

CAPÍTULO I

Introducción

El estado de Oaxaca se localiza al sureste de México, limita al norte con Veracruz y Puebla, al este con Chiapas, al oeste con Guerrero y al sur con el Océano Pacífico. De acuerdo con el Instituto Estatal de Educación Pública de Oaxaca [IEEPO], la entidad está formada por ocho regiones que son las siguientes: Valles Centrales, Sierra Sur, Sierra Norte, Costa, Mixteca, Cañada, Región Papaloapam e Istmo de Tehuantepec (2004, p.10).

Oaxaca ha sido declarada patrimonio de la Humanidad por la *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura* [UNESCO], debe su fama a la belleza y armonía de su arquitectura, la riqueza de su cultura y la templada suavidad de su clima durante todo el año (Santiago, 2004: párr.1).

La costa es uno de los destinos turísticos más importantes del estado oaxaqueño y del país por sus hermosas playas, grandioso pasado, tradición y diversidad gastronómica.

Con esta investigación se intentará obtener información sobre la gastronomía tradicional, ingredientes, fiestas tradicionales, método de elaboración y utensilios para poder rescatar las recetas más importantes de la región por medio de un compendio.

1.1 Planteamiento del Problema

El turismo es un fenómeno que ha adquirido una gran importancia y para el estado de Oaxaca constituye una de las principales actividades generadoras de ingresos y empleos, lo que origina un considerable impacto económico en los lugares que se práctica.

La coexistencia de diferentes culturas en la región oaxaqueña constituye un riesgo, en relación con las tradiciones y características culturales, entre ellas la gastronomía, cuya riqueza y variedad están sujetas a esta influencia.

Esta investigación pretende recabar información relativa a los platillos más representativos de la región costera de Oaxaca.

1.2 Objetivo General

Conocer y describir la gastronomía de los distritos de Jamiltepec, Juquila y Pochutla de la zona costera del estado de Oaxaca.

1.3 Objetivos Específicos

- ✚ Identificar los principales platillos de la gastronomía de la zona costera de Oaxaca.
- ✚ Mencionar los platillos más importantes que se elaboran en las fiestas tradicionales cada población.

- ✚ Recopilar las recetas más representativas de cada municipio de la zona costera.
- ✚ Investigar el método de elaboración y los ingredientes utilizados en la elaboración de los platillos típicos.
- ✚ Identificar la geografía que repercute en la gastronomía de la zona costera de Oaxaca.

1.4 Preguntas de Investigación

1. ¿Cuáles son los platillos representativos de la zona costera de Oaxaca?
2. ¿Cuáles son los ingredientes más usados en la zona costera de Oaxaca?
3. ¿Cuáles son los utensilios que tradicionalmente se usan en la zona costera de Oaxaca?

1.5 Justificación e Importancia del Estudio

El interés de realizar este estudio surge ya que en los últimos años se han observado modificaciones y, en ocasiones, casi desaparición de las comidas típicas regionales de Oaxaca a consecuencia de la influencia de la coexistencia de diferentes culturas y costumbres. Sin embargo, aún existen comunidades indígenas y mestizas que siguen utilizando estos métodos de elaboración.

Por otra parte, es importante identificar y difundir los recursos

gastronómicos del estado para alentar el etnoturismo y conservar y valorar la cultura de la zona, específicamente en lo que a la gastronomía se refiere, para evitar en un futuro la desaparición de la misma.

Con esta investigación se pretende difundir la riqueza gastronómica de Oaxaca, específicamente la de la zona costera de la entidad.

1.6 Alcances y Limitaciones

✚ La investigación se realizó en la región de la costa oaxaqueña en los siguientes municipios:

- ❖ Jamiltepec
- ❖ Juquila
- ❖ Pochutla

✚ Se identificaron muestras representativas de las poblaciones con influencias mestizas.

✚ Fué necesario recurrir al apoyo de un intérprete para traducir las respuestas de los hablantes de lenguas indígenas.

✚ Otra situación que complicó el desarrollo de la investigación fue la distancia entre los diversos municipios, ya que al ser en muchos casos zonas distantes entre sí, fue necesario invertir más tiempo del que se había planeado en primera instancia.