



**PRESIDENCIA MUNICIPAL
PACHUCA DE SOTO, ESTADO DE HIDALGO.
HONORABLE AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DEL
MUNICIPIO DE PACHUCA DE SOTO, ESTADO DE HIDALGO.**

El C. Sergio Edgar Baños Rubio, en mi carácter de Presidente Municipal de Pachuca de Soto, Hidalgo, a sus habitantes hace saber:

DECRETO MUNICIPAL NÚMERO SESENTA Y UNO
POR MEDIO DEL CUAL “SE RECONOCE EL NOMBRAMIENTO DE “LA CHALUPA PACHUQUEÑA” COMO PLATILLO QUE POR ORIGEN Y TRADICIÓN REPRESENTA A LA CIUDAD DE PACHUCA DE SOTO”.

FUNDAMENTACIÓN

Por lo que, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1º, 6, 8, 115 fracción II párrafo segundo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 115, 122, 123 y 141 fracción II de la Constitución Política del Estado de Hidalgo; 1, 2, 3, 7, 56 fracción I, inciso a), 69 fracción III inciso a), 70, 71 fracción I inciso d), 72, 115, 116, 121Bis, 189, 190 y 191 de la Ley Orgánica Municipal del Estado de Hidalgo; 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11 fracción II, 14, 56, 75, 95, 96, 97, 104, 105 fracción IV y VII, 106 fracción I, 110, 113, 121, 130 y 132 del Reglamento Interior del Honorable Ayuntamiento de Pachuca de Soto y demás relativas, aplicables que facultan a los integrantes de las Comisiones Permanentes de Gobernación, Bandos, Reglamentos y Circulares; de Educación y Cultura; así como de la Especial de Fomento Económico, es por lo que presentan el resolutivo que hoy nos ocupa y bajo la siguiente...

RELATORIA

1.- Durante el desarrollo de la Septuagésima Segunda Sesión Extraordinaria Pública del Honorable Ayuntamiento de Pachuca de Soto, Hidalgo; se desahoga el punto concerniente a la iniciativa con proyecto de decreto por medio del cual se reconoce el nombramiento de: “**La Chalupa Pachuqueña**” como platillo que por origen y tradición representa a la Ciudad de Pachuca de Soto, turnado con el número de expediente: SG/PR/014/2024 y a sugerencia del C. Lic. Hugo Alberto Escamilla Cidel, Secretario General Municipal y del H. Ayuntamiento Constitucional de Pachuca de Soto, Hidalgo; propone que el asunto por su naturaleza sea enviado a las Comisiones Permanentes de Educación y Cultura; de Gobernación, Bandos, Reglamentos y Circulares; así como a la Especial de Fomento Económico, siendo esto aprobado por unanimidad de votos respecto al asunto citado, mismo que fue enviado por el C. Sergio Edgar Baños Rubio, Presidente Municipal Constitucional.

2.- Con fecha: 14 de Febrero del año 2024, se recibe por parte de esta Comisión, notificación formal del acto señalado en el punto que antecede, mediante oficio con número de referencia: SG/OM/0158/2024 y de fecha: 13 de Febrero del año 2024, emitido por el C. Lic. Andrés Francisco Escalona Valencia, Oficial Mayor del Honorable Ayuntamiento de Pachuca de Soto, Hidalgo; registrado bajo el número de expediente: SG/PR/014/2024.

3.- Una vez recibido el asunto por parte de las dos Comisiones Permanentes de Gobernación, Bandos, Reglamentos y Circulares; de Educación y Cultura; así como de la Especial de Fomento Económico, éstas proceden a su estudio, análisis, discusión y resolución en el desarrollo de la Sesión Tripartita, efectuada el día: Viernes 15 de Marzo del año 2024, facultados bajo el artículo 130 del Reglamento Interior del Honorable Ayuntamiento de Pachuca de Soto, Estado de Hidalgo.



4.- Derivado del punto que antecede y toda vez que en dicha Sesión se requirieron datos por aportar por parte del Secretario de Desarrollo Económico Municipal, L.S.C.A Ricardo Javier Rivera Barquín, sobre los requerimientos que realizaron los C.C. Regidores: Cesar Alberto Ramírez Nieto y Zenón Rosas Franco, en el sentido de ser más explícita la investigación del origen de la palabra chalupa, motivo por el cual dicha sesión se quedó en permanente para que, con posterioridad ya que se contaran con los datos necesarios, se convocaría para la reanudación de dicha sesión.

5.- Una vez que se contó con los datos requeridos, se reanuda la sesión en fecha: Jueves 25 de Abril del año 2024, desahogando los puntos y estableciendo los pormenores al respecto de la iniciativa en comento, **AUTORIZANDO LA PUBLICACIÓN DEL DECRETO** y bajo el siguiente...

ANTECEDENTE

La UNESCO cataloga distintas expresiones culturales tanto tangibles como intangibles que transmitidas de generación en generación aportan a las comunidades identidad, sentido de pertenencia y continuidad; por lo que la gastronomía al ser considerada patrimonio cultural intangible de la humanidad y expresada de forma artesanal en cada región, manifiesta el uso de la naturaleza, conocimientos, aplicación de técnicas ancestrales, además de que promueve la diversidad cultural y la creatividad humana.

ORÍGEN DE LA PALABRA "CHALUPA"

La chalupa pachuqueña es tan popular, aunque dentro de esa notoriedad hay poca precisión acerca de su origen, es tan cotidiana que los pachuqueños nacen, crecen y mueren comiendo chalupas sin saber que son únicas en su estilo e ingredientes, pero tan tradicionales en la Ciudad Capital. La chalupa pachuqueña representa un alimento indispensable en cada colonia y barrio, que figura como un aporte importante a la economía local, indiscutiblemente la chalupa también es parte de la industria restaurantera de la Ciudad, presente en los menús de establecimientos formales llamados chulaperías o cenadurías, al igual que en la carta de algunos destacados restaurantes. Determinar de dónde viene la expresión "chalupa", puede sonar como un nahuatlismo (a veces lo confunden con chinampa), pero no lo es, no se trata de una palabra náhuatl castellanizada con el dígrafo "ch" y con ello poco probable detectar si es una comida prehispánica; "Chalupa", procede de Sloep, vocablo neerlandés, parecido en el inglés a Ship, de ahí deriva Chaloupé en francés o en italiano y Txalupa en la pronunciación del vasco o eukera cerca de (1930), por lógica "Chalupa" es en el correcto español como un vocablo que pasó por todas esas lenguas e ingenios de diversas culturas, un préstamo idiomático que en México se toma de cualquiera de las formas en las que algunos inmigrantes se referían a un pequeño bote que son cayucos o canoas, para una o dos personas y que operan como elementos del comercio ambulante en los canales, son muy vistosas, normalmente llevan flores, cazuelas de comida, artesanías u otros productos a la venta, comúnmente son operadas por mujeres en la reserva de Xochimilco, donde alguien probablemente expresó alguna vez: "Esta tortilla parece una Chalupa", refiriéndose a que la masa es como un contenedor de algo, o bien parece una barca pintoresca y florida. El historiador José Iturriaga trata de definir sin encontrar equivalentes materiales o idiomáticos en otras culturas, ni siquiera en Iberoamérica; el antojo o antojito es un bocadillo quizá de masa de maíz (grano ancestral y sagrado desde tiempo precolombino), picosito, un alimento que no es cotidiano, es casual, de cuando a uno se le antoja, son alimentos más callejeros, de tianguis o mercado que elaborados en casa de modo que se nos ponen enfrente, se nos atraviesan, son festivos, una característica más, a decir de Iturriaga (1993).

A falta de mayores datos, lo que tenemos son conjeturas con base en los recuerdos, la chalupa pachuqueña como la conocemos es quizá de reciente creación, pues apenas en 1963 se inventó la tortilladora automática, máquina que con gas y energía eléctrica produce tortillas de todos tamaños y de poco espesor gracias al intercambio de rodillos, desde luego que la chalupa pudo haber sido usual antes de los años sesenta, pero quizá no era tan práctico hacer tortillas pequeñas a mano, de acuerdo con el profesor pachuqueño: Bonfilio Salazar, que la chalupa fuera una especie de sopecito pellizado, de ahí también se refuerza la teoría respecto al nombre referente a un contenedor cóncavo.

La chalupa toma auge en los años (70's) con el abasto de tortillas y es el momento en que a falta de lugares para cenar o de acuerdo con la economía familiar, en los barrios altos de Pachuca de Soto, se improvisaban cocinas en los portones, en los patios de vecindad, en parques o plazas, a las afueras de las iglesias o también de las cantinas y lugares sociales.



JUSTIFICACIÓN

La gastronomía mexicana fue la primera en ser considerada patrimonio inmaterial de la humanidad en el año 2010, por la representación de prácticas prehispánicas, tradiciones, rituales y antiguas técnicas culinarias. La cocina Regional de la Capital del Estado de Hidalgo, tiene por origen y tradición un platillo elaborado con productos básicos, tales como: tortilla, papa, lechuga, pollo, queso, rábano, cebolla y salsa verde, la preparación armoniosa de todo lo anterior utilizando mayormente utensilios tradicionales como machacador, tortilladora y comal, es identificado por la población como: “La Chalupa Pachuqueña”.

OBJETIVO DEL NOMBRAMIENTO

Reconocer la importancia de un platillo que por origen y tradición es reconocido como una representación típica de la Capital Hidalguense, de tal manera que, hablar de “La Chalupa Pachuqueña” sea gastronómica, cultural e históricamente relacionada a la Ciudad Capital y a través de dicho platillo, la identidad, así como el sentido de pertenencia pueda además impulsar el turismo gastronómico en nuestro Municipio generando empleos de manera directa e indirecta.

ACCIONES Y APORTACIONES:

1.-Ficha Técnica del platillo Chalupa Pachuqueña.

- ✓ Tortillas del #8.
- ✓ Manteca o aceite.
- ✓ Cebolla Picada.
- ✓ Papa machacada.
- ✓ Lechuga picada.
- ✓ Salsa verde.
- ✓ Queso rallado.
- ✓ Pollo desmenuzado.
- ✓ Rábano.

Proceso de elaboración.-

Se fríe en un sartén o comal la tortilla con un poco de aceite o manteca hasta que esté ligeramente dorada, posteriormente se agrega un poco del puré de papa y salsa verde al gusto sobre la tortilla, se añade lechuga picada, después el queso rallado y por último se agrega el pollo desmenuzado, opcional decorar con rábano en hojuela o picado.

Sustento de tradición.-

La historia dice que inicialmente se utilizaron restos de pollo y los mezclaron con un poco de masa de maíz, sin embargo, los frailes sintieron que la mezcla resultante estaba seca por lo que agregaron la salsa y rebanadas de cebolla, posteriormente el platillo fue evolucionando para cocinarse en un comal y colocando los ingredientes sobre una tortilla hecha de masa de maíz, las chalupas habían nacido (1910).

Utensilio tradicional.-

Machacador, tortilladora, comal.

2.- Preservación de Cocina Tradicional.

Estrategias de preservación.-

Se promueve la venta de “La Chalupa Pachuqueña”, para ser elaboradas como platillo tradicional pachuqueño y que pueda preservarse a través de las generaciones y documentarse históricamente.

3.-Infraestructura y Servicios Sanitarios.

Instalaciones y servicios sanitarios.-



Los lugares destinados a la preparación y venta de “La Chalupa Pachuqueña” que se encuentran en lugares establecidos, generalmente cuentan con instalación de gas L.P, sanitarios y lavamanos.

4.-Proyección Turística Gastronómica.

Presencia del platillo en ferias y/o eventos gastronómicos.

La presencia y venta de “La Chalupa Pachuqueña”, se ha hecho presente en eventos de importancia en las celebraciones locales dentro del Municipio de la Ciudad Capital, tal como: El cumpleaños del Reloj, 15 de Septiembre, Feria San Francisco, Cuento de Navidad, Posada Municipal en ubicación central, dentro de la Plaza Independencia.

Promoción de concursos, talleres y expo- venta.

El platillo “Chalupa Pachuqueña”, tiene la capacidad de ser protagonista y generar eventos tales como: feria, concurso, taller o expo- venta, considerando que su promoción y consumo es un legado a la tradición local.

5.-Mesas de Trabajo y Socialización.

Disponibilidad de autoridades, cámaras y sociedad civil.

Existe una gran disponibilidad de las Autoridades Municipales de la administración 2020-2024, así como de los Representantes de la Cámara de Comercio y restaurantera, historiadores, cronistas, investigadores en gastronomía, colegios de gastronomía, propietarios de chaluperías y sociedad civil.

La chalupa pachuqueña ha sido identificada y socializada como platillo tradicional de la Capital Hidalguense.

El tema se ha socializado desde el mes de Abril del año 2023 a través de redes sociales y en mesas de trabajo. La primera mesa de trabajo convocada para descubrir: ¿Cuál era el platillo que por origen y tradición representa a Pachuca? (4 de Mayo del año 2023), se cuenta con evidencia fotográfica, redes sociales y registro. La segunda mesa de trabajo se instaló el día: 04 de Junio del año 2023, para la definición oficial de los ingredientes tradicionales y variantes del platillo con respuesta unánime por parte de las Chaluperías más representativas de la Ciudad, además de incluir a la Autoridad Municipal, Presidentes y Representantes de la Cámara Nacional de Comercio, Cámara Nacional de Industria Restaurantera, Asociación de Hoteles y Moteles, Secretaría de Turismo de Hidalgo, Colegios e Investigadores en Gastronomía, Chefs, Cronistas, Historiadores, Empresarios, Propietarios de Chaluperías y Sociedad Civil.

Una vez analizado y discutido el asunto en mención, los integrantes de la Comisión Permanente de Gobernación, Bandos, Reglamentos y Circulares; Comisión Permanente de Educación y Cultura; y Comisión Especial de Fomento Económico, llegan en conclusión y con plena convicción **POR UNANIMIDAD DE VOTOS**, a los siguientes:

ACUERDOS

PRIMERO.- Referente a la iniciativa con proyecto de decreto por medio del cual se reconoce el nombramiento de: “**La Chalupa Pachuqueña**” como platillo que por origen y tradición representa a la Ciudad de Pachuca de Soto, Estado de Hidalgo; propuesta enviada por el C. Sergio Edgar Baños Rubio, en su carácter de Presidente Municipal Constitucional; la cual se aprueba por UNANIMIDAD de votos.

SEGUNDO.- Se instruye al C. Oficial Mayor del H. Ayuntamiento, para efecto de que, por su conducto envíe copia certificada del presente resolutivo a la C. Lic. En Der. Sara Montes Romero, Cronista Vitalicia de Pachuca de Soto, Hidalgo; con la finalidad de que elabore y se encuentre dentro del acervo histórico de la Capital la identidad de la CHALUPA PACHUQUEÑA y difunda por los conductos pertinentes el día: 25 de Abril identificable como el día de la chalupa, plasmando el día: 25 de Abril del año 2024, como el día del surgimiento de dicho nombramiento y reconocimiento.

TERCERO.- Una vez aprobado el presente resolutivo por el Pleno del H. Ayuntamiento Constitucional de Pachuca de Soto, Hidalgo; se publicará por medio de decreto en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo y se coadyuvará para su difusión a través de la Gaceta Oficial del Municipio de Pachuca de Soto, Hidalgo.



CUARTO.- Se instruye al C. Oficial Mayor del Honorable Ayuntamiento de Pachuca de Soto, Hidalgo; para efecto de que el presente resolutivo sea incluido dentro de un punto del orden del día para la siguiente sesión del Pleno, ya sea ésta Ordinaria o Extraordinaria.

QUINTO.- El presente resolutivo una vez aprobado por el Pleno, entrará en vigor por vía de decreto al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo y se coadyuvará para su difusión en la Gaceta Oficial del Municipio de Pachuca de Soto, Hidalgo; reconociendo el nombramiento de "**La Chalupa Pachuqueña**" como platillo que por origen y tradición representa a la Ciudad de Pachuca de Soto, Hidalgo; y reconociendo el día: 25 de Abril como el día de la Chalupa, identificando el día: 25 de Abril del año 2024, como el día del surgimiento de identidad y nombramiento.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente resolutivo se dirige al C. Secretario General Municipal y del Honorable Ayuntamiento Constitucional de Pachuca de Soto, Hidalgo; tal y como se señala en el ordinal 16 del Reglamento Interior del H. Ayuntamiento de Pachuca de Soto, Hidalgo.

SEGUNDO.- Envíese copia del presente resolutivo al C. Oficial Mayor del Honorable Ayuntamiento de Pachuca de Soto, Hidalgo; como se señala en el arábigo 16 del Reglamento Interior del Honorable Ayuntamiento de Pachuca de Soto, Hidalgo.

Dictamen resolutivo emitido por los integrantes de la Comisión Permanente de Gobernación, Bandos, Reglamentos y Circulares; Comisión Permanente de Educación y Cultura; Comisión Especial de Fomento Económico del H. Ayuntamiento Constitucional de Pachuca de Soto, Hidalgo.

El presente resolutivo es emitido en la Ciudad de Pachuca de Soto, en el Estado de Hidalgo; a los 25 días del mes de Abril del año 2024, fue su deber hacerlo, acorde a lo estipulado por el arábigo 132 del Reglamento Interior del H. Ayuntamiento del Municipio de Pachuca de Soto, Estado de Hidalgo.

En uso de las facultades que me confiere el artículo 144, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Hidalgo y el artículo 60, fracción I inciso a), de la Ley Orgánica Municipal del Estado de Hidalgo; tengo a bien ordenar la promulgación y publicación en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo del presente Decreto.

EL PRESIDENTE DEL H. AYUNTAMIENTO

C. SERGIO EDGAR BAÑOS RUBIO.
RÚBRICA

Con fundamento y en uso de las facultades que me son conferidas por lo dispuesto en la fracción V del artículo 98 de la Ley Orgánica Municipal para el Estado de Hidalgo, tengo a bien refrendar el presente Decreto.

EL SECRETARIO GENERAL MUNICIPAL
C. HUGO ALBERTO ESCAMILLA CIDEL
RÚBRICA

Las presentes firmas corresponden al Decreto por medio del cual se reconoce el nombramiento de "La Chalupa Pachuqueña" como platillo que por origen y tradición representa a la Ciudad de Pachuca de Soto; para su debido cumplimiento.

