

LA BIODIVERSIDAD Y LA GASTRONOMÍA ORIENTADAS AL TURISMO

BIODIVERSITY AND GASTRONOMY GEARED TO TOURISM

Casanova E.^{1*}, Quevedo M.L.¹, Quiroz J.¹, Zaragoza L.²

¹CA-UPCH-8 (GDT) Universidad Popular de la Chontalpa, Tabasco México. *afgha@hotmail.com

²Instituto de Estudios Indígenas, Universidad Autónoma de Chiapas;

Keywords: Cultural identity; Family health; Food security.

Palabras clave: Identidad cultural; Salud familiar; Seguridad alimentaria.

Abstract

The conservation of animal genetic resources is closely linked to its use. Biodiversity includes animals that live in a certain place, their genetic variability, ecosystems where they develop and landscapes. However, prevailing ecosystems are very delicate and are threatened by urbanization and over-utilization of resources. The southeast region of Mexico is predominantly tropical, so its wealth of flora, fauna and landscapes is wide and varied, in addition to the cultural richness of this region that hosted the first prehispanic culture of the country, are these factors that give regional cuisine with a unique character and great tourism potential. The objective of this study was to assess the consumption profile of dishes from local fauna, particularly of freshwater turtles on the farm "La Encantada" of the the municipality of Jalpa de Méndez, Tabasco. The study was conducted by applying techniques and tools of qualitative research. At the end of the study it was concluded that consumers are local and unaccustomed to eating these dishes in the newer generations is observed Therefore an outreach program of sustainable consumption of turtles is necessary to maintain species based on their use, conserve cultural aspects linked to this practice and increasing tourism demand in the area.

Resumen

La conservación de los recursos zoogenéticos está íntimamente ligada a la utilización de los mismos. La biodiversidad incluye animales que viven en un sitio, su variabilidad genética, los ecosistemas de los cuales forman parte estas especies y los paisajes. Sin embargo, los ecosistemas que prevalecen son muy delicados y están siendo amenazados por la urbanización y la sobreutilización de los recursos. La región sureste de México es predominantemente tropical, por lo que su riqueza de flora, fauna y paisajes es amplia y variada, aunada a la riqueza cultural que sitúa a esta región como sede de la primera cultura prehispánica del país, son estos factores los que dan a la gastronomía regional un carácter único y con un gran potencial turístico. El objetivo de este estudio fue reconocer el perfil de consumo de platillos a partir de fauna local, específicamente de tortugas dulceacuícolas en la granja "La Encantada" del municipio de Jalpa de Méndez, Tabasco. El estudio se realizó mediante la aplicación de técnicas e instrumentos de investigación cualitativa. Al término del estudio se concluye que los consumidores son locales y se observa la falta de costumbre de consumo de estos platillos en las generaciones más nuevas, por lo anterior es necesario un programa de difusión del consumo sustentable de los quelonios, a fin de mantener a las especies con base a su utilización, conservar aspectos culturales ligados a esta práctica y aumentar demanda turística en la zona.

Introducción

El sureste de México es una región predominantemente tropical, caracterizada por la diversidad de flora y fauna que han dado origen a los singulares paisajes del estado de Tabasco –aunada a la riqueza cultural que sitúa a esta región como sede de la primera cultura prehispánica del país– dan a la gastronomía regional un carácter único y con gran potencial turístico. La conservación de los recursos zoogenéticos está vinculada con la utilización de los mismos. El consumo de productos gastronómicos locales a través de las degustaciones *in situ* promueve el aprendizaje y la preparación de platillos típicos. La alimentación y otros aspectos relacionados con ella, son de interés para el turista por conocer las diversas técnicas de preparación, recetas, patrones de comportamiento relacionados con la alimentación, su significación simbólica con la religión, con la economía y con la organización social y política de la tradición culinaria de cada comunidad, región o país, los cuales se han

transmitido en forma verbal (SECTUR, 2010). El objetivo de este estudio fue describir el perfil de consumo de productos gastronómicos a partir de la fauna local, específicamente de tortugas dulceacuícolas en la granja “La Encantada” del municipio de Jalpa de Méndez, Tabasco. En este sentido, el turismo conjugado con la cultura de los pueblos locales, ofrece en diversos escenarios una ruta de acceso al desarrollo local, sobre todo cuando se asume que el turismo representa una oportunidad, pues es un sector intensivo en mano de obra y creador de empleo que puede ser desarrollado a través de pequeñas microempresas; si se gestiona de manera adecuada, es una actividad ecológica –frente a otras alternativas de desarrollo– y permite conservar, revitalizar y poner en valor los recursos etnográficos, históricos, culturales, patrimoniales, etc., de los municipios rurales, lo que contribuye a su conservación (Cornejo & Figueroa, 2008).

