



PODER LEGISLATIVO

Asunto: Dictamen.
Expediente no. 18.

294-DIC

HONORABLE ASAMBLEA:

DIPUTADOS RAFAEL ARMANDO ARELLANES CABALLERO, EMILIA GARCIA GUZMÁN, DULCE ALEJANDRA GARCÍA MORLAN, MARTHA ALICIA ESCAMILLA LEÓN y ANSELMO ORTIZ GARCÍA, Presidente e Integrantes de la Comisión Permanente de Cultura de la LXII Legislatura del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 42, 44 fracción X y 48 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; 25 fracción X, 29, 30, 37 fracción X, y demás aplicables del Reglamento Interior para el Congreso del Estado de Oaxaca, somete a la consideración de los integrantes de esta Honorable Asamblea el presente dictamen, basándose para ello en los siguientes antecedentes y consideraciones:

ANTECEDENTES

- 1.- Con fecha 04 de febrero de 2014, se recibió en la Oficialía Mayor del Congreso del Estado, escrito de fecha 02 de febrero de 2014, signado por la Dip. Antonia Natividad Díaz Jimenez, mediante el cual remite la iniciativa con proyecto de Decreto por el que que propone establecer la denominación de origen y el reconocimiento como parte del patrimonio gastronómico del Estado de la salchicha Ejuteca, platillo originario de la Heroica Ciudadada de Ejutla de Crespo, Oaxaca.
- 2.- Una vez recibido el escrito indicado en el punto anterior, se dio cuenta al Pleno Legislativo, que acordó turnarlo a esta Comisión Permanente de Cultura, para su estudio, análisis y dictamen correspondiente. Dando cumplimiento a ello, el Oficial Mayor del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, emitió el oficio número LXII/A.L./COM.PERM./2149/2015.
- 3.- Derivado del análisis, la Comisión Permanente de Cultura aprobó la emisión del presente dictamen aprobatorio, mismo que se somete a consideración del Pleno Legislativo, al tenor de los siguientes:

CONSIDERANDOS

PRIMERO.- Que la Comisión Permanente de Cultura, tiene facultades para emitir el presente dictamen, de acuerdo con lo establecido por los artículos 42, 44 fracción X y 48 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; 25 fracción X, 29, 30, 37 fracción X, y demás aplicables del Reglamento Interior para el Congreso del Estado de Oaxaca.

SEGUNDO.- Que la exposición de motivos de la iniciativa presentada por la Diputada Antonia Natividad Diaz Jimenez, señala:

***UNICO.-** En la actualidad, Oaxaca es reconocida a nivel nacional e internacional debido a su vocación turística, manteniéndose durante este gobierno por cuarto año*



PODER LEGISLATIVO

COMISION PERMANENTE DE CULTURA
H. Congreso del Estado de Oaxaca
LXII Legislatura

Asunto: Dictamen.
Expediente no. 18.

consecutivo dentro de los 10 destinos más importantes del país, con una afluencia superior a los 5 millones de visitantes, lo que ha traído consigo una derrama económica estimada en 10,200 millones de pesos, lo que supera en 40% al 2006, cuando se registró la crisis más aguda de este sector en la historia de nuestra entidad.

De acuerdo a la información, este sector tan solo la pasada temporada vacacional de fin de año, que comprendió del 20 de diciembre de 2014 al 6 de enero de 2015, nuestra entidad registró una derrama económica de 985 millones de pesos, lo anterior producto del aforo de visitantes a los tres principales destinos turísticos: Oaxaca de Juárez, Bahías de Huatulco, y Puerto Escondido.

Actualmente la gastronomía, es un importante componente en el turismo, la cual se puede encontrar en dos grandes vertiente: la primera como necesidad de alimentación complementaria del viaje como una necesidad fisiológica de sobrevivencia y la segunda como motivo principal de viaje por ser un modelo de cultura completo que integra un atractivo turístico, que comprende como ya ha sido reconocido por la UNESCO: actividades agrarias, practicas rituales(cocina cotidiana, festiva y ceremonial), conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento.

La gastronomía es un elemento cultural, que propicia la interacción social, el hecho de sentirse a gusto juntos, el placer de degustar manjares y bebidas y la armonía entre los seres humanos y los productos de la naturaleza, habida cuenta de que las comidas en común son una piedra angular de las costumbres sociales ya que es una práctica social consuetudinaria que tiene por objeto celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de las personas.

