



Tultitlán
2019 - 2021

Revista Cultural e Histórica de Tultitlán

DICIEMBRE 2020
Num. 7



Gobierno del Bienestar

www.tultitlan.gob.mx



@Gobierno del Bienestar



@Tultitlán19_21



Tultitlán Gobierno del Bienestar

Directorio

Lcda. Elena García Martínez
Presidenta Municipal Constitucional de Tultitlán

Prof. Efrén Salas Yáñez
Director de Educación Cultura y Turismo

C. María del Rocio Monroy Rosado
Directora del Instituto Municipal
de la Mujer de Tultitlán

Arq'lgo. Luis Córdoba Barradas
(Cronista Municipal de Tultitlán)
Consejo Municipal de la Crónica

Coordinación de Comunicación Social



Todos los derechos reservados ©2020. Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización.

Primera edición 15 de Diciembre del 2020.

ÍNDICE

Efemérides de Tultitlán- Diciembre	3
Coordinación de Educación	
3 de Diciembre. Día Internacional de las personas con Discapacidad.....	4
Coordinación de Cultura	
El origen de las posadas	6
Premio estatal de la juventud 2020.....	7
Coordinación de Turismo	
La fiesta del Barrio Nativitas.....	9
Artesanos.....	10
Sopa de letras.....	13
Crónica Municipal	
La ruta de Cuautitlán a Tlatelolco pasando por el Tepeyac.....	15
La navidad origen y significado.....	17
Instituto Municipal de la Mujer INMUJER	
Las mujeres tamaleras. Una tradición en Tultitlan desde el siglo XIX.....	18
Jefatura de Bibliotecas	
Lecturas recomendadas para Navidad	22

EFEMÉRIDAS DE TULTITLÁN DICIEMBRE



1870

1 de diciembre. Tultitlán quedó incorporado al distrito de Cuautitlán.

1824

Diciembre 5. Murió el Bachiller Eusebio Ortiz, vicario de la parroquia de San Antonio.

1971

El día 6 de diciembre de dicho año, falleció en la parroquia de San Francisco Chilpan el Sr. Cura Avelino Trinidad de la Mora, quien fue primer párroco de dicho pueblo, y atendió ese encargo durante nueve años. Fue originario de Huajuapán, en donde nació en 1887 y fue ordenado sacerdote en 1913.

1998

15 de diciembre. Por primera vez en la historia del municipio, asistió el gobernador del Estado de México para escuchar el informe anual de actividades del presidente municipal.

1788

En este año hubo un intento por continuar la construcción del templo de San Antonio. El 19

de diciembre se realizó una junta en la Ciudad de México, en la cual se aprobó el cálculo y planos hechos por el arquitecto José Damián Ortiz.

1903

En diciembre de dicho año falleció en San Francisco Chilpan el señor Platón Montes de Oca, quien ocupó el cargo de auxiliar en varias ocasiones, entre 1893 a 1903, que era el equivalente de los actuales delegados. Debió ser muy reconocido en su pueblo, pues además quedó electo para ocupar el cargo de síndico municipal en el ayuntamiento de 1904, pero no tomó posesión por haberlo sorprendido la muerte.

1832

En el Acta de cabildo de Tultitlán del 27 de diciembre de 1832 quedó asentado: que Calixto Luna comunicó al secretario del ayuntamiento que falleció el párroco Dionisio Alarcón, se dijo que se pidiera como interino al Bachiller Antonio María Alarcón Andrade. Que entre varios vecinos costearían el viaje para hacer la petición, y al momento Calixto Luna dio 4 reales a cuenta.



3 DE DICIEMBRE. DÍA INTERNACIONAL DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD “POR UNA EDUCACIÓN INCLUSIVA: NADIE ATRÁS, NADIE FUERA”

UNIDAD DE SERVICIOS DE APOYO A LA EDUCACIÓN REGULAR U.S.A.E.R No. 25



La Unidad de Servicios de Apoyo a la Educación Regular No. 25 (USAER), es un equipo de trabajo interdisciplinario el cual está conformado por un directivo, cinco maestras y maestros de apoyo, que se encuentran fijos en cada uno de los preescolares a los que se brinda la atención, una maestra de comunicación, una psicóloga y una trabajadora social, quienes acuden un día a la semana a cada

una de las escuelas. La U.S.A.E.R. pertenece a la Zona Escolar de Educación Especial E008 de la Subdirección Regional de Cuautitlán Izcalli.

La USAER desde el marco de la educación inclusiva es un apoyo que permite a las Escuelas de Educación Básica facilitar las condiciones de inclusión y proporcionar apoyo a directivos, docentes, estudiantes y a sus familias; para que a partir de transformar las culturas, políticas y prácticas, que las escuelas implementan, se logre la inclusión. Todo ello desde un trabajo colaborativo entre los diferentes actores educativos.

Los servicios de apoyo dan la atención desde 1997 a la fecha, en escuelas, del municipio de Tultitlán en el nivel de Preescolar, como son: Jardín de Niños “Dr. Maximiliano Ruíz Castañeda” (San Fco. Chilpán), Jardín de Niños “Rodolfo Sánchez García” (Villas de San José), el Jardín de Niños “Carlos María Bustamante” (Prados Sur, La Isla), así como escuelas aledañas a éstas, en el nivel de Educación Básica dentro del municipio que solicitan el servicio; en los que se encuentran alumnos que en algún momento pueden llegar a enfrentar Barreras para el Aprendizaje y la Participación (BAP) asociadas a discapacidad intelectual, sordera, hipoacusia, ceguera, discapacidad visual, Autismo (TEA), Deficit de atención (TDAH), aptitudes sobresalientes, problemas severos de conducta, comunicación o aprendizaje, los cuales pueden estar en riesgo de ser vulnerables a ser excluidos o discriminados, o dañando su derecho a la educación.





