



---

## CAPÍTULO I

### Introducción

Chiapas es un estado que se encuentra ubicado en el sureste de la República Mexicana y es considerada una región con una amplia variedad de tradiciones y cultura; lo que da como resultado que la comida regional tenga sabores únicos, debido a la riqueza de ingredientes que acompañan a los guisos típicos.

Desde el punto geográfico, el estado tiene una influencia importante sobre el uso de ingredientes en la comida regional, ya que ciertas plantas sólo se cultivan o se dan en la región. La mesa chiapaneca es una clara expresión de la riqueza y variedad de los pueblos y culturas que habitaron y que actualmente habitan el centro del estado; fue un proceso donde se han acrisolado las tradiciones indígenas con las españolas (Román y Benítez, 2000).

Las diferentes tradiciones heredadas por los antiguos pobladores al consumir alimentos prehispánicos y mestizos se han mantenido por años dentro del estado. Como consecuencia Chiapas constituye un mosaico de tradiciones y mezclas culinarias arraigadas a diferentes grupos indígenas (Mayorga y Sánchez, 2000).

La comida chiapaneca como resultado tiene presencia, a través de una gran variedad de platillos mestizos, en diferentes regiones del estado de Chiapas.



---

Actualmente, estos platillos se consumen diariamente en la población. Es interesante analizar que cada región posee su especialidad culinaria, y practican diferentes tradiciones gastronómicas.

Este trabajo investigó acerca de los platillos típicos que se elaboran en los mercados tradicionales de las ciudades de Tuxtla Gutiérrez, Chiapa de Corzo y San Cristóbal de las Casas, que constituyen parte de la región centro del estado. Se analizaron los platillos típicos de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez y se tomó en cuenta la opinión de las amas de casa, con la finalidad de elaborar una lista de platillos típicos que comúnmente consumen. De este modo, también es posible determinar los platillos que son más populares en la zona.

### ***1.1 Planteamiento del Problema***

Debido a la gran diversidad gastronómica del país, es de gran importancia rescatar los ingredientes prehispánicos y los platillos típicos que existen en el centro del estado de Chiapas para fortalecer la preservación, la difusión y promoción de las culturas populares. Como mencionan los autores Mayorga y Sánchez, “la cocina es cultura” y una de las primeras manifestaciones es la gastronomía (2000).

La gastronomía de México tiene raíces sólidas que parten desde sus ingredientes y su combinación. Esto da como resultado que el estado de Chiapas tenga una gran variedad de platillos típicos. Por otra parte, la globalización está introduciendo a la cultura mexicana, nuevos conceptos e ingredientes que se mezclan con algunos de los



---

productos alimenticios. Por ejemplo, el sushi con aguacate ó el “Taco Bell” son considerados en el extranjero como comida mexicana. Esto afecta a las nuevas generaciones y como consecuencia se va perdiendo la cultura de diferentes raíces culinarias, es por ello que este trabajo se enfocará a investigar al estado de Chiapas por tener una amplia gastronomía, así como extensa variedad de ingredientes y platillos típicos que fueron heredadas por grupos indígenas en la época prehispánica.

De esta manera, se está contribuyendo a reforzar el conocimiento de las raíces culinarias y culturales de México. En estudios posteriores, a partir de este trabajo de tesis, será posible indagar con más profundidad acerca de la gastronomía de Chiapas y así promocionarla. Dado que el patrimonio de los chiapanecos es enorme y diverso, se pretende dar a conocer las abundantes delicias gastronómicas del estado de Chiapas.

Una razón importante para realizar este estudio es que muchos de los ingredientes que utiliza la cocina chiapaneca son desconocidos fuera del estado o bien, su disponibilidad no es sencilla. Por lo tanto, no existe una cultura gastronómica chiapaneca fuera del estado y se desconocen a nivel nacional los ingredientes y platillos que se utilizan y elaboran en Chiapas.

### ***1.2 Objetivo General***

Recopilar y analizar el uso de ingredientes prehispánicos en los platillos típicos de la zona central del estado de Chiapas.



---

### ***1.3 Objetivos específicos***

- Enlistar y verificar la existencia de los ingredientes prehispánicos en los mercados de la zona central del estado de Chiapas.
- Identificar los platillos típicos más populares que se preparan, en los mercados de las tres ciudades más importantes del centro de Chiapas.
- Cotejar el uso de ingredientes prehispánicos en los platillos típicos más populares en los mercados de la zona central del estado de Chiapas.
- Identificar los platillos típicos más representativos para las amas de casa en Tuxtla Gutiérrez.

### ***1.4 Preguntas de Investigación***

1. ¿Qué ingredientes prehispánicos son utilizados en la gastronomía típica del centro del estado de Chiapas?
2. ¿Cuáles son los platillos mas populares que se preparan en los mercados de las tres ciudades de la zona centro del estado de Chiapas?



- 
3. ¿Qué ingredientes prehispánicos se utilizan en los platillos más populares de los mercados?
  
  4. ¿Cuáles son los platillos típicos más representativos para las amas de casa de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez?

### ***1.5 Justificación y Relevancia***

La presente tesis surge como consecuencia del interés por identificar los ingredientes prehispánicos que se utilizan en la comida típica chiapaneca, debido a que existen algunos componentes que no se conocen fuera de la región o del estado de Chiapas.

Por lo tanto, el propósito de esta investigación es el explicar, analizar y recopilar datos acerca de la gastronomía chiapaneca tomando en cuenta los ingredientes regionales de la zona.

El estudio también pretende investigar las raíces que influyeron para la elaboración de los platillos típicos de la región; contribuyendo así a la preservación de las tradiciones gastronómicas que existen en Chiapas.

Se conocerán los ingredientes prehispánicos que son usados para la elaboración de platillos tradicionales que se ofrecen en los mercados. Las tradiciones culinarias de la



---

zona centro, incluyen componentes claves que distinguen a la comida chiapaneca de otros platillos en México. De esta forma, la presente investigación contribuye al conocimiento de la identidad cultural del estado de Chiapas y ayuda a la preservación de la gastronomía típica de la región centro.

El estudio se aplicó en mercados, ya que se considera un lugar donde se encuentran los ingredientes que comúnmente consumen en la región y de esta manera se puede enlistar y verificar la existencia de dichos ingredientes, además de establecer una relación con los platillos típicos que se venden en los establecimientos de comida en los mercados.

También se llevo un estudio piloto acerca de los platillos típicos más conocidos de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez por las amas de casa, se tomo en cuenta solo está ciudad porque es la capital del estado y es un centro político, económico y social.

### ***1.6 Limitación***

El estudio se llevó a cabo en tres ciudades que se encuentran en la región centro del estado de Chiapas: Tuxtla Gutiérrez, Chiapa de Corzo y San Cristóbal de las Casas.

En cada ciudad se trabajo con las personas que laboran en los mercados tradicionales, para conocer información acerca de los platillos típicos que venden en sus establecimientos.



---

Además, se aplicaron encuestas a amas de casa de Tuxtla Gutiérrez para conocer y elaborar una lista general de todos los platillos que preparan cotidianamente y así tener conocimiento sobre los platillos más típicos de la zona.

Para elaborar la lista de ingredientes prehispánicos, se utilizó información bibliográfica con la finalidad de obtener información veraz y confiable; después dicha información se cotejó directamente en los mercados.