



H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

RECIBIDO
12 SEP 2023
10:12 hrs

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"

San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a 09 de septiembre de 2023

DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
PRESENTE

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA

RECIBIDO
12 SEP 2023
10:08 hrs

SECRETARÍA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

1

El que suscribe, **SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, Diputado de la LXV Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, de la Fracción Parlamentaria del Partido MORENA, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I y 51 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 fracción I y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54 fracción I, 55 y 58 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, someto a consideración de esta Soberanía la presente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE PROPONE DECLARAR EL 16 DE NOVIEMBRE COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES.**

Lo anterior, para efecto de que se siga el procedimiento legislativo correspondiente.

Sin otro particular, quedo de Usted.

ATENTAMENTE


DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ
INTEGRANTE DE LA LXV LEGISLATURA DEL
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ



DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a 09 de septiembre de 2023

2

DIPUTADA MIRIAM DE LOS ÁNGELES VÁZQUEZ RUÍZ
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
P R E S E N T E

El que suscribe, **SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, Diputado de la LXV Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, de la Fracción Parlamentaria del Partido MORENA, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I y 51 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 fracción I y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54 fracción I, 55 y 58 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, someto a consideración de esta Soberanía la presente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE PROPONE DECLARAR EL 16 DE NOVIEMBRE COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES.**

Lo anterior, de conformidad con la siguiente:

EXPOSICION DE MOTIVOS:

Sumario: primero, se explica la necesidad e importancia de las declaratorias de días (I); segundo, para efectos de justificar la declaratoria del día estatal de las cocineras y cocineros tradicionales, se aborda lo relativo a la necesidad e importancia de reconocer esta actividad de data de millones de años. Contamos con algunos antecedentes: en el año 1996, durante el Encuentro Internacional sobre Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo en América Latina y el Caribe celebrado en La Habana, Cuba, los especialistas mexicanos avanzaron propuestas tendientes al reconocimiento de las prácticas culinarias propias, como expresión de un patrimonio vivo y dinámico; durante el Tercer Congreso Latinoamericano sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, celebrado en 2001 en la ciudad de Puebla, México, Yuriria Iturriaga, junto con Cristina Barros y un grupo de participantes de varias ramas disciplinarias, propusieron una primera formulación temática que se recogió en las memorias del evento; para que en el año 2002, en el Cuarto Congreso de Puebla, se consolidó un esquema teórico y se convocó a especialistas, a instituciones académicas y a organizaciones vinculadas con la gastronomía mexicana para iniciar la preparación de la candidatura que incluyera, el

planteamiento acerca del sistema cultural alimentario de los mexicanos; para el año 2004 el Grupo de Trabajo para la Promoción y Protección del Patrimonio Oral e Inmaterial de México, encabezado por Conaculta, tuvo a su cargo la responsabilidad de evaluar las propuestas nacionales y escoger la candidatura de México para la Tercera Proclamación de la UNESCO de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible, dicho Grupo evaluó las diferentes propuestas y decidió presentar ante la UNESCO la candidatura nacional del expediente Pueblo de maíz; en el año 2003 nuestro país obtuvo un reconocimiento por las festividades indígenas dedicadas a los muertos, fueron proclamadas 47 obras: 19 en el año 2001 y 28 en el 2003.

La UNESCO declaró el 16 de noviembre de 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la Gastronomía Mexicana como una de las expresiones de la cocina tradicional en las comunidades indígenas constituye una de las prácticas culturales más importantes de identidad, memoria y cohesión de los pueblos. En México el 25 de abril de 2023, el senado aprobó con 69 votos a favor, seis en contra y siete abstenciones, declaró el 16 de noviembre de cada año como "Día Nacional de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales".

I. SOBRE LAS DECLARATORIAS DE DÍAS: SU NECESIDAD E IMPORTANCIA

Las Declaratorias de Días son un fenómeno que se viene desarrollando por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), con el objeto de visibilizar mundialmente un acontecimiento importante en la historia de la humanidad (Pueblos, Comunidades, Países), y con la finalidad de generar conciencia entre las personas, sobre la promoción y protección de sus derechos y dignidad humana, así como para asegurar a nuestras generaciones futuras un legado histórico de corte humanista, con justicia, bien común, paz y felicidad.

¿Qué son los días internacionales?