Reconocer que la exclusión no es un problema de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes (NNAJ), sino de las barreras que el sistema, las y los operadores y las instituciones históricamente han creado o reproducido en actos de exclusión y discriminación; por lo tanto, son éstos las que deben adecuarse a la población. La exclusión puede ser, además, producto de insuficiencias relacionadas con la infraestructura, el equipamiento y los materiales didácticos. Esto es muy evidente en escuelas que carecen de rampas, de materiales en formatos accesibles para personas con discapacidad, o de materiales, señalamientos o libros en lenguas indígenas, sistema braille y lengua de señas mexicano (LSM), así como didácticas en las prácticas educativas y cotidianas dentro del entorno escolar, acciones de enseñanza y evaluación de los aprendizajes que no son culturalmente pertinentes, que no corresponden al ritmo ni al estilo de aprendizaje de los alumnos. Por lo tanto, las BAP no se refieren a las características o condiciones personales del NNAJ, sino a la inadecuada respuesta del sistema educativo y del entorno que impiden el cabal ejercicio del derecho a una educación de excelencia.

Por lo que, la USAER en el modelo de asesoría y orientación, acompaña a los maestros frente a grupo apoyándoles en la transformación de sus prácticas pedagógicas, a los alumnos que enfrentan BAP (Barreras para el Aprendizaje y la Participación) asociadas a discapacidad intelectual, física,

auditiva (hipoacusia o sordera), visual (ceguera, debilidad visual), Autismo, síndrome de Down, aptitudes sobresalientes, problemas severos de conducta, comunicación o aprendizaje en el desempeño de sus actividades escolares cuando así se requiere, y a sus familias implementando la red de padres, talleres, pláticas, foros, cuadernillos de aprendizaje, para apoyar en el acceso a los aprendizajes esperados de sus hijos.

Favoreciendo de esta manera el trabajo colaborativo, la construcción conjunta de estrategias, acciones y recursos didácticos que aseguren el logro de los aprendizajes esperados y la participación de todos los estudiantes. Apoyando en la transformación de las culturas, políticas y prácticas pedagógicas, para crear escuelas inclusivas.

Aunque los servicios de educación especial han ido en aumento, es necesario reconocer que estos son insuficientes para brindar apoyo a todas las escuelas de educación básica. Cabe mencionar que dichos servicios no cuentan con recursos propios y espacios adecuados a los requerimientos y necesidades para la atención de las Niñas, Niños, y Adolescentes, madres y padres de familia; así como a docentes frente a grupo.

Integrantes de la Unidad de Servicios de Apoyo a la Educación Regular No.25:

Directora de la USAER N0. 25:
- Mtra. Elizabeth Sosa Flores.

Maestras y maestros de apoyo:
- Lic. Salvador Franco.
- Mtra. Fátima Ramírez Arredondo.
- Mtra. Nely Cruz Santana.
- Lic. Lourdes Chávez.
- Lic. Melissa Ramírez Ballesteros.

Docente de comunicación:
- Mtra. Erika Arcos Nava.

Psicóloga:
- Mtra. Angélica Dulce María Gálvez Servín.

Trabajadora Social:
- Dra. Monica Alatorre Reynoso.

E-mail: usaer25preescolar@outlook.com.ar

EL ORIGEN DE LAS POSADAS



Huitzilopochtli, dios de la guerra.

Profra. Ma. Félix Valencia Acuña

Las posadas son festividades que se llevan a cabo en México desde la época de la Colonia (1521-1821). Su origen es de carácter religioso, el cual representa el peregrinar de José y María en su camino a Belén; sin embargo, desde finales del siglo XVIII son parte de la cultura popular al ser organizadas por las familias.

Es importante mencionar que previo a la llegada de los españoles, la cultura azteca celebraba el mes de panquetzaliztli - equivalente al mes de diciembre - y con ello, la llegada de Huitzilopochtli, dios de la guerra. Dichas fiestas iniciaban el día seis y duraban 20 días, en las cuales coronaban a su dios colocando banderas en los árboles frutales y estandartes en el templo principal, a esta tradición se le denominaba “levantamiento de banderas”.

El antropólogo Fernando Híjar refirió que la tradición de las posadas en México surge con la llegada de los españoles, ya que los religiosos encarga-

dos de la evangelización del pueblo reemplazaron el culto al dios Huitzilopochtli por la práctica preliminar europea a la Navidad, las posadas.

Al inicio, los festejos fueron denominados “Misas de aguinaldo” y desde entonces se llevan a cabo del 16 al 24 de diciembre en los atrios de las iglesias y conventos. La celebración consiste en la proclamación de la misa junto con pasajes y representaciones alusivas a la Navidad; además de obsequiar pequeños regalos a los asistentes, hoy conocidos como “aguinaldos”.

A través del tiempo, el pueblo mexicano fue añadiendo más elementos a las posadas como velas, luces de bengala y piñatas hasta adoptarlas en sus barrios y casas. La transición del templo a las calles fue permitida por la iglesia, a fin de que las posadas tuvieran mayor difusión entre los habitantes, así como celebrar la unión de las familias y amigos, por lo que la tradición se ha modificado de acuerdo a la cultura de cada región del país.

En Tultitlán, fueron los frailes franciscanos quienes iniciaron la evangelización de la población y con ello, la difusión de las celebraciones católicas, casi 50 años después de la conquista española, debido a la lejanía del lugar de la actual Ciudad de México, sede del asentamiento español. Cabe destacar que los frailes de Cuautitlán y fray Bernardino de la Fuente fueron los precursores de dicha labor, así como de la transformación religiosa y cultural de la zona.



No obstante, fue hasta el año 1605 y 1645-1650 aproximadamente cuando se construyó la parroquia de Tultitlán y llegó la imagen de San Antonio de Padua al lugar, lo cual fortaleció los dogmas religiosos entre los habitantes y marcó definitivamente el rumbo de la historia de Tultitlán, así como la adopción de las posadas.

Actualmente, Tultitlán se encuentra dividido en 13 localidades, mismas que celebran las posadas en los respectivos atrios de sus iglesias o de forma particular; sin duda alguna, la forma de celebrar una posada navideña ha ido cambiando con el tiempo; sin embargo, es la letanía para pedir posada y “romper la piñata” lo que ha prevalecido en el tiempo.



Las posadas se han transformado para ser fiestas que no tiene nada que ver con la religión - y que en algunos casos ha motivado protestas de parte de grupos católicos, en contra del uso indiscriminado del término -, pero en las que se han festejado por más de 100 años la unión de las familias y amigos que quieren compartir buenos deseos antes de Navidad.

Fuentes:

Tultitlán Edomex Com. (s.f.). Tultitlán. Tultitlán Edomex Com. Recuperado de: <http://tultitlanedomex.com/tultitlan/>

National Geographic en Español. (s.f.) ¿Sabes cuál es el origen de las posadas? National Geographic en Español. Recuperado de: <https://www.nge-nespanol.com/traveler/origen-de-las-posadas-en-mexico/>



PREMIO ESTATAL DE LA JUVENTUD 2020



Viridiana Rosas Cruz

El pasado mes de noviembre se llevó a cabo la entrega del Premio estatal de la juventud galardón que constituye el reconocimiento público que el Gobierno del Estado de México y la Secretaría de Desarrollo Social, a través del Instituto Mexiquense de la Juventud (Imej), otorga a los jóvenes mexiquenses destacados por su trayectoria o por trabajos de expresión juvenil ejemplar. En la edición del 2020 concursaron 844 jóvenes, de entre 12 y 29 años de edad de 104 municipios, de los cuales fueron 33 galardonados en las 10 modalidades, entre ellas la de “Artística y cultural” que fue para Viridiana Rosas joven talentosa con residencia permanente en Tultitlán.



A continuación enlistaremos una breve semblanza de la trayectoria artística de nuestra joven representante y ejemplo a seguir de la juventud tultitlense:

Fecha y Lugar de nacimiento 24 de Junio de 2003, Tultitlán Estado de México.

Grado de estudios en curso: Preparatoria en línea SEP y 1er semestre de técnico en Música Escuela de Bellas Artes de Tultepec. Estudiante de Diplomado de Teatro Musical.



Intereses personales, sociales y profesionales:

Deseo terminar una licenciatura en Derecho, licenciatura en canto, difundir la música tradicional mexicana en todo el mundo y ser Presidenta de la República. Crear una fundación de apoyo a la población infantil y al género femenino en condiciones de vulnerabilidad.

Actividades como tallerista en:

- Cursos de Verano (teatro)
- Técnicas básicas de defensa personal.
- Tallerista de canto infantil en Casa de Cultura Tultitlán.

Voluntariado:

- Reforestaciones.

- Cursos de defensa personal para mujeres.
- Recolección de tapitas de plástico para apoyar al tratamiento de niños con cáncer.

Premios o Distinciones Recibidas:

- Premio: Primer Lugar en el concurso de Canto "Ven y Canta" de Preceptorías Juveniles" 2015.
- Premio: "Cancionero Mexicano" otorgado en el Concurso Nacional de Canto "Olivia Gorra 2da. Edición 2016".
- Premio: Segundo Lugar en Concurso Internacional de Canto "Olivia Gorra 3era. Edición 2017".
- Premio: Primer lugar en la categoría A del rubro de Arte y Cultura del Premio Municipal a la Juventud de Tultitlán 2019.
- Premio Estatal de la Juventud 2020 en la modalidad de Trayectoria Artística y Cultural.
- Reconocimiento a mujer joven destacada del municipio de Tultitlán en 2019.

Recibí invitaciones de Radio y Tv Mexiquense, para participar en programas de radio, relacionados con el fomento y difusión cultural 2019. En 2019 fui integrada al padrón cultural dentro de la Secretaría de Cultura Federal, y por tal razón fui seleccionada e invitada a participar en el "Jolgorio Tultitlán 2019" interpretando música mexicana. Durante la Instalación del Consejo Municipal para el Cumplimiento de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, Tultitlán 2019-2021, fui invitada especial, como parte del sector cultural. En el marco de la conmemoración del 08 de marzo (Día Internacional de la Mujer), recibí un reconocimiento como mujer destacada de Tultitlán 2019, organizado por la Tercera Regiduría.





Participaciones:

- Participé como intérprete de Música Mexicana, intercambiando música y danza entre países de Argentina, Perú, Chile, Ecuador y México, el Festival Internacional de Danzas Folclóricas “Festiandina 2016” en la Ciudad de Arica en el país de Chile en noviembre de 2016, para poder acudir a ese país, se organizó un recital bohemio donde la población apporto donativos para financiar el viaje.
- Intercambios Culturales entre Tultitlán y Oaxaca interpretando música mexicana. (2015)
- Desarrollé una obra de teatro denominada “Lejos de ti”, para el proyecto de: Teatro en casa en tiempos de Covid-19 en el programa Contigo en la Distancia de la Secretaría de Cultura, a través del Centro Cultural Helénico, misma que se transmitió por canal 22 el 24 de octubre del 2020 a las 23:00 hrs.
- En el Desfile del 20 de noviembre 2019 y en el Jolgorio Tultitlán (Culturas comunitarias de la secretaria de Cultura Federal) participé en conjunto con los cabalgantes tultitlenses llamados “Centauros de la Sierra”, fui invitada a participar, en demostración del proyecto “fiesta charra, hecha canción”.
- Participé con el ensamble de Casa de Cultura Tultitlán para el proyecto de la Región Cultural III de los Volcanes durante las actividades culturales desarrolladas en esta emergencia sanitaria ocasionada por Covid-19.
- Participé como solista interpretando música mexicana para el proyecto de la Región Cultural III de los Volcanes durante las actividades culturales desarrolladas en esta emergencia sanitaria ocasionada por Covid-19.
- Participación en entrega de juguetes para niños de escasos recursos en zonas vulnerables de mi municipio.

En el marco de la conmemoración del día internacional de la Mujer, pude cantar en eventos de prevención y de la no violencia de género del año 2019, actualmente sigo participando en este fomento al respeto de la mujer y al rescate de tradiciones. En este mes Julio de 2019, me invitaron a participar como intérprete de música mexicana en la Fiesta Patronal de San Cristóbal en el municipio de Coyotepec. De igual forma el 15 de septiembre tendré el honor de cantar género ranchero, previo al grito de independencia del municipio de Tultitlán.

LA FIESTA DEL BARRIO NATIVITAS

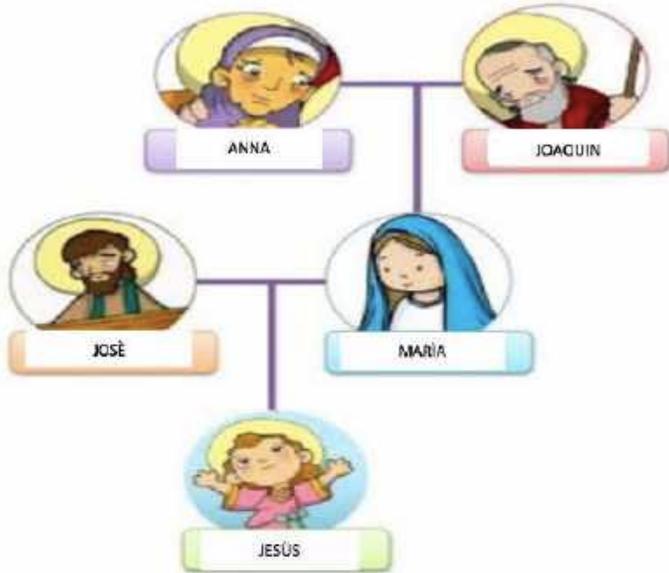


La primera capilla tal vez del siglo XVII, la actual con modificaciones en el siglo XX. Su nombre en Náhuatl es TLACOCHALCO. Ubicada en Calle Isidro Fabela, Barrio de Nativitas, Tultitlán Estado de México.

Natividad en la religión católica significa la celebración del nacimiento de Jesucristo, de la virgen María y de San Juan Bautista. La celebración de la Natividad de la Virgen María, es conocida en oriente desde el siglo VI y fue fijado el 8 de septiembre debido a que ese día es el que abre el año litúrgico bizantino.

Nativitas es uno de los 7 barrios que conforman la cabecera municipal de Tultitlán de Mariano Escobedo y abarca aproximadamente un área cercana a las 30 hectáreas y en la actualidad es una zona completamente urbanizada; Los habitantes de este barrio se han dado a la tarea de mantener y preservar las tradiciones culturales con la fiesta patronal, la cual es organizada por la mayordomía en turno de la Sra. Juanita Carrillo Navarro y el (COPACI) apoya en algunas actividades como los recorridos o adornos.

PRESTADORES DE SERVICIO Y ARTESANOS



Árbol genealógico de la infanta (María)

Joaquín y Ana deseaban e imploraban a Dios su deseo de tener un hijo ya que habían entrado en la ancianidad, cuando un Ángel del señor se les apareció y les dijo que pronto tendrían una niña. Y así fue, a su debido tiempo Anna dio a luz a una hija, a quien llamo María.

Con anterioridad el barrio llevaba a cabo este festejo el 8 de septiembre ya que es el día en el que se cree nace María; En el barrio de Nativitas el Sr. Crispín Flores González un nativo del barrio, donó una imagen de la infanta María, con la que se hacían rezos y peregrinaciones de la novena, pero esta imagen no perduro en la capilla, así que, la relevó una imagen de la Virgen María y es por esa razón que se festeja en la actualidad los días 12 de Diciembre llevando a cabo verbena, bailes y folklor año con año.



**Contacto: Caro Ayala
Tel. 56 1628 4151**

En esta navidad regala algo bonito, algo hecho por nuestros artesanos.



www.facebook.com/acaroayalam/

Pintura y técnicas mixtas.

www.facebook.com/Savia-Mezcales-y-Artesanía-104566531356378/

Nombres en madera



Esferas personalizadas, docena \$250 y de Micky \$280



**Contacto: Mara Mijangos
Tel.: 5529484866**

Bonitos nacimientos ¡precios accesibles!



	<p>CARACTERÍSTICAS: Nacimiento 45 cm Pintura de aceite 8 piezas (3 reyes, José, María, Ángel, muflita, torito) Ojitos de cristal Festonitos Yeso cerámico (GARANTIZADO)</p> <p>\$800</p> <p>DISPONIBILIDAD Café y colores</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS: Nacimiento español 45 cm Pintura de aceite 8 piezas (3 reyes, José, María, Ángel, muflita, torito) Ojitos de cristal Festonitos Yeso cerámico (GARANTIZADO)</p> <p>\$450</p> <p>DISPONIBILIDAD Blanco, colores azul</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS: Nacimiento A-E 40 cm Pintura de aceite 8 piezas (3 reyes, José, María, Ángel, muflita, torito) Ojitos de cristal Festonitos Yeso cerámico (GARANTIZADO)</p> <p>\$650</p> <p>DISPONIBILIDAD Blanco</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS: Nacimiento clásico 40 cm Pintura de aceite 8 piezas (3 reyes, José, María, Ángel, muflita, torito) Ojitos de cristal Festonitos Yeso cerámico (GARANTIZADO)</p> <p>\$580</p> <p>DISPONIBILIDAD Verde, colores naranja Azul y blanco</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS: Nacimiento 30 cm Pintura de aceite 8 piezas (3 reyes, José, María, Ángel, muflita, torito) Ojitos de cristal Festonitos Yeso cerámico (GARANTIZADO)</p> <p>\$530</p> <p>DISPONIBILIDAD Colores</p>

Contacto:
Susana Muñiz
Tel.: 5610109161

SOPA DE LETRAS

A	B	C	D	E	P	A	T	R	I	M	O	N	I	O	F	G	H	I	J	K	L
M	N	Ñ	O	P	Q	D	O	M	I	N	O	R	S	T	U	T	W	X	Y	Z	A
T	B	C	D	E	F	G	H	A	I	J	E	K	L	M	N	U	Ñ	O	P	Q	R
E	S	A	T	U	V	W	B	E	F	G	T	H	I	J	K	L	M	N	Ñ	O	P
A	F	R	E	D	C	B	E	S	A	Z	R	Y	X	W	V	T	U	T	S	R	Q
T	G	Q	H	I	C	U	L	T	U	R	A	J	K	L	P	I	N	T	U	R	A
R	M	U	Ñ	O	P	Q	E	R	S	T	U	V	W	X	Y	T	Z	A	B	C	R
O	D	E	F	G	H	I	M	A	J	K	L	M	B	A	I	L	E	N	M	Ñ	T
D	E	O	F	G	H	I	N	J	K	M	L	E	D	U	C	A	C	I	O	N	E
C	B	L	M	A	Z	E	Y	A	X	U	W	V	U	T	S	N	R	Q	P	O	S
P	Q	O	R	U	C	S	T	R	U	S	V	W	X	I	G	L	E	S	I	A	R
Q	P	G	O	E	R	M	L	U	K	I	J	I	H	G	F	E	D	C	B	A	N
R	S	I	T	U	O	A	V	T	W	C	X	B	I	B	L	I	O	T	E	C	A
Y	Z	A	B	C	N	D	L	C	E	A	F	G	H	I	J	K	L	M	N	Ñ	O
P	Q	R	S	T	I	U	V	E	W	X	Y	Z	A	B	C	D	E	F	G	H	I
J	K	L	M	D	C	N	O	L	S	P	Q	R	T	U	R	I	S	M	O	S	T
A	B	C	D	E	A	E	F	G	H	C	J	K	L	M	Z	Y	X	E	W	V	U
N	M	Ñ	O	P	Q	N	R	S	T	V	E	W	X	Y	Z	A	N	B	C	D	E
F	G	H	I	J	K	L	Z	M	N	Ñ	O	N	C	A	P	I	L	L	A	W	X
Y	H	I	S	T	O	R	I	A	Z	B	C	D	A	F	C	G	H	I	J	K	L

HORIZONTAL

- 1.-CULTURA.
- 2.-EDUCACION.
- 3.-BIBLIOTECAS.
- 4.-TURISMO.
- 5.-PINTURA.
- 6.-BAILE.
- 7.-IGLESIA
- 8.-HISTORIA.
- 9.-PATRIMONIO.
- 10.-CAPILLA.

VERTICAL

- 1.-TULTITLÁN.
- 2.-BELEM.
- 3.-CRONICA.
- 4.-ARTE.
- 5.-TEATRO.
- 6.-MAESTRA.
- 7.-ARQUEOLOGIA.
- 8.-MUSICA.
- 9.-ARTESANA.
- 10.-LECTURA.

DIAGONAL

- 1.-MURALES.
- 2.-DANZA.
- 3.-ESCENA.
- 4.-CINE.
- 5.-DOMINO.



JUAN DIEGO Y LA RUTA DE CUAUTITLÁN A TLATELOLCO PASANDO POR EL TEPEYAC

Como punto de partida diremos que el primer tramo de la ruta iniciaba en el centro de Cuautitlán y con dirección al sureste llegaba, después de tres kilómetros, al centro de Tultitlán, por la que ahora es la calle Isidro Fabela. De este último sitio continuaba al sureste y luego al sur, hasta llegar a la falda norte de la Sierra de Guadalupe. El tramo de la sierra mide aproximadamente seis kilómetros, pero el paso era, y se sigue utilizando, por una parte baja conocida como la barranca del Tesoro. Este es un cruce natural que no tiene ningún accidente geográfico mayor, pues es la parte más baja de la sierra en esa zona.



Luis Córdoba Barradas
Cronista Municipal de Tultitlán

Uno de los argumentos que toman algunos investigadores que apoyan la idea de que Juan Diego vivía en Tulpetlac o Coatitla (Ecatepec), es el hecho de que consideran casi imposible que se pueda viajar con cierta facilidad de Cuautitlán a Tlatelolco, y además de que no había necesidad de pasar por el cerro del Tepeyac, esta postura parecería lógica y razonable al considerar algunos aspectos de la historia y geografía, sin embargo, la otra posición no resulta tan descabellada como parecería. Se debe tomar en consideración que los caminos de Cuautitlán a la ciudad de México existían desde la época prehispánica, y se siguieron utilizando durante la época virreinal, y algunos, incluso, persisten en su trazo hasta la actualidad.



Aproximadamente a la mitad de la sierra (todavía territorio perteneciente a Tultitlán), y como punto de control, de ese camino, existió un asentamiento, el cual tuvo ocupación desde las épocas teotihuacana, tolteca, y azteca, y perduró con el nombre de San Jerónimo Tamazolac, hasta aproximadamente los años cuarenta del siglo XVII. Este sitio arqueológico en el interior de la sierra de Guadalupe es prueba de que dicho camino existía desde hace más de mil años.

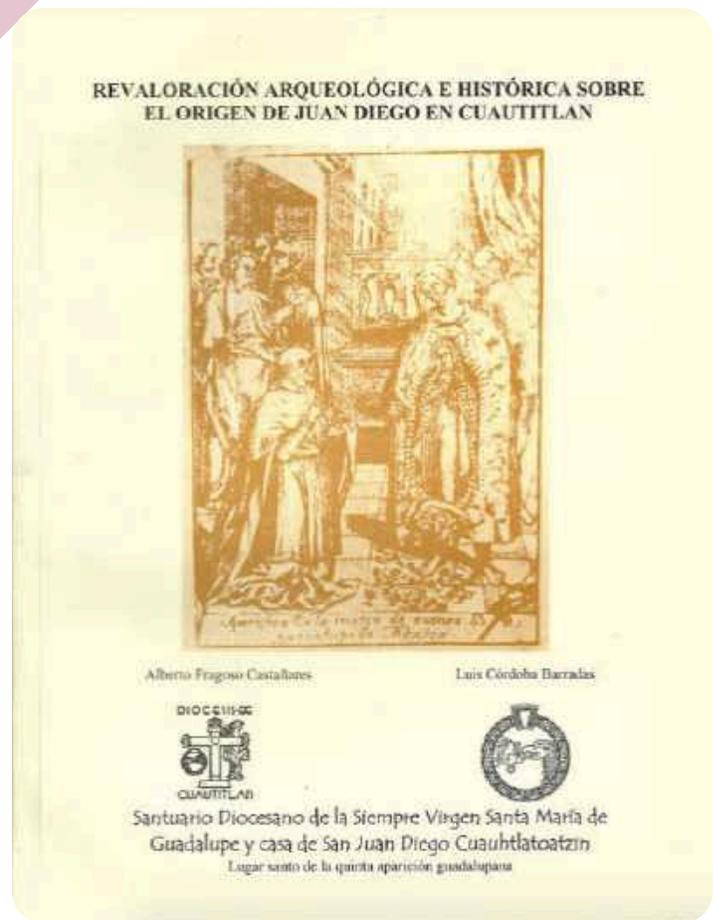


Continuando hacia el sur, y dejando la sierra, se llegaba al pueblo que ahora se conoce como Santa Cecilia Acatitlan (Tlalnepantla), también ocupado desde la época prehispánica y en donde se conservan los restos de una pirámide. Siguiendo al sureste se llegaba a Tenayuca, que se ubicaba en la rivera norte del lago de México.

Como se ha dicho, la ruta de Cuautitlán a Tenayuca ha quedado establecida, y no presenta ningún punto discutible. Pero a partir de Tenayuca se podría objetar que habría tres posibilidades para llegar a Tlatelolco:

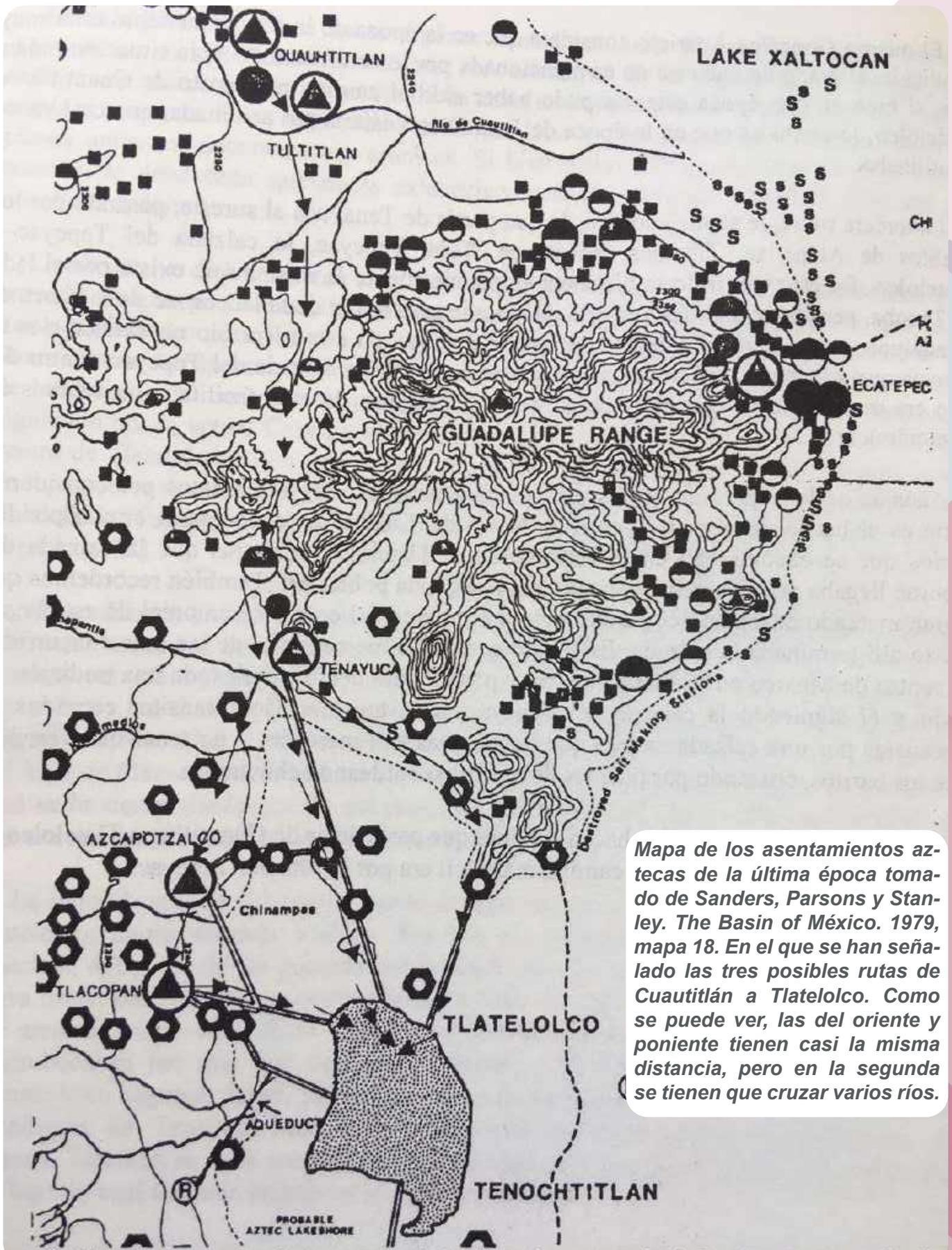
- 1) La ruta del poniente que pasaría una gran llanura hasta Azcapotzalco, Tacuba, y de este último pueblo habría que seguir por alguna de las calzadas al centro de la ciudad.
- 2) La ruta del centro, que partiría de Tenayuca, y siguiendo por la actual calzada de Vallejo (que es de origen prehispánico) llegaría directo al centro de Tlatelolco.
- 3) La ruta del oriente, que iría de Tenayuca al sureste, pasando cerca de los pueblos de Atepetlac, Ticoman, Zacatenco, Tola, Tepeyac y desde éste último por la calzada del Tepeyac (de origen prehispánico) se llegaría directo a Tlatelolco. (ver mapa)

Se deben hacer algunas consideraciones sobre cada una de las tres rutas con mayor detenimiento, para suponer que viajar de Cuautitlán a Tlatelolco en el primer tercio del siglo XVI, el camino más fácil era por la ruta del Tepeyac.



**Para profundizar en este tema se recomienda revisar el texto de: CÓRDOBA BARRADAS, FRAGOSO CASTAÑARES, Revaloración arqueológica e histórica sobre el origen de Juan Diego en Cuautitlán, 3ª edición, Santuario Diocesano de la siempre virgen santa María de Guadalupe y casa de san Juan Diego Cuauhtlatotzin, 2010.*





Mapa de los asentamientos aztecas de la última época tomado de Sanders, Parsons y Stanley. *The Basin of México*. 1979, mapa 18. En el que se han señalado las tres posibles rutas de Cuautitlán a Tlatelolco. Como se puede ver, las del oriente y poniente tienen casi la misma distancia, pero en la segunda se tienen que cruzar varios ríos.

