

INICIATIVA CON PROYECTO DE ACUERDO, POR EL QUE SE DECLARA AL PAN DE FIESTA DE SAN JUAN HUACTZINCO, COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO DEL ESTADO DE TLAXCALA.

ASAMBLEA LEGISLATIVA:

Quien suscribe, **Dip. Irma Yordana Garay Loredo**, Coordinadora del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo de la LXIII Legislatura del Congreso del Estado de Tlaxcala, remito a las atenciones del Pleno de esta Soberanía; la presente **Iniciativa con Proyecto de Acuerdo**, por el que se declara al **Pan de Fiesta de San Juan Huactzinco**, como **Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Tlaxcala**; al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Con fecha 29 de octubre del 2020, en las instalaciones de este recinto legislativo recibí la solicitud con número de oficio 01/10/2020, para que se declare al “Pan de Fiesta, Patrimonio Cultural de San Juan Huactzinco”, por parte del Ayuntamiento de dicha Municipalidad.

En la solicitud de mérito se expresa. Que el pan de fiesta es un bien gastronómico que desde la época colonial hasta nuestros días se produce en ese municipio, cuya comercialización constituye el sustento económico de la población que lo habita, el cual no solo se consume en esa localidad y el Estado, sino incluso fuera del país.

Siendo así, es previsible que la declaración del “Pan de Fiesta, Patrimonio Cultural de San Juan Huactzinco”, contribuya al reconocimiento y preservación que le otorgan sentido de pertenencia al Municipio, robusteciendo su legado histórico.

Asimismo, consta en el acta de la sesión ordinaria de cabildo N° 6/2020 del H. Ayuntamiento de San Juan Huactzinco Tlaxcala, de fecha 19 de octubre del año en curso que, en el segundo punto del orden del día, titulado “Pan de fiesta, Patrimonio Cultural de San Juan Huactzinco”, y por unanimidad de votos de los integrantes de cabildo, se autorizó la iniciativa para que mediante determinación del Congreso Local se le declare Patrimonio Cultural del Estado.

En la misma solicitud se expresan los datos siguientes:

El Origen del Pan En México:

Desde la Conquista ha sido parte de la dieta de los mexicanos; los europeos fueron quienes trajeron, a base de nuevo ingredientes la mejora en los procesos de la elaboración del pan.

Cuando llegaron a esta región los primeros colonos europeos cultivaron el trigo, pero era difícil la elaboración del pan por falta de levadura.

A los pocos años de que se instalaron en Tlaxcala, con ayuda del pueblo se dieron a la tarea de elaborar el pan y darlo a conocer como una de sus tradiciones, trayendo sus costumbres, como la elaboración artesanal en mantas de algodón.

De acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA)¹, el inicio de la industria panadera data de 1524; durante el proceso de la conquista, los hornos de familias españolas o criollas, poco a poco se fueron convirtiendo en empresas productoras, para el consumo de la población en general.

Los panes se vendían de forma masiva en las pulperías (antecedentes de las misceláneas), plazas y mercados.

¹ CANAINPA. (2019). San Juan Huactzinco “Cuna del Pan Artesanal o Pan de Fiesta” Recuperado de <http://www.telemedios.mx/2019/08/san-juan-huactzinco-cuna-del-pan.html>.

A fines del siglo XVIII, llegan a México los primeros maestros europeos de panaderías y pastelerías, principalmente de Francia e Italia, estableciéndose las primeras panaderías o talleres familiares, donde el jefe de familia era el maestro y sus hijos los pupilos.

En muchas entidades, entre ellas Tlaxcala ya se hacía un pan con elementos tradicionales.

La popularidad del pan creció y ya en 1880 había 78 panaderías y pastelerías tan solo en la Ciudad de México, aunado a que muchos indígenas realizaban sus productos en hornos calabaceros, los cuales se vendían en mercados.

Señalando lo anterior, es pertinente exponer algunas variedades:

1. ***Pan de muerto***: las creencias y tradiciones mexicanas no se pueden entender sin este producto gastronómico, en la época prehispánica, para las tradicionales ofrendas de día de muertos se preparaba una especie de empanadas de maíz sin cocer, llamadas *uilocpalli*, con la colonización, independencia y después la industrialización, este pan artesanal evolucionó a lo que hoy conocemos como hojaldra.
2. ***Pan de fiesta***: Es otro de los panes más populares en todo el país elaborado con harina de trigo, manteca vegetal, azúcar, huevos, levadura y pulque. Esta creación es indispensable en las festividades de los pueblos, de forma triangular, cartucho o redonda que en ocasiones lleva costra de chocolate.
3. ***Pan de pulque***: En cuanto a su origen debe decirse que en Tlaxcala ya se extraía el aguamiel, para fabricar el pulque, con la carencia de levadura mezclaron harina y pulque obteniendo pan de excepcional autenticidad. Esta tradición quedó arraigada hasta nuestros días y es representativa de esta región.

Los ingredientes básicos del en comento, son:

- a) **Harina:** Un polvo fino de color blanco crema con proporción de gluten, que le confiere una buena capacidad de absorción y de ganar volumen, formado principalmente por dos grupos de compuestos: almidones y proteínas.
- b) **Proteína:** Compuesta principalmente de gliadina (con propiedades adhesivas) y glutenina, con el agua forman gluten, causante de la absorción de la harina, es importante el contenido de proteína determinando las características de mezclado y manejo, y a la formación del sostén del producto horneado.
- c) **Pulque:** Es una bebida alcohólica, blanca y espesa, que se obtiene a partir de la fermentación de la savia de agave o aguamiel, entre ellos varias bacterias lácticas y levaduras (*saccharomyces cerevisiae*). Estas poseen una importancia nutricional, por el alto contenido de proteínas y vitaminas del complejo B, en cuanto a la elaboración del pulque: el procedimiento tradicional, que data desde las épocas prehispánicas consistete en recoger el aguamiel y colocarlo en un recipiente de cuero, donde se lleva a cabo la fermentación provocada por la flora del aguamiel.

Para la preparación del pan en San Juan Huactzinco, el pulque tiene que mezclarse para formar una masa, es así como se hidrata el almidón que junto con el gluten dan por resultado una masa plástica, suave y elástica obteniendo el resultado del sabor típico del pan.

El término ***pan de fiesta***, es como en el diccionario enciclopédico de la gastronomía Mexicana se designa a una gran variedad de panes que se venden o consumen en fiestas o celebraciones y cuya presentación final depende de la región donde se preparen, en el Estado de Tlaxcala y Puebla es un pan que se conserva fresco por varios días, por lo que muchos viajeros lo compran para llevar a casa. (Diccionario/ Larousse Cocina)²

Particularmente, el municipio de San Juan Huactzinco, al sur de la capital de Tlaxcala es conocido como “Cuna del pan”, puesto que se consume y se vende en celebraciones,

² Larousse Cocina. (S/F) Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. Recuperado de <https://laroussecocina.mx/palabra/pan-de-fiesta/>

fiestas patronales y afuera de las iglesias; son hechos con pulque, masa de harina de trigo y huevo, tienen una forma alargada y son envueltos con hoja de zapote que le dan un aroma y sabor especial, funcionando como un conservador.

En las primeras décadas del siglo anterior la elaboración del pan fue muy rudimentaria. Se hacía en espacios integrados en las propias viviendas y se elaboraba, como ya se mencionó, con pulque que fermentaba para duplicar su tamaño. Para la elaboración se disponía de petates sobre el piso y se cubrían con mantas, en donde se preparaba el “amasijo” de harina, azúcar, agua, pulque y carbonato.

El incremento de la demanda, el cambio de cultivos, el desarrollo industrial y comercial que experimentó la región, implicó que disminuyera paulatinamente la producción del pulque, lo que provocó que los panaderos tuvieran dificultades para conseguirlo, por lo que comenzaron a añadir manteca de cerdo a la mezcla con la que observaron mejoraba la calidad del producto, y ello transformó la preparación del pan como lo conocemos en la actualidad.

El pan de fiesta es conocido con diferentes nombres entre estos, los siguientes:

- a) **Eslabón o escalera**; que es de forma alargada y mide aproximadamente treinta centímetros de largo por diez centímetros de ancho, con un peso aproximado de doscientos cincuenta gramos que por lo general tiene seis divisiones lo que permite cortarlo en pequeños trozos.
- b) **Moreliana o redondo**: Es el pan que tiene de tres o cuatro cortes en la superficie para formar un triángulo o un cuadrado, que mide veinticinco centímetros y tiene un peso aproximado de doscientos cincuenta gramos.
- c) **Pechuga o sopes**; de forma ovalada, mide treinta centímetros de largo por quince centímetros de ancho y es adornado con ajonjolí y trenzas que pesan aproximadamente doscientos gramos.

El Pan de Fiesta de San Juan Huactzinco es un legado importante en la gastronomía tradicional de Tlaxcala, debido a su trayectoria en la historia y tradición, las familias del municipio han comercializado por más de un siglo, conservando su autenticidad y su magnífico legado cultural, es por eso que debe ser reconocido como Patrimonio Cultural del Estado. .

El tradicional Pan de Fiesta de San Juan Huactzinco es conocido en diferentes entidades federativas del país gracias a su expansión comercial, principalmente en todas las fiestas del calendario religioso, por lo que de San Juan Huactzinco es reconocido a nivel nacional como la “Cuna del Pan” ya que es el único Municipio que preserva la historia y la auténtica receta, y se caracteriza fácilmente porque sus panaderos continúan laborando en hornos de adobe y transportan el producto en huacales.

