su sazón, sus emprendimientos y de la gente que los visita y honran. Cada uno de sus platillos elaborados son parte de su ser, esto se refleja en el cuidado de los detalles de su preparación, expresión y la elección en sus ingredientes para darle el auge y ese valor agregado manifestado en la mano de quien lo prepara. A través de sus expresiones a la hora de comer sus alimentos no existe nivel jerárquico, porque es algo simbólico, es la satisfacción del placer del comer, sobre todo cuando se sabe que es del mismo lugar de origen.

CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES

Gracias a los recursos públicos recibidos en 2019 por el Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMyC) del Consejo Nacional para Cultura y las Artes (CONACULTA), fue posible publicar la obra del “Recetario Tradicional de la zona Valle y Sierra” (2021), abarcando las poblaciones del municipio. Se trata de la segunda edición del “Recetario Tradicional de la Costa de Bahía de Banderas” (2019). Por lo que el trabajo no termina aquí, con la esperanza de que con nuevos recursos se pueda en un futuro abarcar otros municipios del estado de Nayarit. Como parte del

trabajo de investigación se rescataron 21 recetas de los miembros de la localidad de Valle de Banderas.

La integración de sus usos y costumbres a partir de la Cocina Tradicional Mexicana es un patrimonio que tiene el país, el procedimiento de elaboración de cada platillo es lo que le brinda ese valor agregado. La historia que representa cada receta familiar pasando de generación en generación, coincide en respetar lo básico y la innovación del platillo, la cultura y enmarcando el placer del apetito. Ante esto, la variedad de alimentos, bebidas y postres con que cuenta el municipio de Bahía de Banderas, Nayarit son relucientes y simbólicos, la riqueza de la cultura culinaria está respaldada por los recursos naturales y la agricultura que brindan sus tierras. A pesar de los cambios o la inclusión de nuevos ingredientes extranjeros, la cocina mexicana ha luchado por la conservación de las tradiciones, sin embargo, se han diversificado las preparaciones, pero se han combinado numerosas variedades.

En definitiva, el rescate del patrimonio oral gastronómico que comparten y lo que representan estos miembros en el Valle de Banderas se ve reflejado a través de sus expresiones cuando hablan de sus familias y sus amigos; es algo apreciable, a través de eventualidades respetan sus tradiciones y comparten sus historias de vida en sus emprendimientos dándole su identidad. El patrimonio oral gastronómico de la localidad da pauta para que Nayarit y México se destaquen de manjares simbólicos, y que las recetas tradicionales sean un gran impacto en la representación gastronómica y en sintonía con el turismo.

REFERENCIAS

- Aguirre González, M. (4 de Septiembre de 2020). Recetas Valle de Banderas, Doña Meche. (J. C. Velázquez Torres, J. A. López Sánchez, & R. Villanueva Sánchez, Entrevistadores)
- Atlas Turístico de México. (2020). *Secretaría de Turismo*. Obtenido de <https://www.atlasturistico.sectur.gob.mx/AtlasTuristico/inicio.do>
- ATLAS.ti 9. (2021). *ATLAS.ti qualitative data analysis*. Obtenido de <https://atlasti.com/es/>
- César Dachary, A. A., & Arnaiz Burne, S. (2006). *Bahía de Banderas a futuro, construyendo el porvenir 200-2025*. Puerto Vallarta. 2da ed.: Universidad de Guadalajara.
- De la Rosa Sánchez, A. (2014). *Bahía de Banderas la joya deseada por todos y qué hacer para engrandecerla*. Bahía de Banderas: Instituto de Administración Pública del Estado de Jalisco y sus Municipios, A.C.
- Encarnación Reynaga, M. (4 de Septiembre de 2020). Recetas del Valle de Banderas, La Negra. (J. C. Velázquez Torres, J. A. López Sánchez, & R. Villanueva Sánchez, Entrevistadores)
- Espinoza Sánchez, R. (2020). Plan de trabajo a desarrollar en el Verano de Investigación (DELFÍN) 2020 junio-julio-agosto. Puerto Vallarta, Jalisco, México: Universidad de Guadalajara.
- Fernández, A. (2013). *La tradicional Cocina Mexicana y sus mejores recetas*. México: PANORAMA.
- Flick, U. (2007). *Introducción a la investigación cualitativa*. (2da ed.). Ediciones Morata.
- García Rivas, H. (2013). *Cocina Prehispánica mexicana*. México: Panorama Editorial.
- Gómez Encarnación, E. (2007). *Al trochi mochi...El habla cotidiana en los pueblos del Valle de Banderas hasta 1960*. Nayarit: CONACULTA.
- González Belloso, J. (2008). *Testigos de la historia la fundación Bahía de Banderas*. Bahía de Banderas: VI Ayuntamiento de Bahía de Banderas.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. d. (2014). *Metodología de la investigación*. 6ta ed. McGraw-Hill.
- Kolonitz, P. (1976). *Un viaje a México en 1864*. México. 1er ed.: Secretaría

