

**SEMINARIO SOBRE TURISMO RURAL Y SU CONTRIBUCIÓN
A LA CREACIÓN DE EMPLEO Y A LA CONSERVACIÓN
DEL PATRIMONIO**

Asunción (Paraguay), 12 y 13 de mayo de 2003

**Rutas, culturas y cotidianidad
en el mundo rural**

Ponente: Alfredo CÉSAR DACHARY

Director del Centro de Estudios para el Desarrollo Turístico Sostenible
Centro Universitario de la Costa
Universidad de Guadalajara
Puerto Vallarta, Jalisco, México

ÍNDICE

	<u>Página</u>
1. ANTECEDENTES	3
2. EL TURISMO Y EL MUNDO RURAL	3
3. RUTAS: ¿ALIMENTARIAS O GASTRONÓMICAS	6
4. EL MUNDO RURAL EN LA DIMENSIÓN MEXICANA	7
5. EL TURISMO RURAL Y LAS RUTAS: INTEGRACIÓN Y GENERACIÓN DE EMPLEOS	9
6. UNA PROPUESTA: LA RUTA DE LOS MAGUEYES	10
7. CONCLUSIONES	15
BIBLIOGRAFÍA	16

Rutas, culturas y cotidianidad en el mundo rural

1. ANTECEDENTES

El turismo rural ha emergido, entre las diferentes opciones que se plantean en el mercado turístico, como una de las que tiene mayores posibilidades en el futuro dentro del marco que plantean las denominadas megatendencias mundiales del turismo.

Sin embargo, los problemas a que se debe enfrentar este nuevo segmento de la oferta turística tienen características muy particulares, las cuales se profundizan según sea el país o región donde se pretenden desarrollar. Así, en los países desarrollados la situación y los impactos son de un tipo y en los emergentes o poco desarrollados el impacto, la función y las perspectivas de este tipo de turismo son muy diferentes.

A diferencia del turismo masivo donde se podría llegar a definir los cluster de turismo, como conglomerados que interactúan y generan grandes sinergias en la economía regional o nacional, en el turismo rural, el aislamiento, los diferentes tipos de productos, los distintos modelos de desarrollos regionales y otros parámetros hacen que la dinámica de esta actividad sea muy diferente y por ello, es que pretendemos intercambiar experiencias para ver como se pueden potencializar los impactos económicos del turismo rural a partir de generar más empleo tanto directo e indirecto, con menores costos sociales y culturales.

Esto lleva a analizar las características generales del turismo rural y como se reproducen éstas a nivel de un caso determinado - México - para de allí entrar a analizar el caso específico de las rutas alimentarias y rutas gastronómicas como modelos viables para incrementar el desarrollo económico del turismo rural.

2. EL TURISMO Y EL MUNDO RURAL

Cada vez es más difícil tratar de caracterizar al turismo rural a partir de formas de ocupación espacial o visiones idílicas, ya sea sobre la vida en esas sociedades, los ecosistemas o la producción.

Una relectura sobre el mundo rural podría ayudar a realizar un nuevo análisis sobre el turismo rural a fin de buscar potencializar su impacto y transformarlo en una actividad con mayores posibilidades de empleo en esas regiones.

La diferencia entre lo que el mundo rural es y el turismo rural ofrece lo define claramente Miossec al decir: "...el espacio turístico es ante todo una imagen. Imagen que se crean los turistas y ofrecen los organizadores de viajes. Imagen que perciben con inquietud a veces, siempre con sorpresas, las poblaciones autóctonas" (Miossec, 1977).

Es por ello que, al intentar entrar en la percepción que se tiene de los espacios turísticos y de las sociedades que en él se alojan, los parámetros que ayer hacían la esencia de la diferencia hoy están profundamente transformados.

El predominio de lo natural, como plantea Gómez Orea, de paisajes poco transformados, lejos de la artificialidad urbana son un recurso del pasado, ya que hoy, los espacios de desarrollo de viviendas suburbanos implican un regreso al campo como un escenario normal para evadir los conglomerados urbanos, al extremo que han acercado a ambos mundos antes opuestos y han generado puentes de integración.

Cuando se analizan las zonas de agroturismo modernas, las grandes plantaciones o campos con agricultura intensiva se debe enfrentar en la mayoría de los casos a zonas totalmente alteradas y contaminadas por el uso excesivo de agroquímicos y manejo intensivo del recurso. Los valles de riego son el ejemplo más claro de estos problemas que permiten afirmar que no todo lo verde es ecológicamente sano (César y Arnaiz, 2002).

Los núcleos de población pequeñas, el aislamiento y la homogeneidad de hábitos sociales como se plantea en el trabajo de Ivars, que habla de un tipo de mundo rural ya en proceso de extinción o que sobrevive en zonas muy atrasadas, y que éstos son los restos de una visión de un pasado que ya se extinguió; aunque en muchos países sobreviven estas zonas de verdadera arqueología de lo rural .

Hoy en día en el mundo rural, los pueblos que se ubican en medio de sus espacios crecen por la necesidad de dar servicios a más población de la propia área rural, que ya exige niveles de confort como en las ciudades, debido a los procesos de integración a la modernidad que generan los medios de comunicación masiva.

Esto crea grandes transformaciones, ya que se ha comenzado a formar una nueva sociedad post-rural, donde la juventud se integra al mundo globalizado vía Internet y comparte lo positivo y negativo de este proceso a través de la televisión y la propia red.

Este universo es diferente al tradicional que pretendemos del turismo rural, el aislado y atrasado, que difícilmente puede ser objeto de un mayor dinamismo sin afectarlo seriamente, dado que su aislamiento y atraso responden a situaciones extremas que, al forzarse, darían como resultado un proceso masivo de aculturación, como lo plantea Núñez, en el trabajo clásico que coordinó la antropóloga del turismo, Valene Smith.

Este es el caso para América de los lugares más aislados, las poblaciones indígenas o mestizas poco asimiladas, donde este fenómeno de préstamo entre sociedades que se vinculan termina por permear a las sociedades anfitrionas en algo que los intelectuales mexicanos denominaban en su época, por los 70's la "Cocacolonización de las formas de vida indígena" (Muñoz, 1989).

Sintetizando, creemos que no hay un prototipo unificado de zonas rurales, por lo menos en nuestra América, ya que hay zonas aisladas o otras densamente pobladas, unas con caseríos y otras con pueblos con gran historia y riqueza cultural que siguen siendo rurales en tanto domina esta actividad la economía y la sociedad, pese a sus transformaciones, también tiene estas características que la diferencian de las modernas sociedades urbanas.

Nuestra visión coincide con la de Pahl, quien afirma que no existe población rural como tal sino que existen poblaciones específicas diversas e identificables que se encuentran en zonas rurales, de esta forma el concepto de ruralidad es extenso y amplio.

Si aceptamos que el hilo integrador va más allá de lo espacial y penetra en lo cultural como eje real del turismo rural, podemos realizar propuestas más amplias que podrían dar mayor dinamismo al turismo rural, sin alterar su esencia.

Lo central de las diferencias entre lo rural y lo urbano está en la visión que nos da el post-materialismo, que inicialmente planteó Inglehart y que nos permite entender el apetito que se les plantea a los ciudadanos de las grandes urbes el mundo rural en términos amplios, por tener diferencias fundamentales con el propio; unas son reales, como gran seguridad y otras más imaginarias, como el tema de la sustentabilidad desde la perspectiva ecológica.

Otro importante problema que debe afrontar el turismo rural es la presencia de una extensión del turismo masivo en su espacio, como formas novedosas de diversificación de la oferta, a través de actividades como turismo de aventura, de la naturaleza, deportes extremos, ciclismo, etc., que sumados son una parte de la masividad penetrando en el espacio rural, sin más autorización que una nueva necesidad del turismo masivo.

Este choque se dará en un espacio por dos modelos diferentes y nos hace pensar en la definición de Gaffard referente al territorio y la planificación "...hoy debemos fundamentar nuestro análisis en una teoría sólida del cambio, de tal manera de que el territorio deje de presentarse como un conjunto de factores de localización y de instituciones dadas, y se le considere como un recurso específico en el sentido de que su construcción puede llegar a ser un elemento esencial del proceso de cambio" (Maillant, 1995).

Esta concepción implica la visión de un territorio construido por un conjunto de actores, de elementos materiales e inmateriales, dotado de una capacidad dinámica de permanente aprendizaje, que se manifiesta en la disposición de sus actores en modificar su comportamiento, adquirir nuevas habilidades y conocimientos o emprender nuevas soluciones en función de los cambios internos y del entorno exterior (Izquierdo, 2002).

Para el caso de la experiencia europea se sostiene que el medio rural no es favorable para la creación de empleos asalariados, debido a la estructura familiar, que genera subempleo (Bote, 2001). Esto no se puede extrapolar mecánicamente para la experiencia de América Latina, ya que la situación del mundo rural es muy diferente .

