

**DIRECCIÓN NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL/DIRECCIÓN DE
ANTROPOLOGÍA CULTURAL
ACCIÓN POA: IDENTIFICACIÓN DE PCI DE EL SALVADOR
2022**

GUÍA ESTRUCTURADA

1. Datos Generales

- 1.1. Municipio: TACUBA
- 1.2. Departamento: AHUACHAPAN-
- 1.3. Zona: ORIENTAL
- 1.4. Responsable Casa de la Cultura: LEONEL GARCIA (Voluntario Comunal)

2. Expresión Cultural: Festividades Religiosas

- 2.1. Tipo de celebración: Fiestas Patronales,
- ✓ En honor a la imagen religiosa: Santa María Magdalena
 - ✓ Duración del ciclo de la expresión: Del 10 al 23 de julio
 - ✓ Preparativos:
 - Religiosas: la iglesia parroquial, realiza a las 5:00 a.m. una novena de rosarios, que inicia 9 días antes del 22 de julio. Asimismo, hace una procesión con la Virgen, la cual recorre la calle principal alrededor del pueblo, en la que la Virgen es cargada por comisiones de hombres y mujeres, sobre una anda de madera, la cual está adornada con flores. El día 22 de julio, también hacen una Misa y hay entradas de los cantones acompañados con cantos y música de cuerda. En cada comunidad o cantón realizan “Oratorios”
 - Recreativas: Hay elección de la reina, quema de pólvora en la que encienten torito y castillo. Para la diversión de la población, instalan juegos mecánicos, hacen jaripeo y torneos deportivos.
 - Comerciales: Se instalan “champas” por el parque, donde venden dulces de fiesta, golositas como el toes locos, papitas fritas, panes rellenos, frutas, etc., que llegan de varios puntos del país.
- 2.2. Fiestas Titulares, Cofradías, Hermandades, Mayordomías, otras. No hay.
- 2.3. Cofradías:
- 2.3.1. En honor a cuál(es) imagen(es) religiosa(s): Virgen María Magdalena
- ✓ Duración del ciclo de la Expresión Cultural: 21 y 22 de julio
 - ✓ Preparativos:
 - Religiosos: se organiza la gente.
 - Recreativos: Se presenta el baile de la Negra Sebastiana
- 2.3.1. En honor al Niño Dios
- ✓ Duración del ciclo de la expresión cultural: 21 y 22 de julio
 - recreación: hacen comida o chilate, como el atol de maíz tostado, chilate con un pedazo de atado de dulce.

3. Expresión Cultural: Bailes y Danzas Tradicionales vigentes. (No de proyección folklórica)

- 3.1. Nombre: Danza de la Negra Sebastiana. Antes en Tacuba, se presentaban 5 danzas.
- 3.2. Fechas de presentación: 24 y 25 de diciembre

- 3.3. Tipo de música: sones y cumbias, con instrumentos de cuerda y percusión: Bajo, violín, guitarra y tumba.
- 3.4. Ensayador/Coordinador: Felícito García. Los personajes participan en ensayos durante 6 meses, para memorizar un libreto de refranes y cada bailante dice 1 o varios refranes. Son de 20 personajes: 4 capitanes, 6 vasallos, 4 mejicanos, 1 payaso, 1 princesa, 3 viejos y 1 toro. Como ejemplo, el siguiente refrán:

“Soy un pobre viejo
Que vengo caminando muy despacito
Para demostrarle a la gente
Para que diga que este baile es tan bonito”.

“Venís de lejanas auroras
A ofrecerte bellos cantares
Del rey que ama el cielo de hoy”

“Aquí traigo María
Blancas conchitas de mar
Para que le des al Niño
Cuando se siente a jugar”.

“Aquí vengo hermosa criatura
Te ofrezco este ramillete de flores
Que corté en el edén”.

4. Expresión Cultural: Artesanías

4.1. Nombre: Guacales y cucharas de morro

- ✓ Género que las elabora: mujeres
- ✓ Materias primas: morro
- ✓ Nombre de artesana (o) referente: Las elaboran en familia, según la necesidad que tengan del producto y de acuerdo a la cosecha de morro que es en los meses de enero y febrero.

4.2. Nombre: Hojalatería, elaboran canales para aguas lluvias y graneros.

- ✓ Género que las elabora: Hombres
- ✓ Materias primas: lamina.
- ✓ Nombre de artesana (o) referente: Milton Meléndez.

4.3. Nombre: Herrería, elaboran herraduras para caballos.

- ✓ Género que las elabora: Hombres
- ✓ Materias primas: hierro
- ✓ Nombre de artesana (o) referente: Milton Meléndez.

4.4. Nombre: Floristería

- ✓ Género que las elabora: mujeres de la familia.
- ✓ Materias primas: hierro:
- ✓ Nombre de artesana (o) referente: mujeres de cada familia, las elaboran para enflorar las tumbas de los fieles difuntos de su parentela.

5. Expresión Cultural: Comida Tradicional

- 5.1. Nombre del alimento: Garrapashte. La receta es que el frijol negro se tuesta y se muele en piedra o molino, luego se cuece y se agrega semilla de ayote tostada y molida, para luego mezclarla con el frijol negro; al obtener la masa, ésta se fríe con aceite y con condimentos (hierbabuena, cilantro, cebolla y tomate), luego, se le agrega huevo duro. Se le echa sal al gusto o consomé. Se sirve con ensalada fresca y arroz.
- ✓ Periodo de elaboración: cualquier época del año
 - ✓ Fecha en que lo preparan: No hay fecha definida.
 - ✓ Quiénes lo preparan: cada familia hace la preparación para su propio consumo.

- 5.2. **Nombre del alimento: Neshpinol** y se prepara al tostar el maíz blanco, se muele en el molino o en piedra y al obtener la harina, se le agrega miel de punto (miel de panela) y al hervir. La mezcla se deja reposar sobre la piedra de moler y al enfriarse, se cortan pequeños cuadritos o con la mano.
- ✓ Periodo de elaboración: en cualquier época del año
 - ✓ Fecha en que lo preparan: No hay fecha definida.
 - ✓ Quiénes lo preparan: principalmente las mujeres de las familias.
- 5.3. **Nombre del alimento: Tenquiques guisados**, aunque actualmente casi no se consumen, porque se ha perdido debido a la aplicación de fertilizantes en los cultivos.
- ✓ Periodo de elaboración: de invierno,
 - ✓ Fecha en que lo preparan: meses del invierno, entre mayo y octubre
 - ✓ Quiénes lo preparan: mujeres
- 5.4. **Nombre del alimento: Pupusas de papelillo**
- ✓ Periodo de elaboración: invierno
 - ✓ Fecha en que lo preparan:
 - ✓ Quiénes lo preparan: en las pupuserías de la localidad, enfrente de la Alcaldía Municipal
- 5.5. **Nombre del alimento: Sopa de guía de ayote.** Se le agrega chipilín, ayote tierno, guía de ayote, güisquil, tomate, cebolla, papá y consomé de carne, puede o no revolverse un huevo, dependiendo del gusto de la familia que lo prepara.
- ✓ Periodo de elaboración: de invierno,
 - ✓ Fecha en que lo preparan: cualquier día.
 - ✓ Quiénes lo preparan: mujeres de las familias.
- 5.6. **Nombre del alimento: Pan de arroz, pescado forrado, flor de izote guisada o forrada con huevo, tamales tortiados llamados también tamales de viaje (su nombre es debido a que la gente al viajar al río o al mar, los consumen y no se arruinan)**
- ✓ Periodo de elaboración: Los primeros 3 días de la Semana Santa (lunes, martes y miércoles Santos), ya que se cree que durante la Semana Santa, es prohibido trabajar, correr o subirse a los árboles y por lo tanto no se debe cocinar durante los días jueves, viernes, sábado y domingo.
 - ✓ Fecha en que lo preparan: Cualquier día de ese periodo.
 - ✓ Quiénes lo preparan: mujeres principalmente.
- 5.7. **Nombre del alimento: Atol de tres cocimientos**, sirve para bajar la fiebre en los enfermos y convalecencia de una persona enferma. Se utiliza el maíz blanco o negro. Se inicia la preparación al tostar el maíz y luego se muele y se cuece; después, se cuele y se vuelve a cocer para que la persona enferma se lo tome.
- ✓ Periodo de elaboración: Cuando una persona tiene fiebre alta.
 - ✓ Fecha en que lo preparan: Cualquier día de ese periodo.
 - ✓ Quiénes lo preparan: mujeres principalmente.
- 5.8. **Nombre del alimento: Refresco de maíz**, se utiliza el maíz blanco o negro. Se inicia la preparación al tostar el maíz y luego se muele y se agrega agua con dulce o azúcar, para obtener la horchata.
- ✓ Periodo de elaboración: Cuando una persona lo desea.
 - ✓ Fecha en que lo preparan: Cualquier día.
 - ✓ Quiénes lo preparan: mujeres principalmente.

