



Revista Digital de Divulgación e Investigación Turística

La Gastronomía Vernácula de la Región Serrana de la cuenca hidrológica de Aguamilpa- Río Grande de Santiago, donde se ubican las comunidades Wixaritari- huitzoles del Estado de Nayarit, atractivo turístico rural.

José Benito García Carmona

UAN. Unidad Académica de Turismo.
vinculaciónuat@uan.edu.mx

Griselda Guadalupe Camacho González.

UAN. Unidad Académica de Turismo.
academicouat@uan.edu.mx

Efraín Moreno Hernández

CDI. Comisión Nacional para el Desarrollo de los
Pueblos Indígenas efrain.moreno@cdi.gob.mx



La Gastronomía Vernácula de la Región Serrana de la cuenca hidrológica de Aguamilpa- Río Grande de Santiago, donde se ubican las comunidades Wixaritari-huitzoles del Estado de Nayarit, atractivo turístico rural

The Vernacular Gastronomy of the Serrana Region of the hydrological basin of Aguamilpa-Rio Grande de Santiago, where the Wixaritari- huitzoles communities of the State of Nayarit are located, a rural tourist attraction

José Benito García Carmona

UAN. Unidad Académica de Turismo.
vinculaciónuat@uan.edu.mx

Griselda Guadalupe Camacho González.

UAN. Unidad Académica de Turismo.
academicouat@uan.edu.mx

Efraín Moreno Hernández

CDI. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas
efrain.moreno@cdi.gob.mx

Area temática: Gastronomía Regional y Desarrollo Comunitario

Resumen

Se realizaron recorridos de campo para poder observar la realidad dada y desarrollar una investigación no experimental, deductiva, que incide en el rescate del conocimiento gastronómico vernáculo de las familias Wixarika-huichol, que habitan la cuenca hidrológica Aguamilpa- Río Grande de Santiago, y colindancia de los municipios de “El Nayar” y de “Tepic”. Se realizaron 6 muestras gastronómicas en las comunidades indígenas donde se cuenta con albergues para niño indígena, donde sus mamás prepararon y cocinaron sus platillos, cuya información fue capturada bajo el método etnográfico, registraron 25 platillos y sus recetas.

Palabras clave: Gastronomía Vernácula; Turismo Étnico, Gastronomía Autóctona.

Abstract

Field trips were made to observe the reality given and to develop a non-experimental, deductive research that focuses on the rescue of the vernacular gastronomic knowledge of the Wixarika-huichol families, who inhabit the Aguamilpa-Rio Grande de Santiago hydrological basin, and Of the municipalities of "El Nayar" and "Tepic". Six gastronomic

samples were held in indigenous communities where shelters for indigenous children were prepared, where their mothers prepared and cooked their dishes, whose information was captured under the ethnographic method, recorded 25 dishes and their recipes.

Keywords: Vernacular Gastronomy; Ethnic Tourism, Indigenous Gastronomy

Introducción

Ante lo señalado por varios investigadores del área turística, nos marcan que la evolución en los últimos años del turismo internacional, está ligado a los cambios generados por la Globalización Económica, para muchos países emisores de turistas han mostrado el agotamiento en la demanda del turismo masivo de sol y playa, (modelo Fordista), así los hoy llamados segmentos emergentes turísticos, con demandas más especializadas y temáticas, con solicitud de nuevas experiencias y emociones significativas y autenticidad, buscando los rasgos culturales de los otros, de la otra edad, en donde se ubica la gastronomía con su diversidad de aromas, sabores, texturas y presentaciones de platillos. (Organización Mundial de Turismo y la Confederación Nacional Turística. 2011).

En este sentido el sociólogo del turismo (Antón Álvarez Sousa. 2008), de la Universidad de la Coruña, nos señala que si partimos de que el turismo es un subsistema que forma parte de un sistema social más amplio, entender los cambios que acontecen en el turismo pasa por entender los cambios en la estructura del sistema más amplio del que forma parte. Aunado a esto el movimiento ambientalista internacionales ha llamado la atención a la sociedad mundial en la valoración de la biodiversidad biológica y de esta la cultural, que ante los impactos ambientales generados por el modelo capitalista industrial de desarrollo cuestionado por el Club de Roma en el año de 1972, cada día se pierden cientos y miles de hectáreas de bosques, selvas, con una infinidad de flora y fauna, PENUD (2012). Lo que ha impactado la actividad turística en el llamado turismo alternativo y de naturaleza. El turismo en la actualidad se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. El desarrollo tecnológico derivado tanto de la Tercera y cuarta Revoluciones Industriales como lo señala (Klaus Schwab, 2016); estamos al borde de una revolución tecnológica que modificará fundamentalmente la forma en que vivimos, trabajamos y nos relacionamos. En su escala, alcance y complejidad, la transformación será distinta a cualquier cosa que el género humano haya experimentado antes. (Massieu T.

2000), la ingeniería genética y los alimentos genéticamente modificados, el empleo de anabólicos, entre otros, ha generado la desconfianza de los consumidores de alimentos y estos buscan los más naturales posiblemente, es así como los turistas buscan las comunidades que practiquen la “Agricultura Autóctona” o “Tradicional”, “la Agroecología”, “la Permacultura”, esto ha originado la emergencia del llamado “turismo gastronómico” es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como también ha llamado la atención por parte de la comunicación social (Oliveira, S. 2011). En la región Serrana constituida por el entrecruzamiento de la Sierra Madre Occidental y el Eje Transversal Volcánico, que forma las grandes cuencas hidrológicas de Aguamilpa- Río Grande de Santiago- Huaynamota, donde colindan los municipios de “El Nayar” y “Tepic”, se asientan caseríos y comunidades autóctona del grupo étnico “Wixaritari- huitzol”, que se encuentran en un aparente atraso económico y educativo. Sin embargo poseen un sinnúmero de tradiciones entre las que destaca la gastronómica, basada principalmente en la combinación de cereales y leguminosas como lo es el maíz, el frijol y la calabaza, en un sistema milpero de tumba roza y quema de laderas denominado “Cuamil”, esto les permite contar con variedad de platillos tradicionales, de acuerdo a lo manifestado por las mamás de los niños de los albergues para los niños indígenas manejados por la CDI y que participaron en las muestras gastronómicas comunitarias.

Metodología

Se realizaron recorridos de campo para poder observar la realidad dada y desarrollar una investigación no experimental, deductiva, que incide en el conocimiento gastronómico comunitario, cuyo objetivo fue la de rescatar la gastronomía vernácula de las familias “Wixaritari- huitzol, que habitan en la cuenca hidrológica Aguamilpa- Río Grande de Santiago. Se realizaron 6 muestras gastronómicas con tema libre, en las comunidades indígenas donde se cuenta con albergues para niño indígena administrados por la CDI. Invitando a las mamás cocinaron uno o dos de sus platillos, proporcionando sus recetas y formas de cocinar, la CDI apoyo con los gastos, la información fue capturada bajo el método etnográfico, registrándose 25 platillos. Conjuntamente se realizó una investigación documental del tema.