Los días internacionales sirven para poner a disposición del público en general información sobre cuestiones de interés, movilizar la voluntad política y los recursos para abordar los problemas mundiales y celebrar y reforzar los logros de la humanidad.

Días internacionales de la ONU

La existencia de días internacionales es anterior al establecimiento mismo de la ONU. Sin embargo, la misma ONU los ha adoptado como un poderoso instrumento de promoción

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



de esas cuestiones. Cada día internacional ofrece a muchos actores la oportunidad de organizar actividades relacionadas con el tema del día. Las organizaciones y oficinas del sistema de la ONU y, lo que es más importante, los gobiernos, la sociedad civil, el sector público y el privado, las escuelas, las universidades y, en general, los ciudadanos, hacen de un día internacional un trampolín para las actividades de sensibilización. Por lo general, estas conmemoraciones las aprueba la Asamblea General mediante una resolución; en ocasiones, son declaradas por los organismos especializados del Sistema de la ONU. Además, la ONU observa otros aniversarios de momentos o actos claves en su historia.

Los temas de los Días Internacionales están siempre vinculados a los principales campos de acción de la ONU, como el mantenimiento de la paz, la protección de los derechos humanos, la promoción del desarrollo sostenible, y la defensa del derecho internacional y la ayuda humanitaria. Por ejemplo, el Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer, que se celebra cada 25 de noviembre, la Asamblea invita a llevar a cabo “actividades dirigidas a sensibilizar la opinión pública” respecto a este problema.

En sus resoluciones, la Asamblea también suele destacar lo que le mueve a proclamar Día Internacional en una determinada fecha. Este es el caso del texto aprobado en 2013 para declarar el 23 de mayo como Día Internacional para la Erradicación de la Fístula Obstétrica, una de las lesiones más trágicas que pueden ocurrir durante el parto: “los vínculos entre pobreza, malnutrición, falta de servicios de atención de la salud o servicios inadecuados o inaccesibles, procreación prematura, matrimonio en la infancia, violencia contra las mujeres jóvenes y las niñas y discriminación por motivo de género son causas subyacentes de la fístula obstétrica, y que la pobreza sigue siendo el principal factor social de riesgo”.

Mucha gente puede que nunca haya oído hablar de esta dolencia, a pesar de que unos dos millones de mujeres en países en desarrollo viven con ella, y que cada año se producen entre 50.000 y 100.000 nuevos casos. De ahí la importante labor sensibilizadora que juegan los Días Internacionales.

Asimismo, este órgano indica en sus resoluciones cuáles son los aspectos del problema que más preocupan a los Estados Miembros – o lo que es lo mismo, al conjunto de la humanidad, dado que la Asamblea está formada por 193 países: la práctica totalidad de los Estados del mundo. Un buen ejemplo es la resolución por la que se designa el 23 de junio como Día Internacional de las Viudas, donde la Asamblea General se declara: “profundamente preocupada porque millones de hijos de viudas se enfrentan a situaciones de hambre, malnutrición, trabajo infantil, acceso difícil a la atención de la

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



salud, el agua y el saneamiento, pérdida de escolarización, analfabetismo y trata de personas”.

En otras ocasiones, no es la Asamblea desde Nueva York, sino las agencias especializadas de la ONU —como la Organización Mundial de la Salud (OMS)— las que llevan la voz cantante a la hora de declarar uno de estos Días, aunque si este es el caso se denominan Días Mundiales. Por ejemplo, el Día Mundial de la Libertad de Prensa, que se celebra el 3 de mayo, está bajo la tutela de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), con sede en París.

Además de **sensibilizar**, la ONU aprovecha estos Días para **aconsejar** a los **Estados** sobre acciones para atajar los **graves problemas** en torno a los que giran muchas de estas fechas. Un ejemplo interesante ocurre con la resolución sobre el Día Internacional de la Diversidad Biológica, que se celebra el 22 de mayo, en la que la Organización invita a sus miembros a firmar y ratificar el Protocolo de Cartagena sobre seguridad de la biodiversidad.¹

II. LA COCINA Y LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES

BASES CONCEPTUALES

Desde el punto de vista etimológico la palabra del latín *coquina*, compuesto con: el verbo *coquere* (cocer, cocinar, madurar por el calor) de donde tenemos cocer, **cocina** y *cocción*; más el sufijo *-ero* (profesión, oficio) se convierte la palabra en **cocinero** y que significa "el que pertenece a la cocina”.

