

IMPACTO DEL TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO EN LA ECONOMÍA DE LA ZONA CHONTAL DE COMALCALCO, CON PERSPECTIVA DE GÉNERO

Julio Cesar Cabrales de la Cruz¹

María Antonieta Estañol Vidrio²

Ana Bertha Vidal Fócil³

Resumen:

El objetivo de este trabajo es analizar cuál es el impacto que tiene el turismo cultural y gastronómico en la economía de la zona chontal del municipio de Comalcalco, la actividad del turismo es un instrumento valioso al desarrollo tanto económico como social, debe contribuir al crecimiento económico, es por eso que se realiza este estudio y ayude a fortalecer la identidad cultural, el mejoramiento de la calidad de vida de las mujeres y hombres así como la preservación de la riqueza natural con que cuenta la localidad que aquí nos ocupa. La metodología utilizada en esta investigación es de tipo documental con un diseño exploratorio - descriptivo empleando información secundaria del Instituto Nacional de Estadística y Geografía. INEGI. Los resultados encontrados revelaron que una buena implementación de la oferta de promoción en el turismo cultural y gastronómico que es muy diverso y rico en sus recursos naturales, fauna y haciendas cacaoteras con el que cuenta este municipio incrementa el crecimiento económico y el desarrollo económico del lugar.

Palabras Clave: Turismo cultural, Zona chontal, desarrollo económico, Comalcalco.

IMPACT OF CULTURAL AND GASTRONOMIC TOURISM ON THE ECONOMY OF THE CHONTAL ZONE IN COMALCALCO, WITH A GENDER PERSPECTIVE

Abstract:

The aim of this study is to analyze the impact of cultural and gastronomic tourism on the economy of the Chontal zone in Comalcalco. Tourism is a valuable instrument for both economic and social development and should contribute to economic growth. This research seeks to strengthen cultural identity, improve the quality of life for both women

¹ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. juliocabrales2022@gmail.com

² Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. mestanolv@hotmail.com

³ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. berthafocil@hotmail.com

and men, and preserve the natural wealth of the local area. The methodology employed is a documentary approach with an exploratory-descriptive design, utilizing secondary information from the National Institute of Statistics and Geography (INEGI). The results indicate that a well-implemented promotion of cultural and gastronomic tourism, which is diverse and abundant in natural resources, wildlife, and cocoa plantations in this municipality, leads to increased economic growth and development in the region.

Keywords: Cultural tourism, Chontal zone, economic development, Comalcalco, gender perspective.

1. INTRODUCCIÓN.

La gastronomía y el turismo cultural va tomando forma y adquiriendo fuerza en la economía, estos sectores requieren desarrollar una oferta gastronómica más interesante. El presente trabajo pretende analizar el impacto de la gastronomía local y el turismo cultural en la economía del municipio de Comalcalco Tabasco, esta se ha convertido en una zona importante de la gastronomía y el turismo por su riqueza cultural (pirámide maya), existe mucha biodiversidad en su vegetación, fauna, su ruta gastronómica sobre la ruta del cacao reconocida mundialmente. El municipio es considerado la perla de la Chontalpa por sus riquezas naturales, culturales y su comida, es una de la zona más turística que hay en el Estado. Se localiza a 61 kilómetros de la capital tabasqueña Villahermosa. Dentro de sus atractivos turísticos más representativos se encuentran las haciendas cacaoteras y chocolateras, que son muy visitadas por extranjero, en la comunidad de Cupilco está la iglesia con el mismo nombre una edificación del siglo XIX, su construcción es muy pintoresca en la cabecera municipal está la parroquia de San Isidro, el museo de sitio arqueológico de Comalcalco, se encuentra localizado en el interior de la zona arqueológica, cuanta con más de 600 piezas procedentes de la cultura maya.

Para potenciar la gastronomía y el turismo de la zona en cuestión, es importante que haya originalidad, no perdiendo sus costumbres y tradiciones, la estrecha relación que hay entre turismo cultural y gastronómico da beneficios y ayuda a la economía local que en su mayoría es manejado por mujeres, el éxito de esta combinación, también se requiere de otros factores que inciden en esta actividad como la buena atención, la originalidad y que los productos sean accesibles para el visitante extranjero, nacional o el visitante local.