3.-Resultados: Se pudo constatar y registrar los aspectos ambientales ecológicos y orográficos que inciden en los aspectos culturales comunitarios de la Etnia “Wixaritari-huitzol” contando con un clima cálido subhúmedo con lluvias en verano, con selvas baja caducifolias y bosques de encino, oyamel y pino, impactadas por la cuenca hidrológica donde confluyen los ríos Huaynamota y Grande de Santiago (INEGI 2016), representa un potencial para ser centro de origen de maíz y de algunas leguminosas como el frijol ojito y las calabazas, entre otros como los quinolinas y las cactáceas como el peyote y los nopales, entre otros que mantienen una rica flora y fauna, fuente de la gastronomía regional. Así la invención culinaria comunitaria es el resultado de miles de años de antigüedad y la feliz concurrencia (Barros, 2004), señala que dos factores primordiales inciden en esto: 1) La diversidad ambiental que da origen a la variedad de recursos alimentarios, consecuencia de hallarse entre el Trópico de Cáncer y el Trópico de Capricornio, la cual se incrementa al considerar las altitudes de los sistemas orográficos que cruzan el país 2) La presencia de importantes culturas y civilizaciones que seleccionaron los recursos silvestres, experimentaron en sus sistemas agrícolas la domesticación de especies que aprovecharon y transformaron en sus cocinas los recursos provenientes de esos ambientes. (Tamayo, 1962). Efraín Hernández Xolocotzi, señala que la concentración de variantes de una especie en una región es un indicador del área en que tuvo lugar su domesticación; como lo es el caso del maíz en el valle de Tehuacán, Puebla, México, pero estas variantes no sólo afectan la forma y el tamaño del vegetal y sus partes, sino además su color, sabor y valor nutritivo, para beneplácito de los mexicanos. (Hernández, X 1988) Desde antes del siglo XV, el maíz, el frijol, la calabaza y el chile ya se sembraban en el llamado sistema Milpero, desde lo que hoy es Argentina hasta las Antillas y en algunos lugares del vecino país del norte; sin embargo en algunos lugares de México existe tal variedad de esas plantas, que no se presenta en alguna otra parte del planeta, esto ha configurado lo que se ha dado en llamar “Alimentos Tradicionales”, producidos en lo que Hernández X (1988) denominó el sistema “Agroecológico”. Así ante lo señalado podemos decir que la base de la alimentación de la etnia Wixarika- huitzol, es la dieta tradicional compuesta principalmente de alimentos de origen vegetal el maíz, existiendo una gran variedad de razas de colores, que van desde los maíces blancos, amarillos, rojos, rosas, azules, morados o negros. Y debido a la polinización cruzada entre estas variedades, se produce una elevada variedad de

combinaciones posibles. El pueblo Wixarika- huitzol reconoce cinco variantes de maíz sagrado que corresponden a los cinco rumbos del cosmos: yuawime: “azul” localizado al sur; tusame- “blanco” al norte, ta+lawime- “morado” al poniente; taxawime-“amarillo” al oriente; tsayule-“multicolor” o pinto al centro (González et al, 2008). Representado esto en el ojo de dios. El maíz es consumido principalmente en forma de tortillas, pero también en una gran diversidad de platillos tradicionales como: tamales, atoles, tejuino, pinoles, totopos, pozoles, chilaquiles, enchiladas, sopas, esquites, elotes asados y cocidos con tequezquite. De los otros alimentos que acompañan al maíz son los frijoles azufrados, frijol ojitos, que son consumidos cocidos y en menor medida en tamales, las calabazas, los nopales, las verdolagas, los tomatillos, los quintoniles entre otros. Destacan como comidas especiales, las que se ofrecen “en las fiestas tradicionales, como el mole de venado, nopales en pipián, atole blanco, mole de pollo, atole de arrayán, atole duro, jabalí en mole, postre de pinole, ponteduro (dulce de maíz, pepitas de calabaza y piloncillo), dulce de calabaza, atole negro (tsinari), tortas de elote seco (guachala), albóndigas de jabalí, tejuino, mole de cerdo, pozole de cerdo y de pollo, guala camote con mole de maíz, salsa de larvas, comida de güilota en chilacate, picadillo de semilla de calabaza, frijol origuelo en pipián, comida de hongos, verdolagas (queurra), entre otros; en ocasiones especiales como es el caso de rituales o ceremonias, se llega a consumir carne de venado, res, chivo, borrego, aves u otras especies como las iguanas. En las fiestas tradicionales la fiesta del “maíz tostado”, “del tambor”, “del Esquite” “la del Elota o Tatei Neira” es cuando mayormente se consumen platillos tradicionales como caldo de venado, mole de venado, caldo de pescado, atoles de maíz, pollo en caldo, tejuino. Los platillos a base de maíz son: tortillas, tamales, pozole, salsa de maíz, tetsu (maíz molido con piloncillo), pinole, gorditas de maíz, quesadillas, pozolillo, elotes, pan de elote, gualdrapas, gordas de maíz con frijol (imarri), atole colado, atole de pinole, tostadas (Kuitarai), perruri, dulce de maíz, atole duro de maíz. Entre los animales silvestres que cazan están los venados, ardilla, armadillo, guajolotes silvestres, aves como weupuxi. Entre los frutos silvestres consumen ciruelas, ahualamos, jocuixtle, zapotes, pitayas, guamuchiles, capomos. Entre las verduras está el epazote, tubérculos, quelites, hongos de varios tipos, chiles cola de rata, corita, jalapeño, bolita entre otros. Para el Ingeniero Ernesto B. (2006), de la Universidad de Buenos Aires, Argentina, señala que el turismo rural considera uno de sus pilares a la gastronomía, de la cual combinando

esta con el turismo han emergido las llamadas “Rutas Turísticas Gastronómicas”. La gastronomía es una faceta de la cultura de un país que permite descubrir usos y costumbres de una región. La Gastronomía es un motor muy importante que motiva el traslado de miles de turistas anualmente a diversas partes del mundo con tal de vivir nuevas experiencias y conocer la cultura viva de cada región, su gastronomía, enología y etnografía (Rochat, 2001). Señala que la gastronomía es un gran componente del sector turístico, ya que el turista consume alimentos por lo menos de tres a cuatro veces al día, desayuna, almuerza, come y cena, porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual, por lo tanto justifica su estudio y adecuada observación, de tal manera que se logre ofertar un producto alimenticio de calidad e inocuidad que no agreda al visitante y que logre enamorar a este para para lograr su fidelización y este ser medio de recomendación y promoción del destino, siendo reconocido regionalmente como nacional e internacionalmente.

De aquí la importancia del estudio de los alimentos y sus efectos mediatos e inmediatos que provocan en la población y por ende, en el turista. Hall y Sharples (2003) señalan que para analizar el turismo gastronómico es necesario entender el comportamiento de quien lo practica, es decir, el comportamiento de aquellos cuya práctica turística y sus elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía. Torres (2003) señala que hay turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer”. Estos turistas interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. El último caso se refiere a los turistas que solo se alimentan, porque estos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos, son sin duda aquellos que buscan comida, siendo la gastronomía el principal atractivo. Handerson (2009) destaca que el turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas tradicionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía. Millán (2014) presenta una definición integral señalando que: “El turismo gastronómico” es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuya motivación principal es la de degustar de platillos regionales auténticos que estimulen sus sentidos y obtener un gran placer al comer, así la gastronomía involucra prácticas que van

desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un alimento presentado en uno o varios platillos; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar un determinado alimento para su cocción y degustación, hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender cuales son las fuentes naturales y tecnológicas de los alimentos y su preparación alimentaria para su conservación y preparación gastronómica”. Las cocinas y sus platillos son una parte de patrimonio la cultural tangible e intangible de un pueblo. (Maldonado A. 2016), Implica una unión con el pasado, es el legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas, por ejemplo la gastronomía nayarita es origen de una “tierra ardiente y cuna de valientes”. Es así como de este modo los turistas valoran a la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es solo el acto de degustar un platillo o alimento lo que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los intangibles de los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar espacios naturales, paisajes, comarcas, pueblos y sus museos comunitarios sobre esta temática o aprender a preparar platillos de un determinado lugar. Así hoy en día la Gastronomía Mexicana Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (UNESCO 2010).

Aunado a lo anterior (Barros C. 2005); en su publicación sobre la cocina prehispánica que tanto en el fogón de tres piedras (*tlecuil*) como en el horno de barro tierra (*pib*), son parte de esa integración hombre naturaleza, en la construcción de su práctica social. A esto contribuye Barceló (2007) más que hablar de una “cocina nacional” se debe hacer referencia a “cocina regional comunitaria”, la cual incluye también a la población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarla experta en ella, además posee raíces sociales comunes y es la comida de una comunidad, es decir, reúne características como especies fáciles de encontrar, sabores aceptados y otras más de índole social como las formas de preparación y técnicas alrededor de ella.

Citado por Susana Ibarra, Barceló (2014), indica que el concepto “patrimonio gastronómico” se debe considerar en un bien patrimonial consumible destinado a satisfacer una necesidad. De acuerdo con Toledo (2004), México es uno de los 10 países con mayor riqueza biocultural, pues da cabida a una gran variedad de plantas, animales, hongos y diversas culturas distribuidas en todo el país que hablan lenguas diferentes, misma que a su

vez es producto de las combinaciones resultantes de diversas topografías, latitudes, climas, especies traídas del viejo mundo y el mestizaje por lo que no se puede desligar la diversidad biológica de la diversidad cultural, social y lingüística, que ha evolucionado en las distintas regiones de México. Así, de acuerdo con Boege. (2010); Describe en sus estudios antropológicos y de etnobotánicas que el florecimiento cultural que alcanzaron los pueblos mesoamericanos antes de la colonia se propició a la domesticación de un grupo de plantas nativas, principalmente las que se relacionan con el maíz y el sistema milpero lo cual dio origen a la agricultura y a la vida sedentaria, pilares en el desarrollo de la civilizaciones Olmeca, Mixteca, Tolteca, Maya, Mexicas, Zapoteca. Es así como hoy por hoy los llamados alimentos tradicionales están centrados en mantener la salud y la cultura de las personas indígenas y es ampliamente reconocido que contribuyen al desarrollo físico, social y espiritual (Lamben et al, 2007 y Receveur et al, 1998). Aun cuando los alimentos tradicionales sean consumidos en pequeñas cantidades, estos proporcionan gran cantidad de nutrientes esenciales a la dieta. (Receveur et al, 1998; Kuhnlein et al, 1996 y Bersamin et al, 2006).

Padilla expone que: Las cocinas tradicionales constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, como lo indica el lema de la Universidad Autónoma de Nayarit “Por lo Nuestro a lo Universal” y no “Lo Universal por lo Nuestro”, lo que varios autores que trabajan en un desarrollo más justo y sustentable lo denomina Glocalismos. Esto es mantener lo nuestro y abrirnos a los movimientos globales, con una fuerte identidad de origen. Es en este sentido que el Turismo debe apoyar a las comunidades y no el turismo apoyarse de estas como lo señala Ernesto Barrera y su rutas Gastronómicas Barrera E. (2006).

Conclusiones

Ante lo señalado podemos indicar que el patrimonio gastronómico de la región serrana que configura la cuenca hidrológica Aguamilpa- Río Grande de Santiago donde se asientan las comunidades Wixarika- huitzol como El Roble; el Naranjito de Copal; Las Higueras; Huaynamota; Colorado de la Mora; Zapote de Picachos; Potrero de la Palmita; Las Blancas; entre otras cuentan con los recursos naturales y culturales para reconocer su patrimonio gastronómico, que relacionadas con las actividades turísticas del Turismo Rural de Naturaleza, permitirá el obtener ingresos económicos alternativos a sus actividades agropecuarias y pesqueras, con la intención de mejorar su calidad de vida. Por ello las cocinas regionales, más allá de los atributos tradicionales que les confieren carácter de identidad, requieren de reconocimiento, investigación, preservación e impulso especial, ya que representan un medio fundamental de supervivencia cultural y desarrollo económico. Es necesario que las instituciones educativas en conjunción con las organizaciones de la sociedad civil y gubernamentales, impulsen alternativas para el resguardo y desarrollo de la gastronomía Wixaritari-huizol, que se apoye la práctica agro cultural del coa mil pero con la visión y las técnicas agras culturales de la Permacultura. “Un Coa mil para Siempre” y el cultivo “Inca en Terrazas”. Apoyar las ferias del Maíz propuestos por el movimiento nacional “Sin Maíz no Hay País”.

Bibliografía

- Barceló Q.** (2007); “Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos”, en: Lagunas, D. (coord.). Antropología y turismo. Claves culturales y disciplinares. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-Plaza y Valdés Editores. México.265 págs.
- Barrera** Ernesto (2006); “Rutas Alimentarias Estrategias culturales de desarrollo territorial”, Coordinador de la Unidad de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y Director de los Posgrados de Alta Dirección en Turismo Rural. Diseñó y coordinó el Programa Argentino de Turismo Rural y el Proyecto Rutas Alimentarias Argentinas de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de Argentina.