- de Educación Pública.
- Kvale, S. (2011). *Las entrevistas en investigación cualitativa*. Ediciones Morata.
- López Camacho, A. (2016). Con sazón a México: Mesa y vida cotidiana en la capital, 1864-1867. *Culinaria Revista Virtual Especializada en Gastronomía*, 06-21.
- López Sánchez, J. A., Espinoza Sánchez, R., & Villanueva Sánchez, R. (2019). Gentrificación turística en Sayulita, Nayarit, México. HE(35), 59-79. Recuperado el 19 de abril de 2022, de <https://revistas.up.edu.mx/ESDAI/article/view/2054>
- Marielle, C. (2011). El maíz, un bien común milenario en peligro. En P. Escalante Gonzalbo, *La idea de nuestro patrimonio histórico y cultural* (págs. 66-89). México: CONACULTA.
- Márquez González, A. R., & Sánchez Crispín, Á. (2007). Turismo y ambiente: la percepción de los turistas nacionales en Bahía de Banderas, Nayarit, México. *Investigaciones Geográficas*, 64, 134-152.
- Pérez García, H. (2017). *Las cocinas tradicionales de México*. Puerto Vallarta. 1era ed.: Universidad de Guadalajara.
- Rubio Peña, J. M. (4 de Septiembre de 2020). Recetas Valle de Banderas, Señor Rubio. (J. C. Velázquez Torres, J. A. López Sánchez, & R. Villanueva Sánchez, Entrevistadores)
- Taguenca, J. A., & Vega, M. R. (2012). Técnicas de investigación social. *Revista de investigación en ciencias sociales y humanidades, nueva época*, 1(1), 58-94. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/investigacion/productos/7465/>
- Velázquez Torres, J. C., Villanueva Sánchez, R., & Caldera de la Rosa, A. C. (2021). Citymarketing y la gastronomía urbana de Valle Dorado en la Riviera Nayarit. En R. Espinoza Sánchez, H. R. Ramírez Partida, J. L. Cornejo Ortega, & C. S. Peña Casillas, *Gobernanza y desarrollo en México: desafíos y perspectivas desde lo local-regional* (Primera ed.). Universidad de Guadalajara.
- Velázquez Torres, J. C., Villanueva Sánchez, R., & López Sánchez, J. A. (2019). *Recetario Tradicional de la zona costa de Bahía de Banderas*. Guadalajara: Pandora Editores. Obtenido de [116](https://www.research-</p></div><div data-bbox=)

gate.net/publication/357927684_RECETARIO_TRADICIONAL_DE_LA_ZONA_COSTA_DE_BAHIA_DE_BANDERAS

- Velázquez Torres, J. C., Villanueva Sánchez, R., & López Sánchez, J. A. (2021). Cocina regional símbolo de identidad, el aceleramiento turístico y el asentamiento urbano en Bahía de Banderas exige ponderar un platillo típico regional, caso: zona Valle y Sierra. En E. I. Gutiérrez Cabrera, & M. I. Navarro Gutiérrez, *ForoTurismo.MX. Contribuir y fortalecer el Turismo Nacional 2020* (Primera ed., págs. 377-395). Universidad Tecnológica del Usumacinta. Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/355890236_Cocina_regional_simbolo_de_identidad_el_aceleramiento_turistico_y_el_asentamiento_urbano_en_Bahia_de_Banderas_exige_ponderar_un_platillo_tipico_regional_caso_zona_Valle_y_Sierra
- Velázquez Torres, J. C., Villanueva Sánchez, R., & López Sánchez, J. A. (2021). *Recetario tradicional de la Zona Valle y Sierra de Bahía de Banderas*. Santi Ediciones. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/355890131_Recetario_tradicional_de_la_Zona_Valle_y_Sierra_de_Bahia_de_Banderas
- Villanueva Sánchez, R., Velázquez Torres, J. C., & Rosales Cervantes, G. (2021). ATLAS.ti: herramienta para medir la participación de actores estratégicos locales en la gestión del turismo rural para Tomatlán, Jalisco. *Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade*, 13(3), 681-700. doi:<https://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i3p681>