ISAÍAS CARRANZA
DIPUTADO LOCAL
DISTRITO 09 - IXTLÁN DE JUÁREZ

HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXVI LEGISLATURA

"2026, AÑO DEL BICENTENARIO DEL NATALICIO DE MARGARITA MAZA PARADA, EJEMPLO DE DIGNIDAD, LEALTAD Y SERVICIO A LA NACIÒN"

San Raymundo Jalpan, Centro, Oax., a 19 de noviembre del 2026.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXVI LEGISLATURA
RECIBIDO
19 NOV 2026
15:55 hrs
Secretaría de Servicios Parlamentarios

**Oficio Número: HCEO/DICS/LXVI/158/2026.**

**ASUNTO:** Se Presenta Iniciativa.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXVI LEGISLATURA
RECIBIDO
19 NOV 2026
16:18 hrs
Dirección de Servicios Legislativos y Comunicaciones

**LIC. FERNANDO JARA SOTO**
**SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS**
**DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.**
**PRESENTE.**

Quien suscribe **ISAÍAS CARRANZA SECUNDINO,** Integrante de esta Sexagésima Sexta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, con fundamento en los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 20, 30 fracción I y 104 fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; 54 fracción I, 55 y 59 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, anexo al presente la siguiente iniciativa con proyecto de Decreto, por el que la LXVI legislatura del estado libre y soberano e Oaxaca, reconoce como elemento cultural identitario material e inmaterial del estado de Oaxaca, a los conocimientos y técnicas tradicionales para la elaboración del tamal de tres picos de la comunidad indígena zapoteca de San Cristóbal Lachirioag, Oaxaca, para que sea tan amable de incluirlo en el orden del día de la próxima sesión.

**A T E N T A M E N T E**

**"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ."**

**DIPUTADO ISAÍAS CARRANZA SECUNDINO.**

C.c.p. Expediente y minutario.

**DIP. CONCEPCIÓN RUEDA GÓMEZ**
**PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA**
**LXVI LEGISLATURA DEL H. CONGRESO**
**DEL ESTADO DE OAXACA.**
**P R E S E N T E.**

El que suscribe DIPUTADO ISAÍAS CARRANZA, Integrante de esta Sexagésima Sexta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, con fundamento en los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 20, 30 fracción I y 104 fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; 54 fracción I, 55 y 59 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, anexo al presente la siguiente iniciativa con proyecto de Decreto, por el que la LXVI legislatura del estado libre y soberano e Oaxaca, reconoce como elemento cultural identitario material e inmaterial del estado de Oaxaca, a los conocimientos y técnicas tradicionales para la elaboración del tamal de tres picos de la comunidad indígena zapoteca de San Cristóbal Lachirioag, Oaxaca, con base al siguiente:

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:

**PRIMERO.** El 16 de noviembre de 2010 la UNESCO decidió nombrar a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por ello, desde 2016, la Secretaría de Turismo decretó esta fecha como Día Nacional de la Gastronomía Mexicana. Toda vez que se considera un sistema cultural comunitario, ancestral y vivo no solo un conjunto de recetas o platillos que fortalece la identidad social y el desarrollo sostenible.

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.

Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los fríjoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa cultivo por rotación del maíz y otras plantas, además

de los procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización que consiste en descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo y, utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla.

El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente o que se elaboran como parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos además de fiestas tradicionales, eventos sociales y comunitarios de gran importancia, la elaboración está a cargo de cocineras tradicionales y de otras personas practicantes que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.

Dicho lo anterior, El tamal de tres picos es reconocido en la memoria local de San Cristóbal Lachirioag, por la relación entre su forma, el sabor de la carne de cerdo y la presencia del ocopetate (we'e) durante la cocción. La comparación con otros tamales de amarillo de la región permite comprender el valor que la comunidad concede a esos rasgos. Su singularidad se expresa sobre todo en el reconocimiento de una preparación.

