

**ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO DE HUMACAO
LEGISLATURA MUNICIPAL
HUMACAO, PUERTO RICO**

CERTIFICACIÓN

Yo, EBIDÍ VÁZQUEZ FONTÁNEZ, Secretario de la Legislatura Municipal de Humacao, Puerto Rico, por la presente **CERTIFICO:**

Que la que se acompaña es copia fiel y exacta de la **Ordenanza Núm. 4, Serie 2016-2017**, la cual fue aprobada por la Legislatura Municipal de Humacao, Puerto Rico, en Sesión Ordinaria celebrada los días 9, 10 y 11 de agosto de 2016.

VOTACIÓN

VOTOS AFIRMATIVOS:

1. Honorable Julio C. Burgos Gutiérrez
2. Honorable Olga del Moral Sánchez
3. Honorable Zayra Delgado Almodóvar
4. Honorable Roberto Díaz Díaz
5. Honorable Ricardo Díaz Maldonado
6. Honorable José Á. González Hernández
7. Honorable Alejandro Martínez Burgos
8. Honorable Efraín Meléndez Arroyo
9. Honorable Grace Napolitano Matta
10. Honorable Miguel Rodríguez Vega
11. Honorable Ángel G. Rodríguez Medina
12. Honorable Narciso J. Rodríguez Velázquez
13. Honorable Daniel Santiago Rojas
14. Honorable Héctor Sepúlveda Ramos
15. Honorable Víctor M. Velázquez Casillas - Presidente

EN CONTRA:

Ninguno

AUSENTE:

16. Honorable Willie A. Rosario Arroyo (Al momento de la votación)

ABSTENIDO:

Ninguno

CERTIFICO CORRECTO:


EBIDÍ VÁZQUEZ FONTÁNEZ
SECRETARIO

Sello Oficial

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
GOBIERNO MUNICIPAL AUTÓNOMO DE HUMACAO
LEGISLATURA MUNICIPAL
HUMACAO, PUERTO RICO

Proyecto Núm. 2
Ordenanza Núm. 4

Serie 2016-2017

Presentado por Administración.

“PARA DECLARAR A LA EMBLEMÁTICA FRITURA DEL GRANO COMO EXPRESIÓN TÍPICA DE NUESTRA GASTRONOMÍA HUMACAEÑA.”

POR CUANTO: La Ley de Municipios Autónomos del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, en su Artículo 2.001, faculta al Gobierno Municipal a ejercer los poderes legislativo y ejecutivo en todo asunto de naturaleza municipal que redunde en el bienestar de la comunidad y en su desarrollo económico, social y cultural, que fomente el civismo y la solidaridad de las comunidades.

POR CUANTO: Las comidas típicas varían en cada región según el clima, los ingredientes, las tradiciones ancestrales y la simbología que haya alrededor de los alimentos. En nuestra ciudad se ha confeccionado a través de las décadas, una singular fritura conocida como el grano o granito.

POR CUANTO: Una de las costumbres más arraigadas en la vida cotidiana de los humacaeños, es comenzar el día parando en uno de los carritos de venta de granos que se sitúan en las diferentes calles de nuestra Ciudad Gris.

POR CUANTO: La historia de los granos en Humacao, data de los años 1936 al 1940. Su creador fue el Sr. Vicente Cruz, conocido como Vicente “el Negrito”, oriundo de Santa Cruz y residente de la calle Rotario (Trujillo).

POR CUANTO: El nombre ‘grano’ o ‘granito’ se deriva de la forma que posee la fritura, la cual es semejante a un grano de arroz gigante. Su creación se originó al dividir la almojábana en dos pedazos; de esta forma se economizaba queso y se ganaban dos centavos adicionales. Los ‘granitos’ eran colocados en una batea, la cual se

cargaba sobre la cabeza, y se colocaban sobre un pequeño catre para exponerlos para la venta.

POR CUANTO: Para el año 1954, el Sr. Vicente Cruz le vende los “arneses” a Carmelo Cruz, hermano de don Fausto Cruz. A su vez, en el año 1956, Carmelo Cruz vende el equipo de confección de los ‘granos’ a su hermano Fausto y a su esposa Bartola, debido a que encontraba trabajoso la confección de los ‘granos’ y había decidido emigrar a los Estado Unidos.

POR CUANTO: Don Fausto Cruz y doña Bartola Rodríguez, en unión a sus hijos y familiares, emprenden la confección del ‘grano’ en la barriada La Marina a orillas del Río Humacao. Allí, preparaban la masa la cual consistía en arroz molido, cocido al fogón con abundante agua y sal. Luego se amasaba la mezcla y se le daba la forma de grano de arroz gigante, utilizando utensilios rústicos hechos de higuera y coco. Finalmente, se le colocaba un pedazo de queso y se freía en manteca bien caliente hasta obtener el color dorado que le distingue.

POR CUANTO: El 6 de septiembre de 1960, ocurre la tragedia de las inundaciones causadas por la tormenta tropical *Donna*. Ante este evento, la familia Cruz-Rodríguez fue refugiada en el parque Jacinto Hernández. En el año 1961, se mudaron a la calle Dufresne esquina Cruz Ortiz Stella, donde continuaron la faena de la preparación de los ‘granos’.

POR CUANTO: Para el año 1962, reciben del gobierno su nueva residencia ubicada en la comunidad Patagonia. Desde allí, reestablecen su negocio de confección y venta de la sabrosa fritura.

POR CUANTO: Al fallecer don Fausto Cruz, recae en manos de doña Bartola Rodríguez la responsabilidad de continuar la preparación de los ‘granos’ y decide instituir la confección de éstos con el nombre de Fábrica de Granos Bartola.

POR CUANTO: Esta viva tradición humacaña es reflejo de los años de fuerte trabajo de una mujer humilde y luchadora como lo fue doña Bartola Rodríguez Santana (q.e.p.d.) y toda su familia.

POR CUANTO: A pesar que la fritura del grano se confecciona también en muchos hogares humacaños, la Fábrica de Granos situada en la calle Bartola Rodríguez Santana (antigua calle San José) de la Urb. Patagonia, desde el año 1962, es el lugar donde se continúa confeccionando al por mayor la popular fritura de arroz, que hoy día es un ícono de nuestra ciudad.

POR CUANTO: La emblemática fritura es preparada de manera artesanal por manos humacañas, a partir de una base de arroz molido y otros ingredientes, utilizando herramientas rústicas hechas con la corteza del coco.

POR CUANTO: Su venta se realiza de martes a domingo en los característicos carritos de madera que se sitúan en diferentes puntos de Humacao y los pueblos vecinos de Las Piedras y Yabucoa, para el disfrute de nuestros ciudadanos y visitantes.

POR CUANTO: La fritura del 'grano' ha alcanzado un alto valor cultural e histórico en nuestra ciudad y todo Puerto Rico.

POR CUANTO: Su popularidad ha trascendido nuestros lindes, ya que los 'granos' son conocidos en toda la Isla y en diferentes lugares del mundo, como Rusia, Alemania y hasta en el Golfo Pérsico, a través de los soldados destacados en esas zonas.

POR TANTO: ORDÉNASE POR LA LEGISLATURA MUNICIPAL DE HUMACAO, PUERTO RICO:

ARTÍCULO 1: Se declara a la emblemática fritura del 'grano' como expresión típica de nuestra gastronomía humacaña.

ARTÍCULO 2: Esta Ordenanza entrará en vigor una vez sea firmada por el Alcalde.

ARTÍCULO 3: Copia de esta Ordenanza, una vez aprobada, será enviada a la Fábrica de Granos de Humacao, a la Oficina de Prensa y

Relaciones Públicas, a la Oficina de Arte, Cultura y Turismo, y a los medios de comunicación regionales y a todas las dependencias municipales y estatales pertinentes, para su conocimiento y/o acción correspondiente.

APROBADA POR LA LEGISLATURA MUNICIPAL DE HUMACAO, PUERTO RICO, EL 10 DE AGOSTO DE 2016.


Víctor M. Velázquez Casillas
Presidente


Ebidí Vazquez Fontanez
Secretario

PRESENTADA ESTA ORDENANZA A MI CONSIDERACIÓN, EL 12 DE AGOSTO DE 2016 Y FIRMADA POR MÍ, EL 12 DE AGOSTO DE 2016.


Marcelo Trujillo Panisse
Alcalde