Mapa 39. Mapa de los asentamientos aztecas de la última época tomado de Sanders, Parsons y Stanley.

LA NAVIDAD ORIGEN Y SIGNIFICADO



La navidad es una de las celebraciones más esperada por todos, es tiempo de festejos, de regalos, de reunir a toda la familia, marca también el acercamiento para finalizar el año. En el cristianismo se conmemora el nacimiento de Jesús de Nazaret, época en la que el alma se renueva y los corazones se llenan de regocijo, amor, bondad y generosidad.

Hacia el siglo II por mandato del Papa Telesforo la iglesia introdujo a la liturgia la fiesta del Natale Crishti, se instituyó en Roma para suplantar las celebraciones paganas de los romanos, coincidiendo con el solsticio de invierno, en honor a Saturno dios de la agricultura y la cosecha, llamadas también las saturnales, y que en el norte de Europa se conocía como Yule o fiesta de invierno.



Más tarde, cuando la religión cristiana se impuso en todo el Imperio Romano, el rey Justiniano declaró la Navidad como fiestas cívicas. En la edad media se introdujo a la celebración navideña la tradición del nacimiento, se dice que San Francisco de Asís, que estaba dedicado radicalmente a la virtud de la pobreza evangélica, se inspiró para recrear la escena original de la natividad para vencer la avaricia desenfrenada y el materialismo prevalente en ese momento en Italia.

Si bien San Francisco representó la escena del pesebre en vivo, en el interior de una cueva y acompañado de una misa, en la ciudad de Greccio, con el consentimiento del Papa Honorio III, esta representación sentaría un precedente y con el tiempo se iría consolidando y extendiendo por toda Italia hasta llegar a otras latitudes.



Con la llegada de los españoles a América esta celebración se puso en práctica a través de los evangelizadores, quienes en su afán de difundir la religión católica, buscaron aprovechar puntos de contacto que facilitarían la conversión de los indígenas, haciendo coincidir la navidad con el nacimiento de Huitzilopochtli que también se celebraba en el invierno.

Poco a poco se fueron incorporando a las fiestas navideñas nuevos elementos proporcionando diversidad a la celebración, como es el caso de árbol de navidad de origen germano, se rescataron también los villancicos, las pastorelas, la figura de los tres reyes magos: Melchor, Gaspar y Baltasar, recordando la narración bíblica sobre la Epifanía que corresponde a la adoración del niño Jesús. También se vino a sumar Santa Claus con el trineo tirado por renos y su saco lleno de regalos, figura que se inspiró en las leyendas de Papá Noel y San Nicolás. De tal manera que la navidad como la conocemos ahora no es más que una mezcla de costumbres y tradiciones de diferentes partes del mundo.

Beatriz Becerra
*Historiadora,
auxiliar del Cronista Municipal.*

LAS MUJERES TAMALERAS: UNA TRADICIÓN EN TULTITLÁN DESDE EL SIGLO XIX



Como dato curioso, el tamal tiene su lugar en los dichos populares de México, entre los cuales uno que todavía se utiliza es el de, “El que nace para tamal, del cielo le caen las hojas”, que se refiere a que nadie puede escapar de su destino. Y tomando como referencia este dicho hablaremos precisamente de la elaboración del tamal, ese riquísimo manjar al que muchas mujeres se han dedicado a preparar, siendo este precisamente su destino y que está marcado por el trabajo, la responsabilidad y el amor.

El tamal es un alimento de origen prehispánico preparado generalmente a base de masa de maíz con distintos sabores como el de mole, verdes, con carne de puerco o pollo, los de rajitas con queso, los de dulce de fresa o piña; los tamales son deliciosos.

Actualmente, los tamales son parte importante de la dieta de los mexicanos, muy populares en las fiestas navideñas, posadas y en otras tantas celebraciones. También se usan como ofrendas en las fiestas del Día de muertos, celebradas el 1 y 2 de noviembre y en celebración al día de la Candelaria, que simboliza el término del periodo de advenimiento del año litúrgico católico; la tradición dicta que la persona que encontró un pequeño muñeco, representando al Niño Dios, dentro de la Rosca de

Reyes debe de invitar los tamales el 2 de febrero. Pero no solo son comestibles en fiestas o celebraciones sino, afortunadamente, cualquier día de la semana es posible mirar a los carritos tamaleros con sus botes humeantes llenos de tamales para toda persona que guste de degustarlos, ya sea por hambre o por puro antojo.

Y es precisamente la elaboración del tamal una herencia de muchas mujeres que con empeño, afán y amor enseñan a sus hijas e hijos el método de preparación.

El escritor Bartolomé Leal de Open Edition Journals destaca un ritual dentro del ritual, la preparación e ingesta del tamal, alimento esencialmente comunitario:

“Las tamaleras, zambas de llevar fuego, sacaban los envoltorios de hoja de plátano amarrados con cibaque (planta con cuyos tallos secos se hacen petates, alpargatas y canastos) de los apastes (vasija de barro de dos asas) aborrollantes (hirvientes) y los abrían en un dos por tres. Las que servían los tamales abiertos, listos para comerse, sudaban como asoleadas de tanto recibir en la cara el vaho quemante de la masa de maíz cocido, del recado (chile) de vivísimo rojo y de sus carnes interiores, tropezones para los que en comenzando a comer el tamal, hasta chuparse los dedos y entrar en confianza con los vecinos, porque se come con los dedos. El convidado se familiariza alrededor de donde se comen los tamales, a tal punto que sin miramiento prueba el del compañero o pide la repetición... Tamales mayores, rojos y negros, los rojos salados, los negros de chumpipe (guajolote o pavo salvaje), dulces y con almendras ; y tamalitos acólitos en roquetes (vestiduras eclesiásticas) de tuza blanca (parte central de la mazorca) , de blendos (amaranto), choreques (leguminosa), lorocos (enredadera de flor comestible y aromática), pitos (árbol de flores comestibles) o flor de ayote (especie de calabaza); y tamalitos con anís, y tamalitos de elote (fruto del yambo, de sabor suave y olor a rosa), como carne de muchachito de maíz sin endurecer. ¡Treme otra, hija!”