Para muchos visitantes consumir tradición y ser partícipes de la cultura gastronómica, es para ellos una experiencia turística, buscando los platillos más típicos y tradicionales, los destinos turísticos que existen son muchos y estos deben de utilizar a la gastronomía como un detonante, porque la comida trasmite la cultura del lugar y su historia, este sector debe de aprovechar las riquezas y diversidad de platillos que se han preparado desde la cultura maya-chontal.

2. ANTECEDENTES

Comalcalco cabecera del municipio del mismo nombre, del estado de Tabasco, México; es el tercer municipio en importancia económica, académica, política y la tercera más poblada del estado con 214,877 personas, su actividad económica se centra en la producción del petróleo, producción del cacao, turismo y de su gastronomía, también se le conoce popularmente con el sobrenombre de La Perla de la Chontalpa.

La gastronomía de Comalcalco tiene sus orígenes de las culturas maya-chontal, que basaban su alimentación solo en maíz y frijol que ellos mismos cosechaban, empezaron a combinar su alimentación con animales y vegetales que la naturaleza les proveía.

En el estado Tabasco, existe la etnia chontal, pertenecientes la antigua cultura maya, los chontales se encuentran asentados principalmente en los municipios de Nacajuca, Centro, Comalcalco, Jalpa de Méndez y Centla.

La cocina indígena chontal es variada y extensa, gracias a las antiguas recetas prehispánicas, y a la gran cantidad de vegetales, frutas y animales existentes en sus comunidades, lo que resulta fundamental, ya que agregan a los platillos, olores, colores y sabores muy particulares.

Las cabeceras chontales están dentro al sistema carretero y de puentes del estado, Algunos sitios menores se comunican por vía fluvial o lacustre, que sigue siendo fundamental

Figura 1. Ubicación de las cabeceras chontales en México



Fuente: <https://mexico.sil.org/es/publicaciones/confusion-de-nomenclatura/confusion-chontal>

2. OBJETIVO

El objetivo de este trabajo es analizar cuál es el impacto que tiene el turismo cultural y gastronómico en la economía de la zona chontal del municipio de Comalcalco, la actividad del turismo es un instrumento valioso al desarrollo tanto económico como social, debe contribuir al crecimiento económico, es por eso que se realiza este estudio y ayude a fortalecer la identidad cultural, el mejoramiento de la calidad de vida de las

mujeres y hombres así como la preservación de la riqueza natural con que cuenta la localidad que aquí nos ocupa.

3. PLATILLOS AUTÓCTONOS

“La cocina tradicional regional constituye un patrimonio social e histórico. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente” (Meléndez, 2010:199). “Las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración (Padilla, 2006:35).

- **Uliche:** Platillo prehispánico, quizá el más antiguo de los platillos típicos de Tabasco, que se prepara principalmente para el día de muertos y en rezos en las comunidades rurales, aunque puede ser consumido cualquier otro día, y consiste en caldo elaborado de masa batida y agua, con carne de pavo o res con hueso, hervida, al que se le adiciona un guiso de cebolla, tomate, chile dulce y ajo, ya servido, se le pone semillas de calabaza y chile amashito al gusto.
- **Xhixhi vewaj:** (Tamales de carne deshebrada con maíz nuevo): Tamal típico de la zona indígena, que se elabora batiendo la masa con carne deshebrada, con un toque de manteca, su característica principal es su envoltura, ya que para envolverlo, se unta una pasta de maíz nuevo en el «joloche» con un toque de dulce, lo que le da un sabor especial.
- **Chtchtke’wáj de píyo** (Tamal colorado de gallina)
- **Bewtrbú’ t’o’ xix** chicharrón (Tamal de frijol con chicharrón)
- **Be’ew’tr e’kt’o xix bek’ch’um** (Tamal de chaya con semillas de calabaza)
- **Ichir-ibam** (Pejelagarto en chirmole)
- **Chapä ja’as** (Plátano sancochado): Se colocan los plátanos en la olla, sobre tamales, lo que le da un sabor original. Pueden servirse naturales o acompañados de crema y queso.
- **Chirmol de pato.**
- **Tamal de mojarra con plátano verde**
- **Totoposte:** Tortilla grande muy delgada y tostada de unos 30 cm de diámetro, elaborada con masa muy fina de maíz y manteca de cerdo.
- **Xguaj:** Tortilla «gruesa» grande elaboradas de masa de maíz y hecha a mano sobre hoja de plátano. Para su elaboración el maíz se pone a cocer con cal, luego este se lava perfectamente con agua, se muele y se amasa y luego se procede a elaborar las tortillas a mano para posteriormente ponerlas en un comal.
- **Penchuque:** Tortilla muy gorda y grande, por lo común aderezada con coco, frijoles o chicharrón, para darle mejor sabor.
- **Pozol de maíz tierno**

- **Pozol de plátano**
- **Pozol con camote**
- **Pixte:** Bebida de masa de maíz revuelta con semilla de zapote rojo o mamey tostada y molida.

Figura 2. Platos Típicos de Tabasco



Fuente: Secretaría de Turismo de Tabasco. 2021

La gastronomía se caracteriza por la presencia de categorías, conceptos y formas asociadas con la comida, con el fin de halagar y satisfacer a través de guisos, aromas, sabores y mezclas (Niembro y Tellez, 2012, citado por Sosa, 2016).

Este componente al integrarse como atractivo o recurso turístico adquiere mayor valía para quien lo consume, por lo tanto, tales productos representan la cultura de un país, una región o una localidad. Son el reflejo de los valores y pautas socioculturales (Treserras y Medina, 2008, citado por Sosa, 2016).

El turismo gastronómico no ha logrado un resultado integral ya que aún faltan acciones estratégicas de promoción y planes más específicos para maximizar los resultados, además de incluir la responsabilidad social corporativa y personal (OMT, 2017).

4. METODOLOGÍA

La metodología utilizada en esta investigación es de tipo documental con un diseño exploratorio - descriptivo empleando información secundaria del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, literaturas especializadas, se hizo uso de fuentes de información provenientes de instituciones públicas con una relación directa a este sector que es objeto de estudio, depende directamente de la naturaleza misma de la obtención y registro de los datos

5. RESULTADOS.

Los resultados encontrados revelaron que una buena implementación de la oferta de promoción en el turismo cultural y gastronómico, que es muy diverso y rico en sus recursos naturales, fauna y haciendas cacaoteras con el que cuenta este municipio incrementaría su economía local y el desarrollo económico del lugar.

De acuerdo al análisis realizado, la gastronomía de la zona chontal es de gran importancia, la localidad con mucha tradición y arraigo cultural, que todavía nos es muy reconocida a nivel mundial. Sus aportes económicos son importantes para las comunidades porque solo es reconocido por el turismo local solo hace significativos de sus platillos tradicionales.

6. CONCLUSIÓN

Las condiciones normativas, culturales, naturales, políticas y económicas son las idóneas para el desarrollo turístico cultural y gastronómico que se tenga un adecuado plan de promoción por parte del estado y de la institución correspondiente para atraer a nuevos segmentos nacionales e internacionales. En cuanto a la promoción se aprecia que mediante festivales como la del Chocolate que existe actualmente y la participación en eventos internacionales o ferias internacionales donde se difunda la riqueza cultural y gastronómica del estado y de la zona chontal.

Así mismo, para que la economía local y de la zona se impacte directamente, se debe impulsar la promoción turística de la gastronomía y cultura, de manera local e internacional mediante un Plan Gastronómico y Turístico que coadyuve al desarrollo local de la Región.

BIBLIOGRAFÍA

- INEGI. <https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/tab/poblacion/>
- Melendez, J. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17, 181-204
- Niembro, M. Y Téllez, R. (2012). Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. *Culinaria* (4), 30-58. [En línea]. Disponible en http://web.uaemex.mx/Culinaria/culinaria_historia/cuatro_ne/pdfs/historia_del_mestizaje.pdf, [agosto 2017].
- OMT (2017). 3er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT (conclusiones).
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador, 20 - 24 de noviembre.
- Tresserras, J. y Medina F. X. (eds.)(2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. IBERTUR-Universidad de Barcelona/Instituto Europeo del Mediterráneo.