Los cambios en las visiones sobre la ruralidad pueden ser el punto de partida para redefinir su potencial y transformarlo así, no sólo en una actividad complementaria a una agricultura en decadencia o en crisis, sino en un modelo que sirva de detonador para una verdadera reingeniería regional basada en la producción y los servicios.

Esto nos permitirá pasar del turismo rural fruto del desarrollo espontáneo al planificado, como lo han logrado los países europeos del Mediterráneo, y que ha tenido un éxito muy significativo en el desarrollo general del turismo en este subcontinente, a la vez que dejamos las visiones idílicas o utópicas de la ruralidad perdida para entrar en el mundo real de una sociedad diferente, lo que denominó en forma visionaria hace pocas décadas, el gran pensador francés, Guy Debord, en *La sociedad del espectáculo* (Debord , 1967).

3. RUTAS: ¿ALIMENTARIAS O GASTRONÓMICAS?

Entre los productos que mayor impacto están teniendo en la actualidad en el turismo rural se encuentran las rutas especializadas, entre las que destacan, las denominadas rutas gastronómicas y rutas alimentarias.

Las rutas de diferentes tipos y calificaciones son invenciones del hombre que expresan una idea de la vida, de la historia, de la comida, de la producción o del paisaje, entre otros.

En nuestro caso tenemos como referentes, por un lado las rutas gastronómicas tradicionales de los europeos occidentales, que en América del Sur toman identidad propia con las denominadas rutas alimentarias, y frente a ellas, intentaremos una propuesta diferente, pero tomando partes importantes de estos modelos.

Las rutas alimentarias son definidas por Barrera como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional (Barrera, 2002).

Se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta, lo cual ha dado excelentes resultados, ya que se complementa con actividades placenteras, desde la comida a las actividades rurales.

Las rutas gastronómicas españolas son un camino organizado, una oferta de viaje, y responden a múltiples estímulos. Las rutas gastronómicas, dada la diversidad y la imposibilidad de poner fronteras a las cocinas, no son una enumeración de restaurantes de comida tradicional, sino una ruta donde el viajero pueda comer y adquirir productos tradicionales. Entre las más importantes del complejo mundo de la cultura ibérica tenemos, dentro de Extremadura, una serie de rutas como:

- La ruta del jamón ibérico
- La ruta del queso de oveja
- La ruta del aceite de oliva
- La ruta de las frutas y los licores

Hay muchas más, a cuál de todas más representativa de algo de la cultura local, por lo que su sumatoria hace a la gran ruta gastronómica española (Extremadura, 2003).

En el caso de Argentina o la República Oriental del Uruguay, también hay interesantes rutas alimentarias, como:

Mendoza, Argentina

- Ruta de las huellas caprinas
- Ruta de las frutas y los aromas
- Caminos criollos

En México, también existen rutas temáticas, como la ruta del café, y muchas más que derivan de la compleja comida mexicana, hoy patrimonio de la humanidad.

Las rutas alimentarias, en general, integran establecimientos que son los que se benefician con las mismas, lo cual es normal en la perspectiva de un mundo rural que genera pocos empleos, pero trataremos de plantear un modelo que genere mayor sinergia regional, ya que uno de los objetivos centrales de esta nueva etapa del turismo, y más del turismo rural, se asocia a la necesidad de generar empleo en forma directa o indirecta.

4. EL MUNDO RURAL EN LA DIMENSIÓN MEXICANA

México, con dos millones de kilómetros cuadrados, una gran biodiversidad, diferentes ecosistemas y paisajes es, sin lugar a dudas, el país de América con la mayor tradición e historia.

Ésta se remonta a dos de las cuatro grandes culturas de nuestra América, los mayas y los aztecas, que se desarrollaron en lo que hoy es el territorio nacional y cuyas visiones sobre los cultivos y las explotaciones de la gran biodiversidad permearon, y por ende, se continúan en la colonia a través del mestizaje, síntesis que está en la base misma de la cultura nacional.

Con la independencia, el país creció hacia dentro, profundizando las asimetrías heredadas, lo cual llevó a la primer revolución agraria del siglo XX, la Revolución Mexicana, parte aguas del país y más específicamente, del mundo rural por las incidencias que tuvo en su estructuración, las cuales llegan hasta la actualidad.

La reforma agraria afectó casi la totalidad de las tierras agrícolas, ganaderas y forestales del país, que se transformaron en ejidos (formas de tenencia asociativas), hoy en proceso de extinción, vía modelos de titulación, y comunidades que son las restituciones a los pueblos indígenas y otros de antiguos avecindados que reciben en colectivo tierras que eran de ellos o las detentaban como tales (César, 1987).