Para reafirmar todos los jueves las calles de San Juan Huactzinco huelen a pan de fiesta, el 80 por ciento de las familias que ahí habitan preparan en sus hornos ese alimento tradicional de consumo local e internacional. Se aduce que un grupo de tahoneros ha buscado insistentemente exportar su pan de fiesta a Estados Unidos, Canadá, Japón y China.

Los argumentos que anteceden, se anexa evidencia periodística y videodocumental, referente al producto gastronómico.

Fecha de publicación	Autor del video y medio	Nombre del video
09 de Mayo 2018	Sistema de Noticias Tlaxcala, Youtube.	Pan de fiesta de Huactzinco es reconocido a nivel nacional.

Resumen del video:

El pan de fiesta es un elemento icónico de la gastronomía Tlaxcalteca. Uno de los municipios que destaca en la elaboración del mismo es San Juan Huactzinco.

En el que más del 80% de la población se dedica a este oficio de generaciones.

El presente video manifestado por Rivelino Ibarra Cuapio (Tahonero) da conocer el pan de fiesta versa en la trayectoria y evolución que ha colocado el posicionamiento del Pan como uno de los Alimentos con más arraigo en la entidad.

Asimismo, se refiere que con la exhibición de expoferias se conozca de la historia y el proceso en su elaboración.

La conserva del pan es el reconocimiento a la receta, a la cultura, tradición y esfuerzo en el resguardo de los productores Tlaxcaltecas para con quienes gozan de este alimento.³

Fecha de publicación	Autor del video y medio	Nombre del video
----------------------	-------------------------	------------------

³ *Pan de Fiesta de Huactzinco es reconocido a nivel nacional y en el extranjero.* (2018, 10 mayo). [Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=56MYvQOvc6g>

04 de Mayo 2018 | Sistema de Noticias Tlaxcala | Segunda Expoferia del
Lizeth Guzmán Guzmán quien es Presidenta del Colectivo Huactzinco relata el objetivo del impacto del Pan de Fiesta en las Expoferias, en donde se da a conocer su particular sabor, la historia y proceso del mismo, y con ello se busca atraer en el ámbito turístico.

Del mismo modo, en el evento se manifiesta la participación juvenil para su elaboración. Ya que los tahoneros se han convertido en la base de economía de la demarcación. Pues gran parte de los habitantes del municipio se dedican a la preparación del Pan.⁴

En ocasiones anteriores, esta LXIII Legislatura se ha preocupado por salvaguardar el legado histórico, cultural y gastronómico de la entidad, como ha sido mediante las declaratorias de los “Muéganos” Huamantlecos, los Chivarrudos y su Danza y la tradición

⁴ *Segunda Expoferia del Pan de Fiesta en Huactzinco*. (2018, 5 mayo). [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=wQKQ_RN1wWs

de los tamales de Ziltaltepec de Trinidad Sánchez Santos como Patrimonio Cultural Inmaterial y Gastronómico, en su caso, del Estado de Tlaxcala.

De manera que por la preservación histórica del pan de fiesta, es el reconocimiento a la receta, cultura, tradición y esfuerzo de sus productores de dicho municipio, y para la sociedad Tlaxcalteca.

Por los razonamientos anteriormente expresados, me permito someter a la consideración de esta Asamblea el siguiente:

PROYECTO DE ACUERDO

PRIMERO. Con fundamento en lo dispuesto por el **artículo 45 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala; 7, 9 frac III, artículo 10 apartado b) frac III de la Ley Orgánica del Poder Legislativo de Tlaxcala y; artículo 116 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Tlaxcala.** Se declara al “Pan de fiesta de San Juan Huactzinco, como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Tlaxcala”.

SEGUNDO: El Gobernador del Estado instruirá a las personas titulares de la Secretaría de Turismo y de la Secretaria de Desarrollo Económico del Estado de Tlaxcala, y del Instituto Tlaxcalteca de Cultura, a efecto de que en el ámbito de su respectiva competencia, implementen medidas tendentes a garantizar la preservación gastronómica del Pan de Fiesta de San Juan Huactzinco.

TERCERO. Acorde a lo establecido en el artículo 104 fracción XIII de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tlaxcala, se instruye a la Encargada del Despacho de la

Secretaría Parlamentaria, para que comunique el presente Acuerdo al titular del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala.

CUARTO. Publíquese el presente acuerdo en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Tlaxcala.

AL EJECUTIVO PARA QUE LO SANCIONE Y MANDE PUBLICAR

Dando en la Sala de Sesiones del Palacio Juárez, Recinto Oficial del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala, en la Ciudad de Tlaxcala de Xicohtécatl a los **tres días del mes de noviembre del año dos mil veinte.**

ATENTAMENTE

DIP. IRMA YORDANA GARAY LOREDO
INTEGRANTE DE LA LXIII LEGISLATURA