Material y métodos

La investigación presenta un estudio de caso que refiere el consumo de platillos tradicionales ofertados por la granja de tortugas “La Encantada” basada en la interpretación de la información obtenida a través de métodos y técnicas de investigación cualitativa. La recopilación de información incluyó una visita al lugar a fin de observar el estado actual del complejo turístico, así como de entrevistar al encargado del restaurante acerca del perfil de consumo de sus clientes. Se realizó una visita guiada y se entrevistó a la hija de un miembro de la sociedad cooperativa, responsable de la operación del complejo, siguiendo un guión estructurado sobre los servicios específicos ofrecidos, número y procedencia de la demanda turística, apoyos recibidos, integración de los socios, así como de sus fortalezas y debilidades.

Resultados

La granja de tortugas “La Encantada” es un complejo turístico localizado en la rancharía Reforma, segunda sección del municipio de Jalpa de Méndez. A la fecha, la granja cuenta con permisos legalmente constituidos para la reproducción y venta de especies en peligro de extinción. Además es el único en Latinoamérica que puede vender una especie para consumo fuera de la granja. El proyecto comenzó a gestarse en el año 2001 por iniciativa de la familia Olán García. Hoy en día “La Encantada” ofrece servicio de visitas guiadas, paseos en lancha, dos restaurantes, palapa para eventos, talleres ambientales y dos cabañas para alojamiento de visitantes. La granja está constituida como una Sociedad Cooperativa llamada La Punta de El Mote en la que participan diez socios quienes comparten vínculos familiares. Respecto a la oferta gastronómica en general, “La Encantada” cuenta con un menú especializado en pescados, mariscos e hicotea (*Trachemys Scripta*), una de las especies de tortuga de agua dulce más grande que habita en la región costera de México. La hicotea se ofrece en tres guisos principales: hicotea en sangre, hicotea en verde e hicotea lampreada. Todos estos, caracterizados por la mezcla de técnicas e ingredientes que se remontan a la época prehispánica. Algunos de los ingredientes utilizados son el plátano macho (*Musa balbisiana*), chipilín (*Crotalaria longirotrata*), chaya (*Cnidoscolus chayamansa*), hoja de chile amashito (*Capsicum annuum*) y especias como la pimienta gorda (*Pimenta dioica*) y el oreganón (*Plectranthus amboinicus*). La manera de cocinar dichos platillos se ha heredado de generación en generación por medio de tradición oral y se da, dentro de una cocina típica chontal principalmente. El platillo más demandado es la hicotea en sangre cuyos ingredientes principales son el achiote (*Bixa orellana*), jitomate (*Solanum lycopersicum*) y plátano verde (*Musa balbisiana*), que es utilizado como espesante y guarnición. El precio del platillo es de \$170 (pesos mexicanos) por porción e incluye dos trozos de tortuga. En promedio, se sacrifican tres ejemplares por semana, pero en periodos vacacionales la demanda aumenta. Los principales visitantes del lugar son locales, pero es de señalar que pese a la idea preconcebida que los principales consumidores de tortugas son locales, el hecho es que existe suficiente clientela consumidora proveniente de otras entidades del país como Veracruz, Chiapas y la Ciudad de México; quienes llegan motivados por probar un platillo exótico. Sin embargo, la mayoría de los compradores de ejemplares vivos son tabasqueños quienes utilizan los quelonios con fines gastronómicos para su preparación en casa.

Conclusiones

Los consumidores son locales, no obstante se observa falta de costumbre en el consumo de estos platillos en las nuevas generaciones. Por lo anterior se sugiere emprender un programa de difusión del consumo legal de las tortugas de agua dulce, así como de su importancia gastronómica que motive la llegada de visitantes a espacios constituidos con fines de preservación, recreación y degustación responsable de estas especies.

Bibliografía

- CORNEJO, L. E. & Figueroa, C. (2008). Planificación para el turismo sustentable. En Zizumbo, L. & Monterroso, N. Planificación para el turismo sustentable en pequeñas localidades rurales (pp. 85-104). México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- SECTUR (2004). Turismo alternativo: una nueva forma de hacer turismo. México. Secretaría de Turismo.