Pese a los grandes cambios que se dieron en el país, cuando a comienzos del siglo XX dos terceras partes de la población vivían en el campo y hoy sólo un cuarto está en esas regiones, el mundo rural aún tiene una gran vigencia en el país, no sólo como expresión cultural sino como bastión de la población original del mismo: los indígenas. Éste es a su vez un importante generador de productos y empleo, aunque en una crisis permanente desde hace más de una década, incrementada por un desfavorable Tratado de Libre Comercio de América del Norte, en materia agropecuaria.

El turismo rural tiene la apariencia de ser incipiente en México, lo cual no es cierto, ya que ha pasado diferentes etapas, muchas de gran significación y mínimo impacto, debido a los grandes problemas agrarios que se dieron a lo largo de todo el siglo.

La planeación de esta actividad se inicia, aunque con una visión diferente, desde mediados de los 70's durante la presidencia de Luis Echeverría Álvarez, quien creó los primeros hoteles ejidales, como el de Bucerías en el estado de Nayarit, y además generó los fideicomisos para poder integrar tierras ejidales y comunales al turismo, con un cierto tipo de asociación con estos productores. Así mismo, cabe destacar que en el marco de esta política de vinculación entre el mundo rural y el turismo se crearon ejidos para abastecer al turismo incipiente, como fue el caso del ejido Alfredo V. Bonfil, junto a Cancún, el cuál nunca pasó de ser un asentamiento de empleados para el turismo masivo y hoy sus tierras son la extensión suburbana de la gran ciudad capital del Caribe mexicano.

El Fondo Nacional de Apoyo a Empresas Sociales (FONAES) fue el pionero real del turismo rural, que durante los 90's apoyó en forma directa a once estados, la mayoría de ellos con altos índices de población indígena y pobreza rural, generando vía este tipo de turismo, 769 empleos permanentes y 1,040 temporales en un total de 30 proyectos (De la Torre, 1999).

Hoy el turismo rural está reapareciendo con su verdadero nombre, ya que antes se ocultaba bajo el nombre de ecoturismo, turismo de aventura y otros, debido a los problemas existentes por la tenencia de la tierra, los cuales no han concluido, pero se están reduciendo desde los cambios constitucionales a mediados de los 90's, como la reforma al artículo 27 constitucional, que permite ahora titular al ejidario y que éste a su vez, pueda vender su tierra.

Pero como decíamos antes, el mundo rural mexicano no se limita a las explotaciones agropecuarias y forestales, sino que tiene importantes pueblos, que son la síntesis de la cultura regional y por ende, referentes obligados para entender la zona de influencia.

Quizás una de las grandes síntesis de la cultura lo integre la gastronomía mexicana, ya que la cocina tradicional es la historia del gusto por los platillos y bebidas, heredados de una cocina popular anónima y que al mismo tiempo es obra de sus más destacados cocineros (Benítez, 1997).

De allí que el reto de hacer rutas, circuitos y productos en el turismo rural sea una tarea compleja, ya que es difícil aislar la producción de su entorno, la cultura y dentro de ella, diferenciar desde la gastronomía a la literatura desde la arquitectura a la música, pasando por la religión, leyendas y otros tópicos de este complejo mundo rural de México, que es tan vasto como la cantidad de pueblos y culturas, leguas y dialectos, que en sí mismo, son una importante mayoría del mundo cultural americano.

La complejidad de la tarea deriva del hecho de que las rutas sintetizan una interacción cultural conformada a lo largo de los tiempos, que ha sido analizada en sus diferentes aspectos, tanto socio-culturales como históricos y ecológicos, fundamentales para lograr un equilibrado desarrollo entre las diferentes áreas que la conforman (Pérez, 1996).

5. EL TURISMO RURAL Y LAS RUTAS: INTEGRACIÓN Y GENERACIÓN DE EMPLEOS

Existen en México dos grandes formas de generar el turismo rural; una es la directa, cuando las personas eligen un destino rural y como tal lo contratan, esa opción es dentro del mercado general del turismo reducida en comparación con el turismo masivo nacional e internacional.

La otra forma en que se empieza a constituir una nueva demanda del turismo rural es la que genera el turismo masivo como alternativa para extender la estancia del visitante, lo cual es un camino nuevo, ya que recién están vislumbrando los empresarios de este sector, la posibilidad de combinar estadía y entretenimiento con el turismo rural.

En caso de expansión de esta última opción, los límites que tendría el turismo rural para la misma son la capacidad de recepción de los hostales rurales como de los otros servicios básicos de alimentos y los propios de transportación. Por ello, el presupuesto inicial es el de lograr un sustantivo incremento de la oferta de camas, que sólo es posible de dos maneras en el corto y mediano plazo:

- Integrando a los pueblos que están en los municipios rurales y tienen una infraestructura mínima, pero que requieren de apoyos básicos en capacitación y créditos para equipamiento, en ambos casos a partir de alianzas estratégicas con hoteleros, restauranteros y empresarios en general de la zona de turismo masivo, el nuevo centro emisor.
- Apertura de alojamientos informales a partir de tres modelos inicialmente, que serían:
 - Casas rurales, que se abrirían a partir de las casas existentes en los pueblos que están desocupadas porque los habitantes están en otras latitudes o las propias casas ejidales, ambas con servicios mínimos y un confort básico de campamento, todo con apoyo del sector empresarial y las universidades; éstas últimas en la capacitación.

- Camping en zonas rurales, con servicios básicos y que podrían operar en temporada, asociado a una escuela rural u otra institución, la cual recibiría los fondos que genere éste.
- Hostales rurales: un hotel rústico, cabañas o cualquier tipo de construcción de la región capaz de dar albergue limpio y relativamente cómodo a un visitante de uno a dos días promedio.

A ello se le deben sumar otros servicios básicos:

- Generar servicios de guía y transporte al interior de la zona de influencia: caballos, mulas, "tropicales", botes y otros.
- Mejorar las fondas rurales a fin de garantizar, un alimento saludable para los visitantes que están acostumbrados a otros tipos de comida, pero nunca transformar o adecuar la comida tradicional a la del turista, salvo excepciones de enfermedades.

Estas líneas de un nuevo acuerdo o alianza estratégica entre diferentes actores del desarrollo regional en base a una actividad común como es el turismo, nos da la oportunidad de generar nuevas opciones en materia de rutas que responden a esta nueva demanda y que a su vez enriquecen la ya existente de personas que disfrutan sus vacaciones en el medio rural.

La propuesta que planteamos a continuación se basa en estos nuevos presupuestos, nuevos elementos para alianza regional y parte de la base de un estudio que estamos desarrollando en la actualidad en la región costa norte y sur del estado de Jalisco que se denomina "Vocacionalidad turística costa de Jalisco", el cual se lleva adelante con financiamiento del CONACYT, máximo organismo de apoyo a la investigación a nivel nacional (César y Arnaiz, 2002).

6. UNA PROPUESTA: LA RUTA DE LOS MAGUEYES

Esta propuesta es una síntesis de diferentes rutas, entre ellas las alimentarias, que tiene por objetivo central lograr un producto que integre la mayor cantidad de actores, que genere más empleos, dure más de un día, que diversifique la oferta de souvenir; en síntesis, que pueda dar respuesta al gran problema del mundo rural, la crisis agropecuaria y forestal y la crisis estructural que genera el desfase con las áreas de mayor desarrollo del país, las urbanas.

¿Por qué el maguey como eje de la ruta y como nombre de la misma? El maguey se cultivaba en las tierras altas de México, en los valles centrales y de él derivaban diferentes bebidas que durante el período prehispánico recibían el nombre de "octli" y la más famosa de éstas era el "neuctli", hoy conocido como pulque. Entre los mitos de la época está el que cuenta que Quezalcoatl pierde su honor y el gobierno de la capital tolteca por el pulque (González de la Vara, 1996).

El vino de maguey era también admirado y temido por los aztecas y en las poesías comparaban su efecto embriagador con la guerra y las flores, pero el discurso de los ancianos decía que era la fuente de todo mal. La mitología sobre el origen del maguey es muy antigua y se remonta a la diosa Mayahuel, quien es atacada y destrozada por las Tzitzimime, mujeres nocturnas que bajan del cielo a comerse a los

hombres el último día del mundo. Pero Quetzacoatl recoge los restos y los siembra y de allí nació el maguey y luego la diosa le enseñó a perforarlo y sacar el agua miel (González de la Vara, 1996).

Maguey es una palabra de origen antillano y agave es el nombre científico que toma esta planta que tiene más de cien especies diferentes, la mayoría de las cuáles se dan en México.

Esa planta que ha crecido con la historia de México desde los Aztecas a la actualidad, será el eje de esta ruta por muchos motivos, no sólo porque forma parte de la historia, sino porque de ella salen muchas de las principales bebidas que se crearon en el mundo rural y entre ellas está la que representa a México: el tequila.

El espacio donde se da esta ruta, que puede ser muy amplio, lo reducimos al mínimo, a menos de la mitad del estado de Jalisco, la entidad más emblemática de México representada por el tequila, el mariachi y sus danzas.

Nuestro universo está formado por la costa norte y sur, a las que se integran las regiones sureste, sur, valles, sierra occidental y la zona de la sierra de Amula, lo que hace prácticamente la mitad de la geografía estatal que tiene 79,085 km² (Barba y Pozos, 2002).

Jalisco, Colima y Aguascalientes forman el corazón de occidente, ya que allí su paisaje es una sucesión de costas, lagos, ríos, serranías y volcanes, diferentes escenarios y ecosistemas que han generado en su larga y compleja historia una gran variedad culinaria en el sentido amplio: comidas, bebidas y dulces típicos.

Este mundo de historias, comidas, iglesias, pueblos del pasado, artesanías, música y muchas otras ofertas que nos plantea la cotidianidad en medio de este paisaje, es lo que planteamos ver a través de este camino.

En esta ruta podemos integrar diferentes perspectivas:

- Bebidas tradicionales de la región, su elaboración y degustación
- Recorrido por el mundo agrario del maguey, sus formas de plantar, cuidados y recolección
- La gastronomía local, por municipio y pueblos, incluye comidas y dulces típicos y su mejor mesón: los mercados y puestos callejeros.
- Las artesanías locales.
- El folclore popular y las fiestas religiosas.
- El patrimonio rural de las haciendas y casas de campo.
- El patrimonio arquitectónico histórico.
- El patrimonio prehispánico.
- El recorrido por la geografía de la ruta a través de la literatura.
- La cotidianidad de la sociedad rural.

En la mayoría de los pueblos que toca la ruta hay servicios básicos, por lo que su equipamiento y adecuaciones pueden ser logrados en el corto plazo.

A esta ruta se la puede tomar desde diferentes lugares ya que como tiene la estructura de un circuito, donde se comienza puede ser el final o bien tomar una parte de ella acorde a una subregión.

Considerando, que esta ruta tiene por objetivo dar una alternativa a determinados segmentos del turismo masivo, es que hemos tomado como puntos de entrada las tres grandes áreas emisoras y receptoras de turismo masivo: Costa Alegre en el sur, que va desde Manzanillo Colima a Careyes, Chamela y Punta Perula; Bahía de Banderas con epicentro en Puerto Vallarta y con la zona turística del estado de Nayarit y la ciudad de Guadalajara, la puerta de occidente y una de las principales capitales estatales del país.

Se han elegido seis municipios con sus cabeceras como centros de esta ruta que abarca unos mil kilómetros de extensión, dada la compleja geografía que recorre. Cada uno de los municipios representa un tipo particular de explotación del maguey, con una bebida típica, comidas propias e historias diferentes.

Todas las bebidas son diferentes variantes de la destilación de una misma planta, el maguey o agave, pero de diferentes especies, de distintas formas y con distintos sabores, con historias particulares y leyendas propias.

- **Cabo Corrientes**, anterior nombre El Tuito, “lugar de Dios”. A 45 minutos de Puerto Vallarta.
 - **La Raicilla**, hecho con un agave silvestre, es el típico licor ilegalmente elaborado hasta hace dos años, en que se legalizó su producción. Se destila en crudo en alambiques primitivos de un puré fermentado de la planta de maguey. El recorrido por las tabernas donde se elabora es en caminos rurales de terracería y las poblaciones tradicionales son: Piloto, Santacruz de El Tuito, entre otros, aunque se puede degustar y comprar raicilla en El Tuito, en casas particulares, donde al visitante lo hacen pasar, degustar y luego comprar. Para probar el contenido de alcohol se vierte en un pequeño plato encendiendo un cerillo para prender el vapor de levantamiento.
 - La cabecera municipal, El Tuito, es un pueblo tradicional uniformado con una pintura típica de dos colores que combina con sus techos de tejas.
 - La iglesia de San Pedro Apóstol frente a la plaza de El Tuito es del siglo XIX.
 - Las dos fiestas principales son: el 12 de enero, la Virgen de Guadalupe y el 1 de junio el día del marino.
 - Las artesanías tradicionales son además de la raicilla, los huaraches y la alfarería.
 - Comidas típica: la cocina costeña a base de mariscos y pescados es la más tradicional de este municipio. Los dulces: payos, atole de coco y chilte. Entre las bebidas más tradicionales: raicilla y raicilla curada con frutas de la región.

- **Autlán de Navarro**: significa “camino del agua”.

- **Lechuguilla**, bebida tradicional del mundo rural que se elabora a partir de este agave que se llama lechuguilla, que es más pequeño que el agave tequilero. Esta bebida es tradicional en los estados de Sonora, Chihuahua y Puebla.
 - Fundado en el siglo VII por familias de origen toltecas.
 - En la arquitectura histórica destacan:
 - Convento de Autlán, de 1543
 - Parroquia de las Montañas, siglo XVI
 - Templo de Santa Catarina, de 1749
 - Fiestas populares:
 - La más importante es el carnaval, que es básicamente una fiesta taurina y se festeja la última semana de febrero.
 - Artesanías:
 - Sillas de montar, huaraches y muebles de madera fina
 - Gastronomía:
 - Comidas: birria, pozole blanco, tamales y atoles
 - Dulces: Charamuscas y bolitas de pirulines de menta
 - Bebidas: Lechuguilla, mezcal y tepache de piña
- **Tonaya:** “lugar situado al Oriente”.
 - **Mezcal**, dicho popular: “Para todo mal mezcal, para todo bien también”. El mezcal se hace asando las pencas y raíz en hornos de leña o como barbacoa, enterrándose en el suelo. El origen del mezcal tiene también su mito: un rayo quema el agave y lo tatemada, por ello se lo considera una bebida que viene del cielo. En algunos mercados se venden aún las pencas tatemadas, que muchos años atrás fueron alimento de grupos indígenas.
 - Poblado originalmente por grupos de origen tolteca.
 - Arquitectura histórica:
 - Sitio arqueológico prehispánico de Tonaya
 - Templos de la Virgen de Tonaya y de Nuestra Señora de la Asunción
 - Fiestas:
 - Del 24 de diciembre al 2 de enero son las fiestas taurinas.
 - Artesanías:
 - Deshilado a mano, talabartería y soguillas de cuero crudo.
 - Gastronomía
 - Comidas: birria de chivo, pepián, zopitos, tostadas, tamales y chicharrones.
 - Dulces: calabazas, ciruelas, guayabas curtidas, garrapiñadas y borrachitos.
 - Bebidas: mezcal, pulque, atoles y ponches de granada, guayabilla, tamarindo y arrayán.
 - **Tuxcacuesco:** “sitio escondido”.
 - **Tuxco:** es un tipo de mezcal con identidad propia que se elabora en este municipio.
 - Poblado originalmente por indígenas que hablaban la lengua Otomí.

- Arquitectura histórica:
 - Iglesia y convento, siglo XVII
 - Hacienda de Zenzontla
 - Hacienda de Apulco, hoy convento
 - Fiestas:
 - 13 y 14 de junio, San Antonio de Padua, las farolas por la noche y los toros al día siguiente.
 - Artesanías:
 - Talabartería y sillas de montar
 - Gastronomía:
 - Comidas: pozole, tamales, birria y enchiladas
 - Dulces: pellizcos de tamarindo y garrapiñada de cacahuete
 - Bebida: el Tuxco.
- **Zacoalco de Torres:** “lugar donde se posan las águilas”.
 - **Pulque:** la bebida más popular antes y después de la conquista, la más barata y accesible, la única bebida autóctona autorizada. En la época prehispánica el pulque estaba relacionado con rituales y fiestas de la cultura mexicana.
 - En 1264 arribaron a estos parajes los aztecas guiados por Hueman, “el mano grande” y se establecieron en el cerro el Chiquihuetillo.
 - Arquitectura histórica:
 - Capillas de San Vicente y del Cerrito
 - Parroquia de San Francisco
 - Fiestas:
 - La más interesante se da el primer domingo de febrero, la peregrinación de los “hijos ausentes”, los que viven fuera y van hasta la Virgen del Cerrito.
 - Artesanías:
 - Equipales, sillones de bejuco y de cuero pirograbado.
 - Ollas, cazuelas y adornos en barro rojo.
 - Tallas de piedras, entre ellas, molcajetes.
 - Gastronomía:
 - Comidas: Picadillo, carnitas y birria.
 - Dulces: paquis hechos de mezquite cocido.
 - Bebidas: pulque.
 - **Tequila:** “lugar de tributos”.
 - **Tequila:** es un mezcal obtenido de una sola variedad de agave, el “agave tequilana Weber azul” y toma su nombre de la región donde se comenzó a fabricar. La primera concesión de fabricación la obtuvo José Antonio Cuervo, en 1758. De todas las bebidas de esta ruta es la que se fabrica con mayor control ya que tiene la denominación de origen que exige una calidad estricta. Su fabricación industrializada es muy interesante y en el pueblo las grandes empresas tequileras, tienen tours para los visitantes que incluyen sus museos privados, los cuales muestran la evolución de la industria tequilera .

- Se funda en 1530, luego de la resistencia y huida de los indígenas, por parte de Fray Juan Calero con 15 indígenas y el encomendero Juan de Escarcena.
- Arquitectura histórica:
 - Templo de la Purísima
 - Templo parroquial del siglo XVII
 - Quinta Sauza, 1830
 - Fábrica La Perseverancia, 1873
- Museos, en cada empresa tequilera
- Fiestas:
 - La feria del tequila, del 29 de noviembre al 13 de diciembre
- Artesanías:
 - Barriles de roble para tequila
 - Ánforas forradas con piel de cerdo
 - Alfarería
- Gastronomía:
 - Comidas: Birria , pozole y enchiladas
 - Dulces: camote enmielado, garrapiñada y calabaza curtida
 - Bebidas: Tequila y Mezcal

Esta ruta es para hacerse en dos a tres días como un circuito regional, pero también puede subdividirse en rutas cortas, acorde a la cercanía de los lugares emisores.

7. CONCLUSIONES

Esta propuesta es parte de un trabajo mayor que desarrollamos en nuestro estudio de vocacionalidad turística regional. Se ha construido a partir de informantes y se ha constatado con recorridos por la misma, a fin de comprobar no sólo la veracidad de los mismos, sino la viabilidad de ésta.

La ruta está orientada a diferentes tipos de visitantes, los que quieran hacer del mundo rural su universo vacacional, la ruta puede llevar toda la semana; los que deseen conocer una parte del mundo rural jalisciense, les puede llevar de uno a dos días. Lo importante es iniciar una dinámica de integración al turismo que pase más allá de los productores directos, abarque los mercados, las industrias, las artesanías y, en general, todo lo que es la cotidianidad de esta vasta región.

Estas rutas multiproductos pretenden ampliar la estadía y el empleo regional, integrando grupos de trabajo por cada localidad que toca a partir de los existentes: la escuela, el ejido u otra institución local, que conformaría una base segura para esta organización incipiente, que pretende posicionar al turismo rural en su región.

BIBLIOGRAFÍA

- Barba, Carlos y Fernando Pozos (2000) *Paradojas sociales de Jalisco y sus regiones*. Universidad de Guadalajara. México.
- Barrera Ernesto (2002) *Las rutas alimentarias argentinas*. Ponencia al II Foro Mundial de Turismo Rural y Agroturismo. Santa Fe. Argentina.
- Benítez Muro, Ana (1997) *Tradiciones regionales*. Tomo VII de La cocina mexicana a través de los siglos. Clío. México.
- Bote Gómez, Venancio (2001) *Turismo en el espacio rural. Rehabilitación del patrimonio sociocultural y de la economía social*. Editorial Popular. España.
- César Dachary, Alfredo (1987) *Producción colectiva y desarrollo capitalista en el agro mexicano 1970 – 1980*. Latin America Studies No.37. CEDAL. Holanda.
- César Dachary, Alfredo y Stella Maris Arnaiz (2002) *Globalización, Turismo y Sustentabilidad*. Universidad de Guadalajara. México.
- César Dachary, Alfredo y Stella Maris Arnaiz (2002a) *Vocacionalidad turística de la costa de Jalisco*. CEDESTUR. Universidad de Guadalajara. México.
- Debord, Guy (1998) *La sociedad del espectáculo*. Traducción revisada por Maldejojo para el Archivo Situacionista. <http://serbal.pntic.mec.es>
- De la Torre, Gerardo (1999) *Turismo de aventura en la Tarahumara*. SEDESOL – FONAES. México.
- González de la Vara, Fernando (1996) *Época prehispánica*. Tomo II de La cocina mexicana a través de los siglos. Clío. México.
- Izquierdo Vallilla, Jaime (2002) *Manual para agentes de desarrollo rural*. Mundiprensa . España.
- Maillant, Denis (1995) Desarrollo territorial y política territorial. En *Entrepreneurship and Regional Development*. Vol. 7.
- Miossec, J. M. (1977) L'image touristique comme introduction a la geographie du tourisme. En *Annals de Geographie*. Francia.
- Núñez, Theron (1989) Los estudios del turismo dentro de una perspectiva antropológica. En *Anfitriones e invitados*. Endimiión. España.
- Pérez Ferraro, Gladis (1996) Itinerarios Turísticos como rutas culturales. En *Turismo y Ambiente*. No.9. Año 2. La Plata.

Palabras clave: rutas alimentarias – turismo rural – casas rurales – maguey.