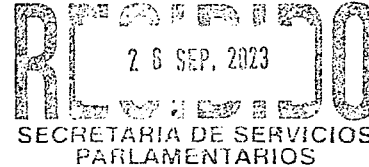


COMISION DE APOYO LEGISLATIVO

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL AL CHICHILLO Y PLETATAMAL DE SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN OAXACA.

**DIP. MIRIAM DE LOS ANGELES VASQUEZ RUIZ
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO.
P R E S E N T E.**

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA



La que suscribe Diputada Nancy Natalia Benítez Zárate, integrante de la Fracción Parlamentaria del Partido MORENA, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I, 59 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca y 56 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca me permito someter a la consideración de esta Soberanía el presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL AL CHICHILLO Y PLETATAMAL DE SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN OAXACA.**

EXPOSICION DE MOTIVOS:

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los tratados internacionales imponen al Estado Mexicano y, por ende, al Gobierno del Estado de Oaxaca, la adopción de medidas concretas orientadas a salvaguardar las distintas manifestaciones culturales, dentro de las cuales se encuentran los productos inmateriales que poseen un significado y un valor especial o excepcional para un grupo social determinado o para la sociedad en su conjunto y, por lo tanto, forman parte fundamental de su identidad cultural.

Que entre las disposiciones internacionales aplicables en materia de patrimonio cultural inmaterial se encuentra la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual establece que el "patrimonio cultural inmaterial" son los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural y obliga al Estado Mexicano a adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para garantizar la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación.

La cultura es concebida como el conjunto de rasgos que caracterizan e identifican a una sociedad o a un grupo social dentro de los cuales destacan las diversas manifestaciones artísticas, cosmovisiones, modos de vida, tradiciones, creencias, festividades, formas de interacción y sistemas de valores y forma parte del patrimonio de la sociedad cuya preservación, promoción y difusión corresponde a las instituciones públicas, organizaciones sociales y sociedad en su conjunto, de acuerdo con el marco legal aplicable.

Que en este sentido, en el Estado Oaxaca, existen espacios donde confluyen diversas manifestaciones culturales inmateriales como la gastronomía tradicional de Oaxaca es única en el mundo.

Es necesario hacer una remembranza del Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán; aunque se desconoce la fecha en que se funda la población, por los hallazgos arqueológicos se ha logrado constatar que su primer asentamiento humano fue en la misma época de la fundación de Monte Albán.

Lo cual ocurrió después del año mil de nuestra Era, estableciéndose en las faldas sur del Cerro de San José; población que llamaron **Sahayuco**, pero según las crónicas, por la gran humedad del sitio se trasladan cerca de Zaachila, refundando su pueblo que hoy se llama Cuilapam como un asentamiento de mixtecos.

Sin embargo por los conflictos generados con la gente de Zaachila, esta población es ocupada militarmente por los de Cuilapam. Cocijoeza, señor de los zapotecos se retira al istmo, permitiendo que los guerreros mixtecos se extendieran en otras poblaciones donde se asentaron, formando barrios. En algunas poblaciones como Huayapam o Tlaxiáfac, estas ocupantes se fueron diluyendo ante la mayoría zapoteca. En Xoxocotlán, los mixtecos fueron superiores numéricamente, en donde convivieron en barrios con zapotecos, hasta bien entrado el siglo XX, donde había hablantes de ambas lenguas, diferenciados por su lugar de residencia.

A la llegada de los españoles, Xoxocotlán, tenía el nombre mixteco de Nuñitot Nohoyoo (Llano de flores Cara de luna), estaba sujeto a Cuilapam quien era gobernada por doña Isabel, principal autoridad de Valles Centrales. La mayoría de los pobladores se dedicaban a la agricultura y sólo algunos se especializaban en la confección de alguna artesanía. La comunidad tenía una población numerosa de habitantes, sin embargo los abusos y las enfermedades de los europeos produjeron una gran mortandad, reduciendo a la población nativa a unas cuantas familias.

Como la mayoría de los municipios existentes en el Estado de Oaxaca, nuestro municipio tiene un nombre compuesto por dos partes: Santa Elena de la Cruz y Xoxocotlán. La primera, nombre de una virgen española; la segunda, una voz de origen náhuatl. Xoxocotlán, vocablo náhuatl que significa de acuerdo con la versión de Antonio Gay, Lugar de frutas ácidas, dado que la palabra se compone



de Xoxotl: fruto ácido y Tlan: lugar. Actualmente el nombre de la población está abreviado y es conocido oficialmente como Santa Cruz...."

Es de gran importancia renombrar la obra del presbítero Jose Antonio Gay Historia de Oaxaca en su capítulo VI, referente a prácticas religiosas en la página 139, especifica que el culto a los muertos va completamente vinculado a la gastronomía y a sus deidades, además que menciona el término tamales así como petlaltamali y el mole o totomoli. Se interpreta que se refiere a la cultura mixteca y zapoteca. Al respecto transcribo el texto.

".... 11.—El culto de los difuntos no terminaba en el sepulcro. Además del aniversario que celebraba cada uno en particular, acostumbraban levantar en los templos, en honra de los muertos, un catafalco cubierto de velos negros, sobre los que derramaban flores y frutos y en torno de los cuales oraban: 1 tenían también una fiesta ó conmemoración de los difuntos en común, cuyo día, por una singular coincidencia, correspondía próximamente al tiempo en que los católicos celebramos la nuestra. Se preparaban los indios matando gran cantidad de pavos y otras aves obtenidas en la caza, y disponiendo variedad de manjares, entre los que sobresalían en esta ocasión los tamales (petlaltamali), y el mole ó totomoli. Estos manjares se ponían en una mesa ó altar que no faltaba en las casas de los indios, como ofrenda por los difuntos; y llegada la noche, en torno de ella, de pie ó sentados todos los miembros de la familia, velaban, orando á sus dioses, para que por intercesión de los suyos, que suponían asistiendo á su lado, les concediesen salud, buenas cosechas y prosperidad en todas sus cosas. En toda la noche no se atrevían á levantar los ojos por temor de que si en el momento de hacerlo estaban acaso los muertos gustando aquellos manjares, quedarían afrentados y corridos y pedirían para los vivos ejemplares castigos. A la mañana siguiente se daban mutuamente los parabienes por haber cumplido su deber, y los manjares se repartían entre los pobres y forasteros, y no habiéndolos, se arrojaban en lugares ocultos: los muertos habían extraído de ellos la parte nutritiva."

Anqué en los pueblos Mesoamericanos del postclásico la manera más común de consumir el maíz era en la forma en que los españoles llamaron tortilla, y que es ahora por mucho la preparación más popular. No siempre fue así, sabemos por ejemplo que para los mayas del clásico, y tal vez incluso en el postclásico, la tortilla no era usual, y lo mismo parece haber sido el caso para ciertas épocas en Teotihuacan, así es posible que la representación más antigua de preparar el maíz, en muchas regiones y desde épocas remotas fue lo que hoy conocemos como tamal, es decir una porción de masa de maíz mezclada y rellena con otros ingredientes envuelta en hojas, principalmente en hoja de totemochle, y cocida al vapor. Este proceso en apariencia sencillo requirió del desarrollo paulatino durante siglos de varios instrumentos y el dominio de algunas técnicas, entre los primeros se encuentran los necesarios para desgranar las mazorcas, raspadores de piedra para hacer el nixtamal. Ollas Pichanchas, para moler el grano, manos y metates y para cocer la masa ollas y tapas.



Entre las técnicas que hubo que dominarse encuentran, la nixtamalización, la molienda, el amasado, la envoltura y la cocción hasta el desarrollo del molino y las vaporeras modernas, aquellos instrumentos y aquellas técnicas fueron los utilizados para la elaboración de los tamales, persistencia que ha demostrado su eficacia, pues de hecho varios de ellos son exactamente los mismos que los antiguos.

Para los tamales se utilizan básicamente dos tipos de masa, una en el que grano se muele directamente tras ser cortado de la mazorca, cuando aún esta tierno; es con la que se elaboran los llamados elotamales. La otra es de masa de nixtamal, producto del conocimiento del grano en agua con cal, un procedimiento que en su origen tenía como propósito facilitar a molienda del maíz, sobre todo cuando el grano llevaba tiempo almacenado y que tuvo una consecuencia fundamental para su papel preponderante en la dieta de los pobladores de México antiguo, pues la cocción con cal libera algunas sustancias químicas que facilitan su digestión, a la vez que aumenta su valor nutritivo, se sabe que esta técnica, la nixtamalización, se usaba desde el preclásico medio, en un sitio de esa época llamado salinas la blanca, en Guatemala, se han encontrado grandes cantidades de restos de tomatates con la cal adherida, muy probablemente porque se utilizaron para elaborar nixtamal, sin que esto implique necesariamente que este se utilizaba para hacer tamales hay que tomar en cuenta que encontrar restos adheridos de masa cocida al vapor son reducidas por sus mismas características del procedimiento de cocimiento; el tamal está envuelto y además separado del cuerpo de la vasija por un entremado o cama de hojas.