**Memoria e identidad comunitaria.** El tamal de tres picos, conocido como Tmal belha kush, ocupa un lugar destacado en la memoria gastronómica de San Cristóbal Lachirioag. Su historia reúne la adaptación de una preparación regional, el conocimiento de las cocineras tradicionales y una forma que la memoria local relaciona con el paisaje de la comunidad. Su presencia en bodas y celebraciones religiosas lo convirtió en un alimento asociado con las ocasiones especiales y con el acto de compartir.

La historia del Tmal belha kush conserva la huella de quienes experimentaron con los ingredientes y de las cocineras que conservaron su elaboración. Esta explicación histórica se sustenta en la tradición oral comunitaria, la narración integra la memoria transmitida sobre el platillo sin asignar declaraciones individuales ni reproducir citas textuales. El relato

permite conocer cómo se recuerda su origen, qué distingue su preparación y cuáles son las creencias que acompañan su elaboración y consumo.

**Antecedentes de la preparación.** El antecedente del Tmal belha kush se sitúa en la década de 1940. Según la tradición recogida, algunos viajeros conocieron fuera de la comunidad un tamal de amarillo con pollo. Esa experiencia dio lugar a ensayos en los que se sustituyó el pollo por carne de cerdo y se incorporaron sabores habituales de la alimentación local, entre ellos el ajo, la sal y el chile. La combinación del amarillo con la carne de cerdo fue adquiriendo aceptación por su sabor.

**El origen de la forma de tres picos.** La tradición oral sitúa en 1947 la elaboración de la forma que distingue al tamal. El relato atribuye esta innovación a una cocinera que tomó como referencia un tamal de frijol de tres esquinas. Al explicar su propuesta, relacionó la figura del alimento con un cerro perteneciente a la comunidad. De esta manera, la forma del tamal quedó vinculada con un referente del territorio local.

El recuerdo de 1947 constituye la referencia cronológica transmitida para este cambio. La memoria conservada no identifica por nombre a la cocinera que lo realizó, pero reconoce su intervención como un momento importante en la historia del platillo. La forma de tres picos pasó a acompañar una preparación cuyo sabor ya se estaba definiendo mediante el uso de carne de cerdo y amarillo.

**SEGUNDO. Ingredientes y saberes de las cocineras**, La preparación tradicional descrita en la memoria oral utiliza masa de maíz, carne de cerdo, chile guajillo, chile de árbol, ajo y jitomate. El amarillo y la carne forman parte de su sabor característico. La hoja de plátano sirve de envoltura y permite dar al tamal sus tres picos, mediante un acomodo que requiere práctica y conocimiento de la masa y de la hoja.

Antes de colocar el ocopetate (we'e), se dispone en el fondo de la olla o del cazo una base de maderas o leña especial de encino rojo. Sobre esta base se coloca el ocopetate, referido como un helecho utilizado durante la cocción. A esta planta se le atribuye una aportación particular al aroma y al sabor del tamal. Su utilización forma parte del conocimiento

culinario que las cocineras han conservado junto con el manejo del fuego, la preparación de los ingredientes y el reconocimiento del punto de cocción.

La importancia de estos saberes reside tanto en los ingredientes como en la experiencia necesaria para combinarlos. La elaboración comprende decisiones sobre el sazón, la consistencia de la masa y la forma de envolver. En la memoria comunitaria, las cocineras tradicionales ocupan un lugar central porque conocen y transmiten los procedimientos que permiten reconocer esta preparación como propia.

**Un alimento para las ocasiones especiales**. En sus primeras etapas, la preparación del tamal de tres picos estaba al alcance de algunas familias, pues disponer de carne y reunir los ingredientes representaba un gasto especial. Por ello, su consumo se vinculó con acontecimientos de particular importancia, entre ellos las bodas. Con el tiempo, también se incorporó a fiestas en honor a imágenes de la Iglesia católica y a otras celebraciones.

Su difusión estuvo ligada a esos encuentros. Compartir el tamal permitió que más personas conocieran su sabor y su forma, al mismo tiempo que reforzó su relación con la hospitalidad y la celebración. Posteriormente, su consumo se extendió a cumpleaños y reuniones familiares, así como a ocasiones en que se prepara por el gusto de disfrutarlo.

**Acompañamientos y variedades.** El champurrado se incorporó como acompañamiento del tamal y quedó asociado con la manera de servirlo. La memoria recogida también reconoce el atole de panela (nisei panhelh) como una bebida que lo acompaña. Ambas opciones forman parte de las formas de consumo descritas para el platillo. Además de la preparación con carne de cerdo, se menciona el tamal de pollo (tmal belha bechhaj), que conserva la forma de tres picos. La versión de cerdo mantiene un lugar principal en la explicación de su origen y de su sabor distintivo. Estas variantes muestran que la continuidad de la tradición admite cambios en el relleno y en los acompañamientos.

**Creencias y prácticas alrededor del tamal.** La tradición del Tmal belha kush comprende también creencias y prácticas relacionadas con el deseo de comerlo, el cuidado de la cocción y la interpretación de los sueños. Estas expresiones forman parte de la

memoria cultural que acompaña al alimento y se conservan como testimonios de la manera en que la comunidad ha explicado su preparación y consumo. Una creencia sostiene que quien desea probar el tamal y no lo consigue puede quedarse con el antojo y padecer malestar de estómago. Por esa razón se procura que la persona que lo desea reciba una porción. Esta práctica relaciona el alimento con la atención a los demás y con la preocupación por satisfacer un deseo considerado significativo.

En torno a la cocción se conserva la creencia de que, si una mujer embarazada prepara los tamales, estos pueden quedar aguados o no alcanzar la consistencia adecuada. El relato registra esta idea como parte de las explicaciones tradicionales sobre el resultado de la preparación. También se recuerda la costumbre de agradecer a la Madre Tierra con un poco de aguardiente antes de cocer los tamales. A ello se suma la colocación de chile seco dentro del recipiente de cocción como protección frente al llamado mal de ojo. El agradecimiento y la protección acompañan así el trabajo culinario en las prácticas narradas.

La declaratoria propuesta encuentra su sustento en el derecho de los pueblos y comunidades a preservar, fortalecer y transmitir su patrimonio cultural, así como en la obligación de las autoridades de promover políticas de salvaguardia de los elementos que conforman la identidad cultural de los municipios oaxaqueños, que va concatenado en lo establecido en la convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural del 16 de noviembre de 1972 y del cual es Estado Mexicano forma parte, así mismo, con lo dispuesto en Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas.

Por ello, se estima procedente reconocer los conocimientos y las técnicas tradicionales de elaboración del tamal de tres picos de la comunidad indígena zapoteca de San Cristóbal Lachirioag, como un elemento cultural identitario material e inmaterial del Estado de Oaxaca, a fin de garantizar su preservación, promoción y transmisión a las futuras generaciones. **Fuentes orales.** *Doña Gertrudis Guzmán (†). Marcelina Yescas (†). Dolores Villanueva (†). La transcripción de toda la información de las fuentes orales fue*

*realizada por Ricardo Ambrosio Prado mismo que autoriza su reproducción para fines de conservación y difusión.*

En mérito de lo anterior, tengo a bien someter a la consideración de este Honorable Congreso, la siguiente iniciativa con proyecto de Decreto, por el que la LXVI legislatura del estado libre y soberano e Oaxaca, reconoce como elemento cultural identitario material e inmaterial del estado de Oaxaca, a los conocimientos y técnicas tradicionales para la elaboración del tamal de tres picos de la comunidad indígena zapoteca de San Cristóbal Lachirioag, Oaxaca, para quedar como sigue:

**LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA:**

**D E C R E T A:**

**ÚNICO.** La Sexagésima Sexta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca reconoce como elemento cultural identitario material e inmaterial del estado de Oaxaca, a los conocimientos y técnicas tradicionales para la elaboración del tamal de tres picos de la comunidad indígena zapoteca de San Cristóbal Lachirioag, Oaxaca

**TRANSITORIOS**

**PRIMERO. -** Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

**SEGUNDO. -** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca.

**A T E N T A M E N T E**

**"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ."**

**DIPUTADO ISAÍAS CARRANZA SECUNDINO.**

Dado en el Salón de Sesiones del H. Congreso del Estado, San Raymundo Jalpan, Oaxaca a 19 de noviembre del 2026.