6. Expresión Cultural: Tradición Oral.

- 6.1. En este municipio, todavía se escuchan narraciones sobre cuentos, adivinanzas, leyendas, trabalenguas, dichos, refranes, entre otros, relacionados con lugares como montañas, cerros, ríos, calles, otros. **Sí, aún se escuchan algunas.**
- 6.2. Cuáles de ellos narran en el lugar: Al pasar por el lugar Cumbre del olvido cantón El Jícaro, en el pozo de don Adolfo, se **escucha llanto de mujer, nadie la vé, solo se escucha. La Leyenda de la piedra del lagarto**, en el cantón El Cincuyo. **Se ve una luz en la noche y desaparece el reflejo**, en el Cerro El Limo del Cantón El Jícaro. **El Cadejo blanco, grande y hay chiquito**, se aparece en el Cantón El Jícaro.
- 6.3. Nombre de personas que los narran. Antes en el pueblo, existían señores cuentacuentos, que contaban y narraban cuentos en las velaciones de muerto: Victor Manuel Hernández, 87 años, reside en el Cantón El Cincuyo, hoy, cada vez es menos.
7. **Lugares de Memoria Histórica con características de: Si existió alguna masacre, existe monumento o, se hace alguna conmemoración:**
 - 7.1. Nombre del lugar: En el Cementerio del pueblo. En 1932, las autoridades sacaban a las personas de sus casas y se los llevaban al cementerio, los colocaban de pie en fila y luego los ametrallaban (los asesinados cavaban antes, su propia tumba con piochas y palas)
 - 7.2. Dirección exacta (Barrio, caserío, cantón, etc.): Cementerio.
 - 7.3. Responsable de la conmemoración: No hacen ninguna conmemoración
8. **Idioma que se habla en el municipio:**
 - 8.1. Hay algún idioma que se hable (náhuat, cacaopera, potón, lenca, otros). Si, el idioma Nahuat.
 - 8.2. Conoce algún hablante en este municipio: (si existieran, preguntar por nombres y dirección): Son conocedores de algunas palabras, pero no sostienen una conversación: Adrián Castro, del cantón El Cincuyo y Joaquín Salazar, del cantón El Jícaro.
 - 8.3. Sabe qué cantidad de hablantes existen en este municipio: Como tal, ya no hay personas que lo hablen fluído, solo dicen algunas palabras.
9. **De las expresiones culturales mencionadas, cuál o cuáles considera que están con la amenaza o peligro de desaparecer.**
 - 9.1. Nombres.
 - ✓ Danza La Negra Sebastiana, debido a que personas residentes en la comunidad, están en contra de esta tradición, asimismo, la iglesia católica también se opone a la misma.
 - ✓ La Danza de Los Historiantes, desde hace como 20 años que ya no se presenta, debido a que no contaban con los materiales.
 - ✓ Tradición Oral, ya ninguna persona le pone importancia.
 - ✓ Idioma Náhuat, ya no existen personas que lo practiquen, las únicas que lo hacen solamente se recuerdan de algunas palabras.

Los libretos de las siguientes danzas, los tiene don Felícito: La Negra Sesbastiana, San José y María, El Tigre y el venado, El Torito Manchado y la Carolina. Del Baile El Malince, don Felícito no lo tiene.

Técnico Responsable: Vilma Maribell Henríquez **Fecha registro datos** Febrero 2023

DNPC/DAC/Oct.2022