De esta forma los nativos de santa cruz Xoxocotlán atendiendo a su historia crearon comidas exclusivas y típicas derivadas del maíz como el pletaltamali o pletatamal y el chichilo que atendiendo a su historia se repartían en eventos trascendentales de la vida y después de las muerte de los xoxeños, ya que el pletatamali su ingrediente principal es el maíz, y su proceso de elaboración lo podemos considerar prácticamente como un ritual, si tomamos en consideración que derivado del texto del presbítero José Antonio Gay refiere "el perfeccionamiento que los indígenas tenían que realizar para su preparación, era una ofrenda gastronómica a los muertos, es decir; era ofrecida a sus divinidades, pues si no llegaban a ese perfeccionamiento, considerándolo como un manjar en la mesa de la ofrenda, conjuntamente con otros elementos bebidas y frutas de no lograr el gusto por las deidades se atenían según sus creencias a graves consecuencias. Actualmente este platillo según la tradición de cada familia xoxeña lo podrán degustar el día de muerto 1 o 2 de noviembre, fecha en que las animas vienen a degustarlo, tiene gran importancia pues se nota unión familiar para su elaboración, utilizando los elementos esenciales de la naturaleza; maíz, variedad de chiles, tomates, plantas (hojas de hierba santa y aguacate) así como la carne de gallina o de guajolote y a la llegada de los españoles la carne de puerco, en su preparación existen dos formas, la primera en **cocción al vapor**: en tapasco elaborado con cañuelas de milpa, hoja de plátano y hoja de aguacate



y la segunda forma directamente en olla mezclada con hoja de aguacate, ambos tardan de 5 a 6 horas para su preparación.

Por otro lado tenemos a un tradicional y exquisito platillo como lo es el chichilo e consistencia roja que también es derivado del maíz como su principal ingrediente, dicho platillo guarda una remembranza e importancia cultural a través de la historia de la población de Xoxocotlan como ya se ha manifestado, ya que también ha elaborado para celebrar los momentos mas importantes de los pobladores en su vida y muerte, no pasa desapercibido su preparación especial desde el cocimiento del maíz de una forma especial y el desquebrajamiento del maíz que le dé la textura al platillo conjuntamente con los chiles molidos y la aplicación del respectivo caldo de pollo o guajolote con su hoja de hierba santa para que alcance su olor y peculiar sabor que lo caracteriza. Esta comida suele servirse cuando una persona fallece para que los que acompañan a la familia del difunto lo degusten, no pasa por desapercibido que este platillo adquiere un sabor único al convertirlo en tamal pues el hecho del envolvimiento en hoja de totemoxtle del maíz y complementando la envoltura con masa y hoja de hierba santa, le da un toque aun mas especial a la textura del chichilo, todo por el tipo de cocimiento al vapor en la olla de barro.

La elaboración de estos alimentos, esta sostenida por una tradición cultural de larga historia, aceptada y consensuada en la sociedad de Santa Cruz Xoxocotlán, donde se práctica exclusivamente. Por esta compleja serie de significados, valores y relaciones sociales asociadas a su elaboración, expresión de una visión sistémica e integral, en la cual esta enmarcado el uso ritual tradicional de este alimento, consideramos que reúne las condiciones para ser considerada **como Patrimonio Cultural de acuerdo al criterio de UNESCO como "Obras del Hombre que tengan un valor excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico y antropológico"**, es por ellos que es de vital importancia proteger ya que es un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social, y un factor de desarrollo comunitario, además es una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad por su antigüedad, continuidad histórica, la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos.

Por lo anteriormente expuesto someto a consideración de esta soberanía el siguiente:

DECRETO

UNICO: La Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso Libre y Soberano de Oaxaca, declara patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca al chichilo y al pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán.

TRANSITORIOS:



PRIMERO. El presente acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su aprobación.

SEGUNDO: Comuníquese el presente acuerdo al Titular del Ejecutivo del Gobierno del Estado de Oaxaca, a los municipios de la entidad, a las dependencias y entidades paraestatales de carácter Estatal y Municipal y Órganos Autónomos del Estado para los efectos legales correspondientes.

ATENTAMENTE

NANCY NATALIA BENÍTEZ ZARATE

DIPUTADA



PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. NANCY NATALIA BENÍTEZ ZARATE
DISTRITO XV
SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN