



Córima, Revista de Investigación en Gestión Cultural

ISSN electrónico: 2448-7694

Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de Guadalajara

México

corima@udgvirtual.udg.mx

Año 10, Dossier especial, noviembre 2025

La zona nahua occidente y su patrimonio cultural gastronómico

The western Nahua area and its gastronomic cultural heritage

Luis Gabriel Hernández Valencia¹

Universidad de Guadalajara

DOI: <https://doi.org/10.32870/cor.a10nE.7519>

¹ Doctor en Ciencias Sociales por CIESAS-Occidente y profesor-investigador en el Centro Universitario de Guadalajara (CUGDL) de la Universidad de Guadalajara (UdeG). Docente en la Licenciatura en Gestión Cultural y en el Doctorado en Gestión de la Cultura. Sus líneas de investigación: Patrimonio y gestión cultural, cultura popular, pueblos indígenas y religión. Miembro del Sistema Nacional de investigadores Nivel I. Vocal de la Red Universitaria de Gestión Cultural México e Integrante de Red de Cooperación Académica en Patrimonio Cultural Inmaterial de Latinoamérica y el Caribe. Actualmente es coordinador de la Licenciatura en Gestión Cultural de la Universidad de Guadalajara. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4906-2865> e-mail: gabriel.hernandez@cugdl.udg.mx

Resumen:

La zona nahua occidente abarca poblaciones con diferentes ecosistemas, lo que conlleva a tener una gran variedad de productos agrícolas por riego y de temporada, que han producido una gastronomía particular en este territorio que comparte rasgos culturales desde tiempos prehispánicos y que ha sido desarticulado por políticas y demarcaciones en los últimos siglos.

Para entender a este patrimonio se hace hincapié en la cuaxala como un platillo emblemático de este territorio y en la construcción de la noción de la zona nahua occidente como el espacio donde se reproduce una cultura particular.

Palabras clave:

Patrimonio cultural inmaterial, nahua, cocinas locales

Título, resumen y palabras clave en inglés

Title: The western Nahua area and its gastronomic cultural heritage

Summary: The western Nahuatl region encompasses populations with diverse ecosystems, resulting in a wide variety of irrigated and seasonal agricultural products. These products have produced a distinctive cuisine in this territory, which shares cultural traits since pre-Hispanic times and has been disrupted by policies and demarcations in recent centuries.

To understand this heritage, emphasis is placed on cuaxala as an emblematic dish of this territory and on the construction of the notion of the western Nahuatl region as a space where a particular culture is reproduced.

Keywords: Inmaterial cultural heritage, nahua, local cuisines

Introducción

La zona nahua occidente es una propuesta de región que surgió en la voz de una de las líderes nahuas, María de Jesús Patricio Martínez, dirigente indígena de Tuxpan, Jalisco que desde la década de 1980 y al trabajar con organizaciones indígenas se pensó como una forma de retomar la noción de un territorio común que sirviera de impulso a las necesidades de reivindicación étnica con proyectos diversos, y de distintos lugares. En este reconocimiento mutuo, se dieron cuenta que había elementos compartidos como: comidas, danzas, objetos de la vida cotidiana, que se conocían de manera muy similar, a partir de ello se plantearon la conformación de un territorio en común.

Se propone retomar el nombre de la zona nahua occidente para dar cuenta de una región donde está inserta la identidad, su construcción e historicidad con base en las culturas regionales, en un territorio que es dispar entre sí, pensando y vinculando el espacio del ahora sur de Jalisco, el estado de Colima y la costa norte de Michoacán como núcleo principal. La pervivencia de nombres y territorios puede denotarse en trabajos como el de Dorothy Tanck (2005) quien hace una tarea especializada en la reconstrucción de mapas sobre las localidades indígenas de 1800 en la Nueva España, con el objetivo de “apreciar la presencia indígena tan ampliamente distribuida y organizada durante 300 años de la historia mexicana” (2005: XIII).

Esta región tiene diversidad de ecosistemas que le dan perfiles de explotación económica distinta y de relación con el entorno. Desde las zonas más altas (lago de Chapala, Sierra del Tigre y los territorios circundantes a los macizos de los volcanes), los valles aledaños a zonas lacustres, las planicies cercanas a las costas y las playas.

En este trabajo se aborda la construcción de este territorio, además de señalar las características que le atañen y se enuncia un caso, el del sur de Jalisco, específicamente de la población de Tuxpan, Jalisco y su patrimonio gastronómico.

Marco teórico

Para sustentar la construcción de la zona nahua occidente es importante entender que en su amplitud tiene nichos ecológicos diferenciados y procesos económicos locales, que han perfilado un tipo de desarrollo con relación a las condiciones que Smith (1991) propone como los tres arreglos clásicos del lugar central: ámbito de transporte (con las vías de comunicación – el camino real de Colima desde la época colonial, después el ferrocarril, las carreteras federales y la autopista Guadalajara a Manzanillo), ámbito de mercados (con los polos de intercambio: Colima, Sayula, Zapotlán, Autlán, Guadalajara, Jilotlán) y ámbito de administración (Colima, Sayula-Zapotlán, Morelia y Guadalajara). El acceso diferenciado a los recursos existentes ha producido distintas formas de economías locales y también a diferenciar las localidades haciendo que no se compartan más comunicación que pueda producir una identidad regional; estos factores han coadyuvado a la creación de microrregiones que no han permitido tener una lógica regional en común, en las cuales se atisban los elementos comunes a la región.

Las nociones de territorio y cultura estuvieron entrelazadas desde la época prehispánica por el comercio (de obsidiana y piedras preciosas – Weigand, 1993), de sal (cuenca de la laguna de Sayula hasta el imperio Purépecha; y de las costas colimotas en todo el territorio del occidente), y las vetas de metales de la zona del sur de Jalisco y Colima, pasando además por las conquistas de territorios, y el control de los recursos

mencionados. Ya en la Colonia, las vías de comunicación retomaron los caminos de antaño para comunicar a la Nueva España con la Nueva Galicia y con el mar, por ello los caminos y las intersecciones quedaron establecidas desde Guadalajara hasta el puerto de Manzanillo y en las sierras del Tigre y del Halo para comunicarse con Valladolid y la ciudad de México. Este transitar de mercancías y personas al parecer creó identidades compartidas, que, aunque de forma administrativa se encontraban en frontera, por su cercanía y comunicación tuvieron la necesidad de establecer vínculos cada vez más sólidos, creando un espacio de “cultura regional [que] comporta alguna variación sistemática de los significados que se adhieren a los signos aún en el caso de los dominios culturales regionalmente compartidos” (Lomnitz, 1995: 41).

El acceso privilegiado a los recursos tiene su contraparte en la “reproducción asistida” de la identidad, no todos están recurriendo a los mismos contenidos y la decisión de su reproducción no sólo está en manos de los portadores de cultura, sino de los agentes que median la necesidad de hacer pública tal identidad, pasando de privada a pública (Vázquez León, 2010), en la cual los reservorios se manifiestan en las fiestas religiosas y las tradiciones, con todos sus componentes como las danzas, la música, los ritos, y por supuesto, la comida que “impregnan por igual a los miembros de una comunidad y permiten que se reconozcan a sí mismos como integrantes de una subcultura regional, diferenciándose y hasta oponiéndose a otras regiones” (Vázquez, 1993: 40).

La construcción de los distintos referentes y nichos ecológicos ha dado paso a la adaptación de elementos que, probablemente antes del siglo XVI o durante el mismo, sentaron las improntas de referencias sobre la vida cotidiana y sus elementos, como la comida y sus insumos. Desde la parte tecnológica como los artefactos para moler, producir, calentar, asar, cocer y demás procesos que acompañan a la preparación de alimentos de

las cocinas locales, donde el patrimonio es una construcción social “no existe en la naturaleza [...] es un artificio, ideado por alguien [...] puede ser históricamente cambiante” (Pratts, 1997: 19-20), y que ha mantenido una constante en el tiempo.

Metodología

La Zona Nahua Occidente es una región que se delimita a partir de la identidad donde ha pervivido su manifestación y autoidentificación hasta la época actual. Los usos de palabras, nociones y estilos sobre las comidas, modismos en la región, ofrendas rituales, o la cotidianidad son las formas en que se establecen las complejidades de esta amplia región cultural. La delimitación se establece con base en la observación, la documentación y la comparación, en tres grandes áreas:

La primera, es una construcción metodológica y de casos que está compuesta por los lugares donde existen casos de autoidentificación indígena, y se compone de los territorios de los actuales municipios en Jalisco de Tuxpan, Zapotitlán de Vadillo y Cuautitlán de García Barragán; en Colima por los municipios de Comala e Ixtlahuacán; y en Michoacán por el municipio de Aquila.

La segunda área contempla los territorios entre los municipios antes señalados, y es más delimitada por fronteras político-administrativas, aquí entran los municipios en Jalisco de Zapotlán, Zapotiltic, Tamazula, Gómez Farías, Tonila, San Gabriel, Autlán, Casimiro Castillo; y en Colima el municipio de Colima, Villa de Álvarez, Tecomán, Manzanillo.

La tercera área comprende los límites con la zona purépecha wirarika; en Jalisco, con los municipios de Mazamitla, Tecalitlán, Pihuamo, los ubicados alrededor de la cuenca de la laguna seca de Sayula (Zacoalco, Sayula, Teocuitatlán de Corona, Techaluta de Montenegro, etc.); por la parte

oeste hasta la costa con el océano pacífico (Villa Purificación, Tomatlán, entre otros) y por la parte norte hasta el lago de Chapala.

Resultados y discusión

Esta región se propone a través de los intercambios, de la similitud de rasgos culturales, y de una historia en común, ha sido la frontera entre distintas demarcaciones políticas, desde la época prehispánica entre los reinos purépecha y colimote, había incursiones y retrocesos de los límites. En el virreinato tuvo su espacio geográfico entre la Nueva España y la Nueva Galicia, ambos igualmente con sus contornos cambiantes.

Después, a partir de la Independencia de México, el territorio conformado como Jalisco, tuvo escisiones posteriores al dividir políticamente a los estados de Colima y Nayarit. También desde la demarcación religiosa, la iglesia católica realizó transformaciones importantes a partir de la fundación de nuevas diócesis en la década de los setenta del siglo pasado, como la de Autlán (1961), y Zapotlán (1972). Incluso, el norte de Michoacán ha tenido su reacomodo administrativo al erigirse la diócesis de Lázaro Cárdenas en 1985 dependiente de la arquidiócesis de Acapulco, que en 2006 cambió su adscripción a la arquidiócesis de Morelia.

A finales del siglo XX, las demarcaciones políticas han optado por una regionalización, donde la zona nahua occidente se conforma en Jalisco por las regiones sur (Zapotiltic, Zapotitlán de Vadillo, Zapotlán el Grande, Tuxpan, Tonila, Tolimán, Tecalitlán, Tamazula de Gordiano, San Gabriel, Pihuamo, Jilotlán de los Dolores y Gómez Farías), lagunas (Acatlán de Juárez, Atemajac de Brizuela, Cocula, Sayula, Techaluta de Montenegro, Villa Corona, Amacueca, Atoyac, San Martín de Hidalgo, Tapalpa, Teocuitatlán de Corona, Zacoalco de Torres) y costa-sur (Casimiro Castillo, Cuautitlán de García Barragán, Tomatlán, Cihuatlán, La Huerta y

Villa Purificación), el estado de Colima y la región Sierra-Costa de Michoacán (Aquila, Arteaga, Coahuayana, Coalcoman de Vázquez Pallares, Chinicuila, Lázaro Cárdenas y Tumbiscatío).

El idioma, los modismos de esta zona con influencia del náhuatl, permeó el vocabulario, por ello hay identificación entre “la gente de los pueblos del Volcán de Colima, cuenca de Sayula y costa sur de Jalisco, y de la costa de Michoacán”(Reyes, 2011: 9), por ejemplo: *acachal*, *acabo*, *alumbrador*, *enroso*, *apalcuachar*, *paspaques*, *suaes*, *pepena*, *enguasado*, son términos relacionados la gran mayoría de ellos con la comida, otros eminentemente del habla popular.

Históricamente han existido distintos problemas en los procesos de desarrollo de esta región amplia que complejizan su estudio. Por ejemplo, en Colima - Jalisco, hay conflictos en torno a la tenencia de la tierra, por la minería, la posesión de tierras por el consorcio minero Benito Juárez Peña Colorada y la reserva de la biósfera “Sierra de Manantlán”, ambos se encuentran en comunidades consideradas como indígenas: Cuzapala, San Pedro Toxín, Telcruz y Ayotitlán, con ello se ha sumado la defensa de la identidad como parte de los procesos de negociación; en este sentido, existe un desarrollo desigual del sur de Jalisco en comparación con la zona de la Sierra de Manantlán. En Michoacán, existen conflictos por el narcotráfico, el tráfico de huevo de tortuga, problemas de tierras, e igualmente conflictos mineros con Las Encinas, un complejo de explotación que incluye la mina en Aquila, Michoacán, la oficina y peletizadora en Estación Alzada, Cuauhtémoc, Colima, este complejo también incluía la mina El Encino ubicada en Pihuamo, Jalisco, misma que dejó de operar en 2011.

Otros componentes importantes de considerar son los accesos a las localidades, se privilegian algunas poblaciones por las vías de comunicación (las conectadas a la autopista Guadalajara- Manzanillo);

otros elementos que han caracterizado a la región son los desastres naturales vinculados al volcán El Colima como las erupciones y los temblores, además de las relacionadas al clima como los huracanes.

El panorama de las agroindustrias en el sur de Jalisco (De la Peña: 1977) incluye las caleras y cementeras de Zapotiltic, el ingenio de azúcar en Tamazula, y la papelera de Atenquique con sus cambios más recientes (total privatización a cargo de Grupo Durango a finales de la década de los noventa y desaparición del sindicato de trabajadores de la sección XI en el 2002). En estos municipios y desde la cuenca de Sayula (Torres: 1997) hay una forma de producción en boga: los invernaderos, primero con la producción de tomate cherry (de total exportación), jitomate tipo bola y saladet, además de chile y otros cultivos; a partir del 2005, la introducción de las berries (zarzamora, frambuesa, arándano) para el mercado nacional y extranjero (y con producción desde Tlajomulco de Zúñiga hasta Tonila Jalisco). En esta época, inicia el boom aguacatero en toda la zona nahua occidente, y con él desaparecen varias de las huertas de manzana, tejocote y durazno de las faldas del Nevado de Colima, a la par, aumenta la demanda de agua para estas agroindustrias.

En los invernaderos y en los cultivos de caña hay una tradición de empleo temporal de jornaleros agrícolas provenientes de Veracruz, Oaxaca, estado de México y Chiapas, que llegan principalmente a las poblaciones de Tamazula, Sayula, San Gabriel, y Autlán en Jalisco; a Cuauhtémoc y Tecomán en el estado de Colima. Su visibilización no ha sido total debido a que los jornaleros se instalan en campamentos pensados exprofeso para esta población flotante. Su involucramiento en las dinámicas locales no ha sido muy amplio, salvo casos contados, la gran mayoría llega y se va cada ciclo agrícola, pero es un tema pendiente en el sentido de establecer las igualdades entre la población que habita (de forma temporal o por origen) este territorio.

La agricultura y el comercio son las dos ramas principales de toda esta región, aunque se localizan núcleos mineros muy importantes como las caleras y cementeras en Zapotiltic (Cementos Tolteca, Cal Cobra, Apasco, Cemento Cruz Azul, entre otros); las minas de mármol en La Higuera (en Tuxpan, Jalisco y propiedad del ejido del mismo nombre); y las minas de hierro en Cuautitlán de García Barragán (Jalisco) – Minatitlán (Colima) llamadas Peña Colorada y Las Encinas en Aquila, Michoacán. La producción de ganado (vacuno y porcino, principalmente y en menor medida caprino y bovino) es importante, aunque no se ha desarrollado de manera significativa, abastece las necesidades de la región y además produce un excedente para comercializar hacia otras zonas.

La zona nahua occidente es un espacio regionalizado en términos de la identidad. Sin embargo, no sólo podemos referirnos a un territorio y a características culturales, sino a una red de relaciones que incluyen los intercambios económicos y simbólicos que median la identidad nahua con las instituciones y agentes que están propiciando la transpolación de las formas de identidad privadas para volverse públicas. Y en un proceso de construcción a partir de relaciones complejas entre la decisión propia, las políticas públicas, la espacialización de los intercambios, el acceso a las redes de comunicación y la transformación cultural.

La forma que ha adoptado la etnicidad entre el presente construido y la historia supuesta ha llevado a la negación de determinadas identidades, a un retraimiento o un reconocimiento que le ha permitido a los movimientos étnicos continuar detentando una identidad transformada y adaptada, como el movimiento indígena, que de ser brotes desarticulados ha aprovechado las demandas compartidas y las estrategias convergentes de docenas de organizaciones y expresiones colectivas (De la Peña: 2005) para formar un conjunto que sustenta la idea de emancipación de formas de sojuzgamiento en distintos ámbitos.

Panorama del sur de Jalisco

El sur de Jalisco es una región política muy amplia sin tener cohesión identitaria entre sí, el reconocimiento necesita formas de entrecruzamiento y de solidaridad que no se han detonado hasta el momento, los orgullos atomizados que comenta Agustín Vaca (2003) tienen más vigencia al día de hoy que hace más de 400 años.

Sin embargo, la región puede percibirse y rastrearse a través de los platillos, productos y formas de preparación. En este sentido al buscar las semejanzas culturales, saltan al oído palabras, y con ello productos, y de los productos las comidas y la sazón. Si se menciona la palabra *bonete*, se entenderá que es una fruta-verdura en esta amplia zona, que también se conoce con otros localismos como *coahuayote* o *cuahuayote*, cuyo nombre científico es *Pileus Mexicanus*, un producto silvestre que se puede encontrar en Guerrero y Oaxaca con nombres parecidos. El *bonete* tiene forma alargada con cuatro crestas a los lados que se suelen llamar costillas, de color verde por fuera y entre 8 y 15 cm de largo. Su uso consumo puede hacerse como fruta o verdura; cuando está tierno se consume crudo, cortándole las costillas y retirándose la cáscara, se parte en rodajas o a lo largo, se le agrega sal, limón, y chile en polvo; como verdura se utiliza a medio madurar, como ingrediente para el caldo de res o cocido, también en estado maduro se degusta como fruta ya que tiene un sabor dulce. En algunos lugares ha disminuido su consumo por la escasez o por el cambio alimentario.

Otro producto, que encontramos incluso fuera de esta zona, por ejemplo, en el mercado alcalde en la ciudad de Guadalajara, son los *xocoahuiztles*, *Jocuixtles*, *cocuixtle* o *guámara* (*Bromelia plumieri*, E. Morr; *Bromelia karatas*, L. B. Smith) es una fruta ácida, que escalda la lengua

rápidamente, su consumo sigue siendo amplio, al igual que el anterior, al ser silvestre, lo encontramos por temporadas. Se consume crudo, solo o en aguas frescas o incluso como ponche, cocido en almíbar o conserva.

Un crustáceo, cuyo consumo que ha ido en descenso, aunque sigue vigente en las recetas, son los *chacales* o camarón de río, *Macrobrachium tenellum*, que también incluye tecnología para su recolección como los acachales, unos conos hechos de varas de distintos largos (50 cm a metro y medio), en algunos lugares hay tipologías de los chacales por las tenazas y el tamaño, su consumo es en caldillo, en guiso o frito con algún otro producto.

El pequeño tomate regional conocido con el nombre náhuatl *jaltomate* o purépecha *tinguaraque* (*S. lycopersicum* var. *Cerasiforme*) de 1 cm de diámetro, silvestre y de sabor poco ácido. Se utiliza en salsas, crudo, molido, martajado con cilantro, chile de árbol, ajo, a veces chile serrano o verde; y guisos como parte del recaudo en preparación con res, puerco y pollo, así como la *cuaxala* de Tuxpan o igualmente para salsas picantes, su recolección se da en la temporada de secas y actualmente su obtención ha disminuido considerablemente por el uso de herbicidas.

También encontramos gran variedad de platillos como, el *chilayo*, el *tatemado*, el pozole blanco, las tostadas, las birrias, la pepena asada o frita, mole, sopes, enchiladas, que tienen una diferencia en su preparación. La apropiación de productos resalta en la oferta pública y en la variedad íntima doméstica, porque algunas comidas no se suelen vender, se preparan y consumen dentro de los hogares o se comparten en fiestas con la familia ampliada o con amigos.

Gastronomías locales – el caso de Tuxpan, Jalisco

Se hace hincapié en la gastronomía de Tuxpan de Jalisco, para hacer referencia a la *cuaxala* más adelante. En las referencias que encontramos desde el siglo XVI está Fray Antonio de Ciudad Real que escribe

“está fundado Tuchpa en un llano entre algunos cerros y muchas barrancas [...] dándose por allí muchos aguacates, zapotes, guayabas, plátanos, chicozapotes, y de la fruta que llaman bonetes de abad, y otras frutas de otras hortalizas y legumbres [...además señala el recibimiento] acudieron en este tiempo los indios con sus presentes de fruta y pan de Castilla”

esto señalado en la Visita del padre Ponce. En esta cita podemos encontrar los productos a disposición, además de la incorporación en la dieta del pan de Castilla. Esta diversidad de productos ha sido constante y ha incorporado elementos que enriquecen el paladar. A mediados del siglo XX en “El estudio etnográfico de los actuales indios tuxpaneca del estado de Jalisco”, Roberto de la Cerda señala

“La dieta de estos mexicanos es igual o mejor que la de los mestizos. Desde luego se nota que la leche, los huevos y la carne de cerdo que la mayoría de los grupos indígenas no tienen en su dieta, sea por no poseerla, por costumbre o por algún tabú, ellos lo tienen en su menú como de uso más o menos cotidiano”. (De la Cerda: 1956, 29).

Al respecto, podemos imaginar la construcción del gusto por una larga data que ha producido una tradición compartida y específica de la cocina tuxpanense. En la variedad de platillos de este lugar se encuentran la *cuaxala*, *sopa y mole*, *chile nampi*, *picadillo de combate*, *frijoles güeros con tortila*, *azafrán*, *tamales de ceniza*, *tacos de la estación*, *chile de uña*, *tostadas*, panes, ponches, entre otras bebidas y platillos.

La *cuaxala* es un platillo regional, podría decirse así, porque la encontramos en Pihuamo, Zapotlán, Zapotitlic, Sayula, Tuxpan, Colima, Ixtlahuacan y Ostula. Estas *cuaxalas*, se hace referencia al plural, son las preparaciones diversas que comparten sólo el nombre y el símil de ser un caldo y que su degustación preferentemente por la mañana o medio día.

El nombre *cuaxala* ha tenido diferentes explicaciones sobre su origen o significado. Una de las primeras hace referencia a una nahuatlización de la palabra cuchara o cucharón, incluso una referencia a un tazón o plato grande como medida para servir. En el libro *identidades en fiesta* (Gaspar y Hernández ,2004), se propone un significado desde la etimología del náhuatl con las palabras “*cuale* y *xalli*”(Hernández, 2004, 74) que se traducen como comida y arena, dando como traducción “comida espesa o arenosa”, definición más cercana a la *cuaxala* de Tuxpan.

La *cuaxala* espesa servida con carne de pollo encima sólo se encuentra en la tríada Tuxpan-Tamazula-Zapotlán. Se prepara con una base de masa de maíz para espesar, caldo de pollo, jitomate, tomate, chile cuaxalero. Como variantes se muele la piel del pollo y se agrega al caldo. En Zapotlán se le agrega harina de trigo para espesar. La textura es tersa, no picosa, se sirve caliente, y con el cuidado que quien toma la preparación no tenga la mano “pesada” porque la podría “cortar”, es decir, que se haga líquida en lugar de espesar. Se acompaña con tortillas calientes, y en el caso de Tuxpan, se prefiere tomar del borde del plato, sin cuchara, sorbiendo y meneando el plato para enfriar la superficie y no quemar la lengua. Antes había platos cuaxaleros, ya perdidos y todavía atesorados.

En la zona de Pihuamo encontramos una *cuaxala* líquida y picosa que se acompaña con tostadas y limón, su invención corresponde a un platillo de

zona serrana. La *cuaxala* de Colima y municipios cercanos es una preparación que incluye la carne de pollo deshebrada, a la que se agrega poca salsa, dando como resultado una preparación de carne con salsa, más parecida a un mole, también se acompaña de tortillas. La que se realiza en Ostula tiene la diferencia en la proteína porque se prepara con carne de cangrejo.

Ya en pleno antojo de *cuaxala*, hay que hacer referencia a sus procesos identitarios y funciones rituales. Me referiré de nuevo a Tuxpan para tener más información de ello. El consumo de *cuaxala* se realiza en los desayunos de las fiestas religiosas, y acompaña también los ciclos de vida de bautismo y defunción. En el bautizo es tradición que se envíe una “ollita” o “xinto” por parte de los padres a los padrinos y su familia. También se da desayuno a los nueve días del fallecimiento, con el levantamiento de la cruz de ceniza que preside el novenario para el alma del difunto. Sin embargo, el cambio cultural ha hecho que se haya ampliado su degustación. La *cuaxala* no se vendía, se regalaba en las fiestas o se hacía en casa para la familia, su desacralización comienza cuando se sirve en los mítines políticos y cuando se comienza a vender en la década del 2000. Actualmente podemos encontrar su venta los fines de semana en diversos domicilios de la zona centro, igual de rica e igual de sabrosa. Por ello, podemos analizar cómo la gastronomía está ligada a procesos de identidad cultural, y por tanto, de diferenciación, las múltiples recetas y estilos que ha adoptado la *cuaxala* (*coachala*, *cuachala*) explican la conformación de los pueblos, sus culturas, su posición en la región y la geografía inmediata.

Conclusiones

La zona nahua occidente es una región con una identidad diversa del sur de Jalisco, Colima y norte de Michoacán, la cual puede reconocerse en diversos rasgos culturales materiales que le han dado la continuidad en el tiempo a formas específicas de organización y de nombrar la realidad. Aunque los procesos políticos han demarcado esta región como un espacio de fronteras históricas con transformaciones diversas, es un buen pretexto para que se consolide un referente del patrimonio inmaterial, que permita el intercambio y el desarrollo. El conjunto de comidas podría denominarse como una cocina regional, la cual cuenta con características particulares y sabores que no se conocen en todos los estados que pertenece esta región, que más allá de las fronteras políticas, está lista para comenzar a soltar el hervor y servirse a la mesa de las identidades.

Referencias

Cerda, R. (1956). Los indígenas mexicanos de Tuxpan, Jalisco: monografía histórica, económica y etnográfica. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales.

Ciudad Real, Antonio de (1993). Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España. Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en las provincias de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes, edición, estudio, apéndices, glosarios, mapas e índices por Josefina García Quintana y Victor M. Castillo Farreras, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2 t.

De la Peña, G.[et al.]. (1977). Ensayos sobre el sur de Jalisco. México: Centro de Investigaciones Superiores del INAH.

De la Peña, G. (2005). 'Los Nuevos Intermediarios Étnicos, El Movimiento Indígena Y la Sociedad Civil: Dos Estudios de Caso en el Occidente Mexicano'. México: Universidad Veracruzana

Hernández, L. (2004). "Por la señal... la fiesta de la santa cruz" en: Hernández, L. y Gaspar, E. (eds.). (2004). Identidades en Fiesta. La fiesta en Tuxpan, Jalisco. Tochtli Promoción Cultural Tuxpan A.C. México.

Hernández, L. y Gaspar, E. (eds.). (2004). Identidades en Fiesta. La fiesta en Tuxpan, Jalisco. Tochtli Promoción Cultural Tuxpan A.C. México.

Hernández, L. y Gaspar, E. (eds.). 2007. La cocina de Tuxpan, Jalisco. Recetario del pueblo de la fiesta eterna. CDI – Secretaría de Cultura de Jalisco. México.

Lomnitz-Adler, C. (1995). Las salidas del laberinto. Cultura e ideología en el espacio nacional mexicano. México: Joaquín Mortiz – Planeta.

Pratts, Ll. (1997). Antropología y patrimonio. España: Editorial Ariel

Reyes, J. (2011). El Ticús, Diccionario de Colimotismos. México: Puerta Abierta Editores.

Smith, C. (1991). "Sistemas económicos regionales: modelos geográficos y problemas socioeconómicos combinados" (Pág. 37 – 98). En Pérez Herrero, Pedro. Región e historia en México (1700-1850). Métodos de análisis regional. Instituto Mora. México.

Tanck, D. (2005). Atlas ilustrado de los pueblos de indios de la Nueva España, 1800. México: El colegio de México – El Colegio Mexiquense A.C. – Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas – Fomento Cultural BANAMEX.

Torres, L. (1997). La fuerza de la ironía. Un estudio del poder en la vida cotidiana de los trabajadores tomateros del occidente de México. México: CIESAS – COLJAL.

Vaca, A. (2003). "El sur de Jalisco: identidad e historia". En Estudios Jaliscienses, número 53. El Colegio de Jalisco. Págs. 51-59.

Vázquez L. (2010). Multitud y distopía. Ensayos sobre la nueva condición étnica en Michoacán. México. México: Universidad Nacional Autónoma de México-Programa Universitario México Nación Multicultural.

Vázquez, L. (1993). Identidad, cultura y religión en el sur de Jalisco. México: El Colegio de Jalisco.

Weigand, P. (1993). Evolución de una civilización prehispánica. México. El Colegio de Michoacán.