- Benítez** Fernando (1994); “Los indios de México; Los Huicholes Wírraritari”; Sexta Reimpresión. Edit. Era. Serie mayor, págs. 603.
- Boege** Eckart, Carranza Tzinnaia (2010); “Agricultura sostenible campesino- indígena, soberanía alimentaria y equidad de género”, seis experiencias de organizaciones indígenas y campesinas en México. Edit. PIDDXSSA. México. D.F.
- Escamilla** Edmundo, de Gortari Yuri (2002); “La gastronomía como destino turístico”. Cuadernos de Patrimonio y Turismo N° 14, Ciudad de México. D.F.
- García** Carmona José Benito (2011); “El maíz en el Roble, municipio de El Nayar, Nayarit”, libro “Haciendo Milpa”, la protección de las semillas y la agricultura campesina; Elena Álvarez- Buylla Rocés; Areli Carreón García; Adelita San Vicente Tello; Primera Impresión, Edit. Universidad Nacional Autónoma de México UNAM, Fundación Semillas de Vida Pags.91.
- González** Rodríguez Gilberto (2006); “maíces criollos en la zona huichol de la sierra de EL Nayar, un estudio comparativo sobre los saberes locales y prácticos agrícolas”, Tesis de Maestría en Ciencias en Educación Ambiental, Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias Bilógicas, Zapopan Jalisco, México.
- Hernández** Xolocotzi Efraím. (1988); “La agricultura tradicional y la alimentación del pueblo de México.” Revista de Comercio Exterior, vol. 3s, núm. 8, México, agosto, pp. 673-678.
- Ibarra** Sánchez Lidia Susana, Alvarado Casillas Sergio, Viveros Ibarra Lidia Susana, (2014); “La gastronomía como atractivo turístico en la Sierra del Nayar, México”, Revista Educateconciencia. Volumen 4, N° 4, julio-diciembre, Tepic, Nayarit.México, pags.137-146
- Maldonado** Rodríguez Alondra (2016); “Sabores de Nayarit, Icónico, tierra ardiente cuna de valientes”; Primera Edición. Editorial Pax. México.
- Massieu** Trigo Yolanda; Michelle Chauvet Yolanda; Castañeda Zavala Rosa Elvia; Barajas Ochoa Rosa Luz; González Aguirre (2000); Consecuencias de la biotecnología en México: el caso de los cultivos transgénicos. Sociológica, año 15, número 44, pp. 133-159 Septiembre-diciembre. Edit. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco.

- Millán V, Morales E y Pérez L. (2014);** Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles. 65: 113-137.
- Muñoz Josefina (1994);** “Lo que comemos los Huicholes”, (en para Maximino y Lourdes Pacheco coordinadores), Newirrarika/Ukaraxi Ena Nemuka, Soy Huichol, soy huichola. Revista trimestral de la Fundación Alica de Nayarit, A.C. N° 16 abril-junio, Tepic, Nayarit, México, páginas 32-36.
- Oliveira S. (2011);** La Gastronomía como Turismo Primario de un Destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada. Portugal. Estudios y Perspectivas del Turismo. 20 (3):738- 752.
- Oseguera Parra David (2003);** “Herederos diversos y conversos, la formación de la cultura alimentaria colimense”; Edit. Gobierno del estado de Colima; Universidad Autónoma de Chapingo; Conacyt-Conaculta.
- Pacheco Ladrón de Guevara C Lourdes (1996);** “Los huicholes comemos los frutos de las tierras”. Revista trimestral de la Fundación Alica de Nayarit A.C. Año IV. N°16 julio-septiembre. Tepic, Nayarit, México, páginas 3-7.
- Padilla C. (2006);** "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico", ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador, 20 – 24 de noviembre.
- Rzedowski J, de Rzedowski Gy Butanda A. (2009).** Los principales colectores de plantas activos en México entre 1700 y 1930. Instituto de Ecología, AC, Centro Regional del Bajío. Pátzcuaro, México. 133 págs.
- Torres E. (2003).** Del turista que se alimenta al turista que busca comida. Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo. en: Norrild, J. y G. Lacanau. Gastronomía y Turismo: cultura al Plato. Ed. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina. 379 pág.
- UNESCO (2010);** “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva,- el paradigma de Michoacán”. Inscrita (5.COM), lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.