ASAMBLEA LEGISLATIVA:

Quien suscribe Dip. Miguel Ángel Covarrubias Cervantes, Coordinador del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo de la LXIV Legislatura del Congreso del Estado de Tlaxcala, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 45 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala; 5 fracción I, 9 fracción III, 10 Apartado B fracción VII de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tlaxcala; y 114 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Tlaxcala, someto a consideración del Pleno de esta Soberanía la presente *Iniciativa con Proyecto de Acuerdo, por el que se declara a la elaboración de Tacos de Canasta y a la Feria del Taco de Canasta del Municipio de Natívitas, como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Tlaxcala*; al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Nuestro Estado es rico en cultura, tradición y la generosidad a sus habitantes; el área gastronómica no es la excepción, se encuentra llena de misticismo y peculiaridades propios, porque siempre ha gozado de una gran variedad de ingredientes endémicos de nuestra tierra, que se transforman en platillos únicos en su tipo, como una expresión de la fusión de nuestro pasado indígena y nuestro presente como nación mexicana.

La variedad gastronómica de nuestra tierra que hoy nos caracteriza, es gracias a los miles de usos que se le han dado al maíz, al que nuestros antepasados indígenas le conferían origen divino, de ahí viene el nombre de *Tlaxcallan* en honor a *Tlaxcalli*, nombre en náhuatl de la tortilla, alimento ancestral y el más importante que conforma la base de nuestra alimentación y patrimonio alimentario por la mezcla de sabores, olores y colores que de él se obtienen.

Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

También se sabe que Moctezuma utilizaba la tortilla como una cuchara para sostener la comida, las cuales eran preparadas sobre piedras calientes y decoradas con cochinilla, frijol y chile, mientras que las mujeres solían enviar comida y tortillas a los hombres que trabajaban largas horas en el campo para después calentarla y comerla a media jornada.

Para la llegada de los españoles, según Bernal Díaz Castillo, los banquetes organizados por Hernán Cortes para sus soldados se basaban en platillos de carne de cerdo y tortillas; de hecho, Coyoacán fue testigo de la primera taquiza de la historia, desde entonces se convirtió en el platillo base que se consumía en todas las zonas de conquista. Datos arqueológicos demuestran que sin el maíz nixtamalizado y con ello el uso de la tortilla, la mayoría de las preparaciones actuales no podrían existir.

Posteriormente en 1908, durante la época revolucionaria, ocurrió el surgimiento de los tacos acorazados, que eran preparados con una cama de arroz y guisado de chicharrón en salsa verde, milanesa de cerdo, mole verde, longaniza, papa con chorizo y otros más ingredientes.

Eventualmente hasta inicios de la década de los cincuenta del siglo XX, durante la crisis y la escasez de los empleados, los pobladores de San Vicente Xiloxochitla, en el municipio de Natívitas, comenzaron a elaborar para su venta los famosos tacos de canasta, convirtiéndose en el lugar de origen de este manjar.

Se señala a Marcial Hernández[1], como el primero que se dedicó a la venta de tacos de canasta, enseñando esta actividad a muchos de los pobladores, para 1954 ya se estimaban 20 taqueros, y en la actualidad, setenta años después de su surgimiento, entre el ochenta y noventa por ciento de la población de dicha comuna, se dedica a la preparación y venta de tacos de canasta, aproximadamente más de

[1] https://www.milenio.com/politica/comunidad/tacos-de-canasta-sazon-de-tlaxcala-que-invade-al-pais

Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

cuatro mil personas subsisten de esta actividad, a los que se han sumado habitantes de otras comunidades de Natívitas como San Francisco Tenexyecac; además, resultado de la migración de connacionales se tiene registro de que ya hay gente realizando esta actividad en los Estados Unidos de América e incluso, en Europa[2].

Los tacos de canasta son un antojito-alimento que tiene un sabor cautivante y delicioso, son muy populares y se pueden encontrar fácilmente en cualquier local o puesto en las calles, entre sus beneficios se encuentra que son económicos, son fuente de energía, son un antojito-alimento muy delicioso y llenador y son fuente de carbohidratos (por la tortilla), vitaminas y minerales (por las verduras que se utilizan para las salsas y guisos).

Hacer tacos de canasta es un arte, pues son únicos, los más comunes son los de frijol, papa, chicarrón adobado y también hay quienes ofrecen de mole verde o picadillo.

Todos los días, por las calles de Natívitas, principalmente de San Vicente, se ven desfilar entre las siete u ocho de la mañana a decenas de taqueros que utilizan como medio de transporte su característica bicicleta para llegar a los puntos de venta en los municipios más cercanos, salen cargados de una canasta repleta de tacos y a los costados portan sus frascos de salsa roja y verde.

Tan solo, para dar abastecimiento a todos los taqueros, existen alrededor de quince tortillerías que deben garantizar el abasto a sus clientes que desde las primeras horas del día se encuentran formados esperando sus pedidos.

Al rellenar la canasta se le agrega aceite hirviendo que permite que los tacos se mantengan en buena temperatura durante la jornada completa, el plástico azul característico, varias capaz de papel estraza y una pieza de tela complementan un

---

s[2] https://www.milenio.com/politica/comunidad/tacos-de-canasta-sazon-de-tlaxcala-que-invade-al-pais

Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

sistema de aislamiento sencillo para dejarlos sudar al menos una hora antes de servir, pues de esta manera los ingredientes darán un nuevo sabor a la tortilla.

En entrevista a medios de comunicación[3], diversos pobladores de San Vicente Xiloxochitla han relatado la trascendencia de esta práctica, como Don Cancelario Linares Bote que, a sus 72 años de edad, es uno de los taqueros que más años ha destinado a esta actividad que heredó de su padre, afirma que a los dieciocho años empezó a vender tacos y asegura que ser taquero no es fácil pues en su caso se levanta a las tres de la madrugada para que, junto a su esposa, comiencen a preparar sus guisos.

Aproximadamente a las 4:00 de la mañana tiene que estar formado en el establecimiento que le surte tortillas que utiliza para prepararlos y regresar media hora después y destinar aproximadamente dos horas para su elaboración de 400 a 500 tacos de canasta que son cubiertos con hule para conservar su calor.

Comenta, que conforme se fue fortaleciendo la venta de tacos los pobladores decidieron implementar la feria del taco desde el año 2005, la cual consiste en regalar tacos de canasta a las personas en agradecimiento por las ventas en el transcurso del año y pedir por el siguiente, inicia con el desfile de los taqueros acompañados de su patrón San Vicente y, una vez culminada la misa, con el estruendo de los cohetes, comienza la distribución en la plaza del pueblo regalando más de 3 mil tacos a los asistentes.

Sin embargo, debido a la importancia que esta celebración ha adquirido, en los últimos años ya no ha sido suficiente la plaza del pueblo para albergar a todos los asistentes, por lo que comenzaron a utilizar las calles aledañas e incluso los domicilios particulares, para regalar los tacos de canasta a los cientos de visitantes.

[3] https://www.elsoldetlaxcala.com.mx/local/municipios/tacos-de-canasta-de-san-vicente-para-mexico-593621.html

Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

Comer es una necesidad biológica, sin embargo, cocinar es un acto cultural e histórico que identifica a una comunidad, es factor de cohesión familiar y social, es la línea más dinámica de cultura y la que define mejor la idiosincrasia de un pueblo, lo que constituye un poderoso elemento de identidad. La comida también es arte: la sutileza de los olores, el placer de los sabores constituye una manifestación social y religiosa.

El patrimonio cultural es un producto y un proceso que suministra la sociedad un caudal de recursos que se heredan del pasado que se crean en el presente y se transmiten de generación en generación para su beneficio que abarca no solo el patrimonio material sino natural e inmaterial que son una riqueza frágil y como tal requieren políticas y modelos que preserven y respeten su diversidad.

Sin lugar a dudas, los tacos de canasta han obtenido un lugar único e irremplazable dentro de la gastronomía local, por ello, a través de esta iniciativa propongo declarar a la elaboración de tacos de canasta, como patrimonio cultural inmaterial, a fin de que, en conjunto comerciantes y autoridades, busquemos oportunidades de desarrollo y contribuyamos a la preservación y difusión de este manjar, digno representante de la gastronomía y la cultura tlaxcalteca y ejemplo del trabajo duro que cientos de tlaxcaltecas realizan día con día para llevar el sustento a sus familias.

De esta manera, a través de el acercamiento de su servidor con habitantes y comerciantes del Distrito Local XIV, se adjuntan a la presente iniciativa 2 mil 154 firmas de apoyo que se han suscrito como muestra de adhesión y respaldo a la presente declaratoria.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, someto a consideración del Pleno de esta Asamblea Legislativa el siguiente:

Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

PROYECTO

DE

ACUERDO

PRIMERO. Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 45 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala; 5 fracción I, 9 fracción III, 10 Apartado B fracción VII de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tlaxcala; se declara a la elaboración de Tacos de Canasta y a la Feria del Taco de Canasta del Municipio de Natívitas, como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Tlaxcala.

SEGUNDO. Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 104 fracciones I y XIII de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tlaxcala, se instruye al Secretario Parlamentario de esta Soberanía, comunique el presente Acuerdo a la Gobernadora Constitucional del Estado de Tlaxcala, a los Titulares de las Secretarías de Cultura y de Turismo y al H. Ayuntamiento de Natívitas, Tlaxcala, para su conocimiento y apoyo en el ámbito de sus atribuciones y competencias.

TERCERO. Publíquese el presente Acuerdo en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Tlaxcala.

Dado 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 Xicohténcatl, a los veintinueve días del mes de noviembre del año dos mil veintidós.

ATENTAMENTE

Dip. Miguel Ángel Covarrubias Cervantes
Coordinador del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo

TLAXCALA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MIGUEL ÁNGEL
COVARRUBIAS CERVANTES

Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33