La alimentación siempre ha sido parte fundamental en los viajes, la gastronomía está cobrando mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural. Las motivaciones principales se encuentran en la búsqueda de placer a través de la alimentación y el viaje pero dejando de lado lo entandar para favorecer a lo genuino. La búsqueda de las raíces culinarias y la forma de entender a la cultura de una lugar a través de su gastronomía se está popularizando.

Diversos autores y estudiosos de la materia, como la C. Regina G. Schlüter, una sociedad transmite a través de su gastronomías sus particulares características culturales manifestando así su identidad. La dimensión social y cultural determinó que se le haya incorporado al patrimonio cultural. El uso que hace el turismo del patrimonio hizo que la gastronomía haya adquirido cada vez mayor importancia para promover un



destino y captar corrientes turísticas con rutas gastronómicas que han desarrollado nicho de turismo especializado.

En atención a lo anterior es por lo que inscribo la presente iniciativa. La gastronomía oaxaqueña es muy amplia y rica en tradiciones en ella encontramos los diferentes tipos de moles, mezcales y una gran variedad de platillos las cuales han sido incorporados según la región con las plantas endémicas, uno de estos platillos y el cual es el único en México y que degustamos los Oaxaqueños es la salchicha ahumada al estilo Ejutla o como la concen en la región la salchicha Ejuteca.

El antecedente más remoto de este tipo de embutido se remonta hasta hece aproximadamente 3500 años siendo los babilonios los precursores, al rellenar los intestinos de animales con carnes especiadas.

En la odisea de homero hace el relato siguiente: "...cuando un hombre junto a una gran hoguera ha rellenado una salchicha de grasa, sangre y la volteaba a un lado y a otro, y espera con ansiedad que no tarde en asarse"..

El primer antecedente sugiere, que junto con la conquista Española a los originarios habitantes de las regiones de Oaxaca, llegó una diversidad de arte culinario, que enriquecido con las especias y formas de preparación que tradicionalmente se realizaban en estas tierras, en muchos casos dieron un nuevo sabor y sazón, originando de esta forma un elemento diferente que pasó a ser parte de nuestra variedad de platillo. Este caso lo podemos aplicar a la ya tradicional Salchicha Ejuteca.

Otros refieren que los franceses avecindados en la ranchería de Andrés Niño, comunidad cercana a la Heroica Ciudad de Ejutla de Crespo iniciaron con la preparación de este tipo de gastronomía. El proceso de mestizaje que dio inicio con su llegada derivó así mismo en dar a conocer la forma de preparación de embutidos en Europa, los oriundos de esta comunidad incorporaron los elementos que la naturaleza les proveía, llevando acabo la elaboración de este riquísimo platillo.

El proceso de elaboración, ha sido transmitido de generación en generación, por lo que solo algunas familias de Ejutla saben a ciencia cierta la preparación de esta gastronomía, de ello nos da cuenta la Señora Flor López López quien nos hace la siguiente descripción:

"...se inicia con la preparación del vinagre, se utiliza un tambo de 100 litros algunos de sus ingredientes son el pulque, la panela, piñas dejándose fermentar



PODER LEGISLATIVO

COMISION PERMANENTE DE CULTURA
H. Congreso del Estado de Oaxaca
LXII Legislatura

Asunto: Dictamen.
Expediente no. 18.

por 40 días, obteniéndose de esta manera el sabor característico de la salchicha ejuteca, posteriormente se deja macerar la carne molida con el vinagre, se utilizan todas yerbas de olor que se emplean para hacer el mole oaxaqueño, además se le Agrega canela, pimienta, clavo y ajo, cada uno de ellos con las porciones exactas.

Una vez teniendo la carne ya mezclada y macerada, se procede a rellenar la tripa que le dará forma, se procede a rellenar la tripa que le dará forma y se mete a un horno especial, donde una vez ya estando en el punto exacto es cuando tiene que secarse y se encuentra lista para ser disfrutada en cualquier presentación...”

Oaxaca se ha caracterizado por mantener vivas sus costumbres y tradiciones dentro de ellas se destaca el de la gastronomía, adentrarse al mundo culinario de Oaxaca es transportarse a cientos de años en los cuales ha imperado la forma más pulcra y tradicional de la cocina Oaxaqueña.

TERCERO.- Que, es importante mencionar que tal y como se desprende de la lectura de la propuesta presentada, nuestro Estado cuenta con una riqueza cultural de la mayor importancia, la cual es reconocida a nivel Nacional e Internacional, lo que constituye un motivo de legítimo orgullo para los oaxaqueños.

CUARTO.- Que en la actualidad un componente importante de la cultura de los pueblos y comunidades lo es la gastronomía, la cual no solo se puede establecer como un conjunto de guisos y platillos sino ante todo representa un modo de ser, una cosmovisión inherente a los oaxaqueños, que incluye prácticas rituales, festivas y ceremoniales de alimentación, conocimientos prácticos, antiguos, técnicas, costumbres y modos de comportamiento.

QUINTO.- Entendida la gastronomía como un elemento cultural de la mayor trascendencia para nuestro Estado, se establece como una forma de interacción social entre las personas, como una practica consuetudinaria en la que se celebran los acontecimientos más importantes de la vida de las personas.

SEXTO.- Que mediante la gastronomía las sociedades transmiten sus particulares características, dejando de esta manera una manifestación de su tiempo, lo cual ha sido determinante para que sea incorporado como patrimonio cultural.

SÉPTIMO.- Que de conformidad con lo anteriormente señalado y tomando en consideración la riqueza gastronómica de nuestra entidad y en particular la existente en la H. Ciudad de Ejutla de Crespo al incorporar a sus tradiciones y costumbres como un platillo principal la Salchicha Ejuteca, la cual ha sido elaborada ya desde hace varios siglos, que la misma es testimonio de que a la llegada de Españoles y posteriormente de los Franceses, éstos introdujeron no solamente su cultura tangible, sino también aquella cultura intangible como fue la gastronomía a nuestro país y en particular a nuestro Estado; siendo así que se propago el consumo de ciertos embutidos y que entre estos se encuentra la salchicha, platillo de gran fama y aceptación; por



PODER LEGISLATIVO

COMISION PERMANENTE DE CULTURA
H. Congreso del Estado de Oaxaca
LXII Legislatura

Asunto: Dictamen.
Expediente no. 18.

todo lo anterior la Comisión que suscribe considera pertinente que la Legislatura realice el reconocimiento de la salchicha ejuteca como parte del patrimonio cultural y gastronómico del Estado de Oaxaca. Asimismo y toda vez que la legislatura es incompetente para otorgar la denominación de origen por ser facultades de autoridades Federales se considera conveniente exhortar al titular del poder Ejecutivo del Estado inicie los trámites ante las instancias federales correspondientes para lograr la denominación de origen.

Consecuentemente esta Comision Permanente de Cultura emite el siguiente:

DICTAMEN

Del análisis y estudio, que esta Comision Permanente de Cultura, realizó a la iniciativa, se estima que es procedente conforme a lo establecido en los considerandos someter a la consideración de esta Honorable Asamblea, el siguiente proyecto de :

DECRETO

Artículo Primero.- La Sexagésima Segunda Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, con las facultades que le otorgan los artículos 59 fraccion XXXIX Y LV de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca: reconoce como parte del Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Oaxaca a la "Salchicha Ejuteca" Platillo Originario de la Heroica Ciudad de Ejutla de Crespo, Oaxaca, de la Región de Valles Centrales.

Artículo Segundo.- La Sexagésima Segunda Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, respecto a la denominación de origen de la "Salchicha Ejuteca", hace un exhorto respetuoso al Gobernador del Estado, para que se realicen las Gestiones necesarias ante las instancias Federales para obtener dicha denominación a través de la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico del Gobierno del Estado.

TRANSITORIO

Único.- El presente Decreto entrará en vigor en la fecha de su aprobación. Publíquese en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.



PODER LEGISLATIVO

COMISION PERMANENTE DE CULTURA
H. Congreso del Estado de Oaxaca
LXII Legislatura

Asunto: Dictamen.
Expediente no. 18.

SALA DE COMISIONES DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO.- San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a los diez dias de marzo del dos mil quince.

LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURA

Dip. Rafael Armando Arellanes Caballero
Presidente

Dip. Emilia García Guzmán

Dip. Dulce Alejandra García Morlan

Dip. Martha Alicia Escamilla León

Dip. Anselmo Ortiz García

Estas firmas corresponden al Dictamen de la Comision permanente de Cultura de la LXII Legislatura del Estado de Oaxaca, del expediente número 18, de fecha 10 del mes de marzo de 2015.