La palabra **gastronomía** viene del griego *gaster*, que significa “vientre” o “estómago” y *nomos* que significa “distribuir”, “gobernar” o “arreglar”. Según la RAE significa el *Arte de preparar una buena comida*.

¹ Véase: <https://www.un.org/es/observances>

INICIO

Según estudios los orígenes de la cocina datan del **Neolítico** en el Sahara, ya que los humanos procesaban y cocinaban plantas para alimentarse hace 10.200 años y lo hacían en vasijas de barro y también hacían un agujero practicado en el suelo donde se encendía el fuego. El artículo señala que las técnicas para procesar plantas "pudieron haber sido fundamentales" para permitir a los cazadores recolectores al inicio del Holoceno satisfacer sus necesidades dietéticas en el Sahara de Libia.

La casa y la civilización misma nacieron en torno a la cocina y su alrededor se alineaban los escasos utensilios: espetones, asadores de madera dura, varillas de caña para asar pescado, cuencos de piedra, morteros y almireces, cuchillos de piedra o sílex y escudillas de madera.

La cocina antigua habría implicado inicialmente el uso de fuegos y la invención de recipientes de cocina de cerámica, que llevaron a una expansión de las técnicas de preparación de productos de origen animal, como la leche y de algunos vegetales. Al descubrir la cocción habría permitido el consumo de alimentos previamente desagradables o incluso tóxicos. Los análisis han demostrado que los humanos usaron esas vasijas para procesar una gran variedad de vegetación, como semillas silvestres, plantas de hoja y acuáticas, que recogían de los lagos cercanos y la sabana.



Expertos de las universidades británica de Bristol e italianas de Módena, Milán y La Spienza (Roma) han analizado restos de 110 vasijas procedentes de los sitios arqueológicos de Takarkori y Uan Afuda en el Sahara libio, de los que estudiaron los niveles isótopos de carbono de los residuos grasos. La interpretación de las huellas químicas viene refrendada por la existencia de múltiples restos de plantas muy bien conservados gracias al ambiente árido del Sahara.

Historia de la cocina en la antigua Roma y Grecia

En Grecia y en el Imperio romano aportaron al mundo de la cocina nuevos materiales como el cobre o el hierro; también la botella de vidrio, las jarras de madera y las copas de asta de toro, así como la cerámica decorada.

Los **romanos** sólo comían para alimentarse realizaban tres comidas al día, un desayuno, que se tomaba a primera hora del día y que consistía básicamente de pan, queso, huevos, hortalizas, aceitunas, leche y vino con miel; al medio día, tomaban una especie de tentempié, prandium, que frecuentemente se consumía de pie y consistía en alimentos semejantes a los del desayuno y que muchas veces incluían las sobras de la cena del día anterior; por último, la comida principal en cantidad y aporte de nutrientes que consumían al atardecer, y que reunía a toda la familia.

La base de la alimentación es la conocida dieta Mediterránea con productos como el vino que por la dificultad de su conservación consumían mezclado con miel y caliente. El aceite de oliva que es base de esta dieta y que utilizaban en todas sus elaboraciones, conociendo hasta 21 tipos de olivas diferentes, también hortalizas, frutos secos, fruta fresca, el aceite, el trigo y su principal derivado, el pan.

Los **griegos** son los que establecen las bases de la gastronomía tal y como la conocemos hoy, ya que es en dicha civilización donde surge como figura importante el cocinero que elabora sofisticados platos, insólitos y novedosos. Incluso los antecedentes de la palabra Gastronomía fue utilizada por primera vez por el poeta y cocinero Arquéstrato de Gela, en el siglo IV a.C.

Es en Grecia donde empieza a refinarse la cocina y a salir de las gachas y de las papillas y es en el Ágora donde se desarrolla la vida social griega y donde acuden vendedores de todo tipo: panaderos con infinidad de panes diferentes y pasteles cubiertos de frutos secos y miel; cocinas improvisadas en las que bullían ollas con "potajes negros" preparados con carnes, vinagre, especias y sangre que eran muy apreciados; rollitos de carne con trigo envueltos en hojas de higuera y cocidos en caldo de pollo; aves venidas de Persia y conservadas en aceite de oliva, sal y especias; aceitunas en salmuera; limones que nadie comía y que utilizaban para aromatizar la ropa y una infinidad.

En diversas partes de Grecia se elaboraban guisos con el grano de los cereales, lo más frecuente era que con el trigo y la cebada se hicieran panes y tortas que recibían nombres derivados del sistema de cocción (en ceniza, a la brasa o en los diversos tipos de horno),

de la forma o de la calidad de la materia prima. Los más apreciados eran el pan, que se hacía con harina muy tamizada, y el de almidón. La cocina griega se sustenta sobre cuatro ingredientes: frescos de buena calidad, uso correcto de aromas (hierbas) y especias, el famoso aceite de oliva griego y la sencillez.

Edad Media

El asador giratorio fue aportación medieval, este consistía en una rueda de madera dispuesta en forma de noria a la que se daba vueltas para que la pieza al fuego se asase de manera uniforme. Cuando no era posible atender el artefacto se introducía un perno en el interior de la rueda y éste, en su deseo de salir, daba vueltas al artilugio.

Época contemporánea

Momento importante en la historia de la cocina fue en el año 1630 en Inglaterra, cuando el inglés John Sibthroe, patentó una versión de la cocina económica, que él hizo de metal y que funcionaba con carbón en vez de leña. Más tarde el norteamericano Benjamín Thompson, que se hacía llamar Conde Von Rundford, ideó un sistema más pequeño y manejable para calentar comidas: el hervidor de vapor. Pero fue el forjador y herrero George Bodley, quien patentó una cocina de hierro forjado provista con chimenea de escape, prototipo para la cocina del siglo XX.

III. BREVE HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA

Los inicios de la agricultura

En México se tiene pruebas que fue uno de los primeros lugares del continente donde el hombre comenzó a cultivar plantas comestibles. El primer cereal del que se tiene conocimiento fue sembrado es la setaria o panizo con el que se elabora la harina, y fue la base de la dieta durante unos 1500 años, hasta que fue sustituido por el maíz.

El hombre mesoamericano tardó muchos años en hacer de la agricultura la actividad más importante dentro de su cultura alimentaria. Se sabe que en las cuevas de Tehuacán, durante la fase arqueológica conocida como El Riego, data del 5700 a.C., las plantas cultivadas formaban solamente el cinco por ciento de la dieta. Esta proporción fue aumentando paulatinamente, y se tienen datos de que alcanzó 75 por ciento en la fase Venta Salada, alrededor del 1120 d.C.

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



La **agricultura**, con el tiempo, fue haciéndose más compleja mediante la aparición y desarrollo de técnicas como el regadío, que permitió domesticar una mayor cantidad de especies como: calabazas, jitomates, tomates, cacahuates, cacao, amaranto, frijoles, chiles, quelites, huauzontles, aguacates, zapotes, capulines, guayabas, nanches y mameyes, entre muchas otras.

La comida de los mexicas

Antes de la llegada de los europeos, los alimentos conocidos por los mexicas eran muy variados, pero el más importante de ellos era el **maíz**, el cual se utilizaba principalmente para hacer tortillas, atole y tamales.

Las **tortillas** tenían diversas preparaciones y presentaciones. Las de todos los días se conocían como *ueitlaxcalli* eran las tortillas grande, blancas, delgadas y muy blandas. También existían las *totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli* eran exclusivamente para la clase social alta y se servían en un chiquihuite, dobladas y cubiertas con una tela blanca; su nombre significa tortillas blancas y calientes, además de éstas existían las *quauhtlaqual/i*, blancas, gruesas y ásperas; las *tlaxcalpacho//i*, menos blancas pero de muy buen sabor; las *tlacepoalli tlaxcalli* que eran hojaldradas. También se vendían otras untadas con *chi/mol/i*, o bien rellenas de chile o carne.

Para elaborar tortillas y otros alimentos con maíz se tiene que preparar primero el nixtamal. Para ello, se hierven los granos de maíz en agua con cal; la alcalinidad permite que se desprenda la cascarilla de los granos, con el fin de que éstos puedan ser molidos fácilmente para hacer la masa. Este proceso, tan antiguo y aparentemente tan simple, ha mostrado ser fundamental para la transformación del maíz, pues altera sus constituyentes químicos; se incorpora calcio, que es uno de los productos que suelen faltar en la dieta humana.

El **atole** podía prepararse de masa, de restos de tortillas molidas, o bien, de olores quemados y molidos que se mezclaban con frijoles; se le daba sabor con chile, miel y otros productos.

Los **tamales**, por su parte, eran de muchas clases: algunos, blancos y cuadrados, se rellenaban de frijoles y se adornaban con una figura en forma de caracol. Otros eran rojos y se hacían con una masa que se dejaba al calor durante dos días; éstos se rellenaban con carne de pescado, de rana, de guajolote o de otros animales.

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



Entre los **animales domesticados** más conocidos de la antigüedad mexicana destacan los perros y los guajolotes. A los primeros se les engordaba especialmente para servir de alimento; se habla de cinco variedades distintas de ellos. Por su parte, el guajolote o pavo ha persistido desde entonces como un animal firmemente arraigado en la comida mexicana y forma parte, entre otros platillos, de los moles en las grandes fiestas.

También se alimentaban de los animales silvestres, como: venado, tuza, pecarí, armadillo, conejo y tlacuache. Entre los animales marinos que cazaban eran los pescados y mariscos de agua dulce o salada eran también muy apreciados, al igual que las tortugas, los manatíes y algunos grandes animales de los litorales marinos. También comían culebras, ranas, ajolotes, camaroncillos y una gran variedad de insectos, así como la hueva de éstos (sobre todo el ahuahtli). El *tecuitlatl* o «excremento de piedra» era un conjunto de algas que flotaban en el agua, al que dejaban secar para luego comerlo como una especie de queso.

Condimentaban los alimentos con múltiples salsas hechas de jitomate, tomate y diferentes variedades de chiles. También empleaban la sal que extraían de las aguas salobres de los lagos o de salinas. Para endulzar usaban la miel de abeja o el jarabe obtenido mediante el hervor y concentración del aguamiel del maguey.

Los huevos que consumían con mayor frecuencia eran los de guajolote y los de iguana, pero en ocasiones buscaban los de otras aves y de reptiles.

Los alimentos que formaban parte de la vida religiosa, eran el *huautli* o *amaranto*, cuya semilla tostada y reventada semejaba las "palomitas" de maíz. Se le agregaba miel de maguey y con la pasta resultante se moldeaban figuras que en algunas festividades representaban a un dios. Estas figuras eran llamadas *tzoalli*, y sus herederos son los dulces que hoy conocemos como «alegrías» y que se preparan de manera similar.

Las principales **frutas** que consumían eran: mamey, zapotes de varios colores, piña, chirimoya, aguacate, pitahaya, tuna, ciruela y guayaba.

Entre las **bebidas comunes** destaca el agua natural, a la que solían hacer más sabrosa y refrescante con las semillas de la chía. También preparaban bebidas de cacao con miel muy apreciadas entre los pueblos originarios; en las crónicas se describen por lo menos ocho formas distintas de hacer tales chocolates. La bebida alcohólica por excelencia era el pulque, que se obtiene de la fermentación del aguamiel del maguey; aunque hay que señalar que ésta era fundamentalmente una bebida ritual.

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



Otras técnicas de preparación de los alimentos, que parecen haber jugado un papel importante, son las **fermentaciones**. Se ha encontrado que el pozol, bebida preparada con maíz fermentado, logra el crecimiento de microorganismos que fijan el nitrógeno del aire, con lo que se convierte en una verdadera fábrica de proteínas.

Siglo XVI

México es una de las pocas ciudades del mundo documentadas y fechadas desde su origen. Podemos seguir su trayectoria, a partir de su fundación en 1321 hasta el 13 de agosto de 1521, fecha en que Hernán Cortés inició la construcción de México-Tenochtitlan —cabeza y capital de la Nueva España—.

Nada define mejor a un pueblo que sus mercados. La capital mexicana se organizaba en buena medida a partir de sus mercados, el más importante era el de Tlatelolco, seguido por el de Tacuba y Coyoacán. Posteriormente, ya consolidada la estructura administrativa novohispana, la sede del mercado fue la Plaza Mayor, centro vital de la nueva ciudad tal como lo había sido en el mundo indígena.

En el pasado colonial la gente se abastecía y comerciaba diversos productos bajo un régimen regulado por la monarquía española. Existía un proteccionismo económico que era expresión de una política económica mercantilista implantada desde la península hacia la Nueva España, desde el siglo XVI y hasta el XVIII. En ese contexto, los mercados novohispanos funcionaban bajo la vigilancia estricta de la monarquía, que se preocupaba de la sobrevivencia del pueblo y a la vez de estimular la demanda interna, de la cual se obtenía una importante recaudación por concepto de alcabalas, una especie de impuestos de compra y venta.

La creciente población y la necesidad de comprar mercancía llevó a que mediados del siglo XIX la exigencia, para que cada nueva colonia contara con su propio mercado. Los mercados de las colonias también están considerados mercados nucleares, ya que las condiciones urbanísticas establecieron la importancia de atraer clientela de fuera de su perímetro habitacional.

Algunos de los mercados nucleares y de colonia se especializan en productos para la gastronomía de las minorías étnicas libanesa, china, japonesa, judía y aun para la kosher, cuya presencia empieza a hacerse sentir; esto sin contar a la española, incorporada totalmente al gusto mexicano. Hay también mercados que importan de los diversos estados de la República sus productos más preciados, tales como el chorizo y el queso de Oaxaca (uno de los diez grandes quesos del mundo), el pescado blanco de

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



Pátzcuaro, el queso fresco de Cotija, el sólido y consistente queso de Chihuahua, el chilorio de Sinaloa, el aguacate de Uruapan, las almejas vivas de Zihuatanejo, las langostas de Baja California, el cabrito de Coahuila, etcétera. Así es como nace el enlace gastronómico nacional.

12

Oaxaca

Ante la pluralidad ambiental, étnica y cultural de nuestro estado, la **cocina tradicional** resulta ser un verdadero arte en las comunidades indígenas, pues se cocina una infinidad de platillos y se considera como una de las más diversas y exquisitas del mundo. Podemos decir que la herencia culinaria oaxaqueña es el resultado de la creatividad, así como del uso y aprovechamiento de los ingredientes que ofrece la madre tierra.

El legado histórico de la cocina oaxaqueña se percibe en muchos alimentos tradicionales que se ofrecen durante las festividades, las mayordomías, los casamientos y todos los encuentros públicos en las comunidades, municipios y agencias, toda vez que estas recetas son la herencia de las abuelas; y por lo tanto, desde hace generaciones son elaboradas de la misma manera.

Dentro de nuestra gastronomía se pueda encontrar una gran variedad de bebidas, guisados, caldos, sopas y postres basados en los ingredientes que se producen en todo el estado, y esto se debe a nuestra enorme diversidad de ecosistemas.

Dotados de fértiles tierras, como ejemplo el río Atoyac había sido un factor de importancia decisiva en el desarrollo agrícola; hay que señalar que en éste han sido protagonistas zapotecos, mixtecos y nahuas en tiempos prehispánicos, y en tiempos coloniales zapotecos, nahuas, mixtecos, españoles y un contingente no muy numeroso de negros y mestizos.

El maíz, el frijol, el chile y la calabaza han sido los cultivos básicos, pero en la actualidad también figuran cereales como el trigo y el alverjón, frutos como la nuez y el limón y, además, una gran variedad de verduras como jitomates, tomates, zanahorias y lechugas. Por otro lado, también abundan las hierbas silvestres que juegan un papel significativo como complemento alimenticio por su alto contenido de vitaminas y minerales, entre ellas pueden mencionarse el berro, el chepil o chipil, el chepiche, el epazote blanco, el epazote de elote, la hierba de conejo, la malva, el nopal «de lenguito» y el blanco, el «pie de gallo», la «pitiona, el quintonil y la verdolaga.

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



En Oaxaca —como en la mayor parte del territorio nacional— el maíz es la base de la alimentación desde tiempos remotos. En los valles se consume diario las tortillas tanto las *blandas* como las *clayudas* o también conocidas como *tlayudas*. Las primeras son suaves, delgadas y elaboradas con un maíz blanco; las segundas, grandes, gruesas y cocidas mediante un proceso que asegura una larga duración, por lo que resultan ideales para viajes largos y peregrinaciones.

Entre las botanas, de las más sencillas a las más elaboradas, pueden enlistarse las siguientes: cacahuates fritos con ajo y chile piquín; hebras de quesillo —producto que goza de gran prestigio— natural, frito o asado; trozos de queso; ciruelas o mangos verdes en vinagre con chile pasilla; tostadas de chileajo.

En relación con la comida fuerte, se ofrece un sinnúmero de opciones. Esta variedad de platillos, o al menos buena parte de ellos, se hacen no sólo en las casas donde se conservan las tradiciones gastronómicas oaxaqueñas, sino también en fondas, restaurantes y mercados de la capital del estado y de ciudades y poblaciones de menor tamaño. Para muestra Oaxaca es considerado el estado de los 7 moles.

Para refrescarse por las tardes las nieves siempre son la mejor opción, tan atractivas por sus ingredientes como por su apariencia y sabor; desde la clásica de leche quemada con tuna (jiotilla), la de sorbete, la de rosas (recientemente revivida) y las de durazno, limón verde, nuez, mamey, guanábana, ciruela y zapote.

Placer similar pueden proporcionar bebidas de indudable raíz prehispánica, como el tejate (también conocido como chone en el siglo pasado) cuyos ingredientes son: cacao tostado y molido, maíz, huesos de mamey también tostados y molidos (pixtle) y pequeñas flores denominadas «rositas de cacao».

La producción mezcalera de los valles centrales es una de las principales industrias regionales, de la cual resulta el mezcal de olla en sus diferentes variantes.

En la ciudad de Oaxaca existen diversos mercados fijos, algunos de ellos antiguos y de grandes dimensiones, como el Benito Juárez y el de San Juan de Dios y uno más reciente, la Central de Abastos. Pero también es posible seguir el circuito semanal de tianguis regionales.

13

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



Sin duda la Gastronomía Mexicana no sería nada sin las **cocineras y cocineros tradicionales** ya que son quienes, con los años y con el paso de estos, se han dedicado a mantener viva la tradición de la cocina regional y, con ello, mantener vivas la identidad y las tradiciones mexicanas.

En la gastronomía se compone de: los ingredientes de la región, de los utensilios para realizar las comidas y de las y los cocineros quienes hacen con sus cinco sentidos los platillos que hemos de degustar día con día.

La cocina tradicional es una forma de expresión que tiene amplias repercusiones en la vida cultural de los oaxaqueños y de los mexicanos, y representa una costumbre asociada a las festividades nacionales, como la celebración del Día de Muertos, el Día de la Virgen de Guadalupe, las Posadas, el Día de la Candelaria, la Cuaresma y Semana Santa, entre otras., incluso: las ceremonias cívicas, festividades, rituales y conmemoraciones.

IV. EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES

El proyecto indica que declarar este día estatal constituye una oportunidad para reconocer la labor de las cocineras y los cocineros, ya que ellos ayudan a preservar y transmitir las expresiones gastronómicas de nuestro estado, de generación en generación, para así conservar un elemento de identidad propio de los oaxaqueños en México y en el mundo.

Es importante reconocer a las personas que elaboran los platillos oaxaqueños, ya que ellos son quienes aplican las habilidades y aprendizajes que tienen que ver con tiempos, temperaturas, texturas y densidades; todo esto aunado a las actividades como desgranar, moler, tortear, amasar, tostar, que acompañan la realización de una receta pero no se confunden con ella.

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"



V. PROPUESTA LEGISLATIVA:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE PROPONE DECLARAR EL 16 DE NOVIEMBRE COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES.

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración de esta Soberanía la iniciativa con proyecto de:

DECRETO:

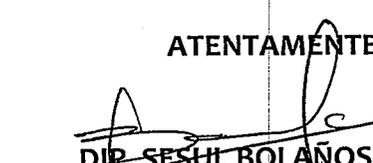
ARTÍCULO ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara el 16 DE NOVIEMBRE COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES.

TRANSITORIOS:

PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, el cual entrará en vigor al día siguiente de su referida publicación.

Lo anterior, para efecto de que se siga el procedimiento legislativo correspondiente. Sin otro particular, quedo de Usted.

ATENTAMENTE


DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ
INTEGRANTE DE LA LXV LEGISLATURA DEL
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA

