

NAVARRO HERNÁNDEZ, MARÍA DEL REFUGIO

Universidad Autónoma de Nayarit

Neikame, ser o no ser wixárika

El presente trabajo tiene la finalidad de dar a conocer cómo experimentan la dualidad en la que se sumergen los integrantes de la etnia Wixarika cuando optan por migrar a la ciudad en busca de mejores condiciones de vida y deciden formar su vida familiar lejos de su comunidad de origen, pero al mismo tiempo se esfuerzan por mantener sus tradiciones en medio de un mundo globalizado. Los pueblos originarios han sido idealizados como pueblos que se resisten a la conquista en sus diferentes formas, sin embargo, la situación de vulnerabilidad social, los obliga a incorporarse a un mundo que termina por marginarlos y para integrarse a él, se ven obligados en muchos casos a abandonar tradiciones, costumbres y modos de vida, por otro lado, hay quienes se resisten a este abandono y se adaptan al nuevo entorno, en afán de proteger sus raíces, por lo que es importante conocer las situaciones a las que se enfrenta estas personas. El objetivo es conocer cuáles son los mecanismos de adaptación que implementan quienes dejan sus comunidades para migrar a la ciudad y a la vez conservar y en su caso transmitir las tradiciones a los niños que nacen dentro de esta dualidad.

Retrato de la cocina tradicional nayarita y las transformaciones socioculturales en el tiempo

La culinaria se traza a partir de la historia y los relatos, de la tierra y la vegetación, de los animales y la conserva, y de toda aquella interacción que tiene el ser humano con su entorno. En Nayarit, México se reconocen sus platillos condimentados, sus sabores del mar y colores chispeantes, como toda cocina mexicana; Que en el año 2010 fue reconocida como Patrimonio Intangible de la Humanidad (UNESCO, 2010). Sin embargo, también se conoce su riqueza natural, la calidez de su gente y folklore, por ello, las gastronomías tradicionales tienen un trasfondo inmenso de saberes que se han pasado de generación tras generación, contando con una diversidad cultural que se inició con nuestros ancestros indígenas, mezclándose posteriormente con culturas occidentales – tras la conquista – y hasta asiáticas. Toda esa mixtura también se ve influenciada por las estructuras socioeconómicas y culturales en el pasar de los años, permeando en las técnicas de cultivo, ganadería, preservación, consumo, preparación, hábitos alimenticios, y una variedad de circunstancias que orbitan sobre las cocinas y la alimentación. El objetivo de la investigación fue capturar los elementos y las características con lo que la gastronomía nayarita cuenta y así desentrañar las potencialidades de ésta, hacia dentro como hacía fuera, a través de un análisis bibliográfico y entrevistas semiestructuradas realizadas a especialistas de la cocina en Tepic, Nayarit.

María del Refugio Navarro Hernández, doctora en Educación Internacional por la Universidad Autónoma de Tamaulipas. Profesora Investigadora de la Universidad Autónoma de Nayarit. Actualmente es miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Imparte docencia en los programas: Doctorado en Ciencias Sociales, Maestría en Desarrollo Económico Local, Maestría en Estudios de Género y Licenciatura en Educación Infantil. Pertenece al Cuerpo Académico Sociedad y Región.