En Miguel Ángel Asturias la descripción se vuelve música al compás de esas palabras antiguas de la Guatemala precolombina, maya; el ritual del consumo del tamal se vuelve erótico y sensual con el calor, el humo, los ingredientes picantes, los nom-



bres sonoros como cantos de pájaros:

“Las mujeres comían unas como manzanarrosas (Fruto del yambo, de sabor suave y olor a rosa) de masa de maíz raleada con leche, tamalitos coloreados con grana y adornados con olor. ¡Treme otro, hija!... Las cocineras se pasaban el envés de la mano por la frente para subirse el pelo. A veces le echaban mano a la mano para restregarse las narices moquientas de humo y tamal”.

Pero no pasaremos por alto en mencionar que Tultitlán también ha tenido mujeres con esta misma dedicación, como la señora Emma Sánchez Mota de 73 años quien desde sus 20 se ha dedicado a la elaboración de este sabroso manjar y fue una de las pioneras en la venta del tamal en Tultitlán, “empecé por necesidad, dice la señora Emma y aunque mi esposo al principio se enojaba, con el tiempo terminó por aceptar incluso después me ayudaba, cuando llegaba de la doctrina me decía que ya tenía todo preparado; la verdad, dice la señora Emma, a mí siempre me ha gustado tener mi dinero, cuando empecé me dieron la oportunidad de vender en el centro, en un lugar establecido pero yo nunca quise porque tenía que estar mucho tiempo vendiendo, mejor me dedique a vender calle por calle y solo le dedicaba hora y media o dos horas ya que tenía otras actividades”; como todas las personas que se dedican a la elaboración de los tamales, Doña Emma hacía los tradicionales de mole, chile, dulce y rajas pero también innovaba con los de verdolagas, pipián y ensalada rusa. Desde las 4:00 a.m. se levantaba a hacer los tamales ya que desde la noche anterior dejaban ella y su esposo todo preparado, los tamales se cosen en una hora dice doña Emma, y “se tienen que acomodar de una forma correcta para que no se hagan pintos y se cosan parejos porque si se dejan más tiempo se les escurre la manteca y ya no quedan esponjosos sino muy secos”.

Pero hay que saber batir bien la masa dice doña Emma y las cantidades tienen que ser las correctas por ejemplo, para un kilo de masa se le pone $\frac{1}{4}$ de manteca y esta tiene que estar bien batida, incluso dice que para saber si está bien batida la manteca se le pone un cubo de hielo y hasta que se deshaga éste y al levantarla se haga como hebra ya está lista. La masa de igual forma se bate con el caldo de pollo o carne de puerco junto con un té de cascara de tomata y anís al gusto, para

saber si ya está lista la masa se echa un pedacito en un vaso de agua y si no se hunde esta perfecta para hacer los tamales, se procede a separarla para los de mole, verde, rajas y de dulce.



Doña Emma ha sido una mujer muy activa, emprendedora y trabajadora ya que no solo vendía los tamales, sino que también vendía otras cosas, por ejemplo, los domingos también vendía ropa, cuando es la fiesta de Tultitlán que es en el mes de junio vendía mole con guajolote, mole que ella misma preparaba desde tostar todos los ingredientes. Y aunque ha tenido pérdidas muy significativas como la muerte de sus 5 hijos, Doña Emma ha sido un mujer muy valiente ya que no se ha dado por vencida y aunque sí estuvo de luto por un año, en todo momento estuvo activa, tan es así que no dejó de vender los tamales incluso cuando murió su esposo hace 5 años y nos cuenta que cuando su amiga quedó viuda la animaba diciéndole que no se dejará caer en la inutilidad y que le echara ganas.

Un dato importante que nos cuenta Doña Emma es que recuerda las historias que su abuela le contaba sobre las tamaleras que se subían al Ferrocarril que iba hacia Querétaro con su olla de barro con el atole y los tamales envueltos en los ayates, estas mujeres que día con día vendían sus productos para sustentar a la familia y que pese a las inclemencias del tiempo y hasta los peligros ellas estaban al pie del cañón con sus ventas, algunas de ellas han heredado a su descendencia este delicioso platillo; lamentablemente solo la nieta de Doña Emma se ha interesado y le ha pedido sus recetas de los tamales y de toda la comida que ella ha vendido. Tristemente por su edad incluida su enfer-

medad sus hijos y nietos ya no le permiten seguir haciendo lo que por tantos años le gustaba hacer, dedicarse a la elaboración de los ricos tamalitos ni a la venta de las demás cosas.



vendía tamales en el centro de Tultitlán y aunque ya le habían brindado la oportunidad de un lugar para vender en el centro de Tultitlán, la Sra. Rosa no quiso y siguió de casa en casa vendiendo, posteriormente su punto de venta fue en el mercado de este Municipio y por supuesto tenía muchos clientes quienes degustaban de estos sabrosos tamalitos incluso les hacían pedidos para sus celebraciones entre ellos varias empresas importantes dentro de este Municipio y otros alrededores.



“Nosotros sí hemos innovado, dice don Fidel, tenemos ya de diferentes rellenos como de suadero, verdolagas, champiñones, mollejas, los de dulce que pueden ser de gansito, nutella, zarzamora con queso philadelphia, piña y nata, pero también los tamales Azteca que son de Huitlacoche, flor de calabaza, chicharrón y nopales y los famosos Oaxaqueños, con una pieza de pollo, que por cierto tomamos un curso ya que es otro tipo de masa y proceso”, en lo personal una servidora tuvo el gusto de probarlos y déjenme decirles que son una delicia. Tenemos también diferentes sabores de atole, como el de arroz, de maíz, de cajeta y el de pinole que no siempre lo hacemos, solo en ciertas temporadas como mayo y junio ya que lleva un proceso laborioso porque se tiene que tostar el trigo o el maíz.

Otra historia que también es importante mencionar es la de la Sra. Rosa Romero Monroy quien formó parte de las pioneras en la venta de tamales dedicando 24 años a esta deliciosa labor, “mi mamá nos enseñó a mis hermanos y a mí hacer los tamales y venderlos, nos cuenta el Sr. Fidel Ángel Pacheco Romero, recuerdo, sigue diciendo, que mi mamá nos decía cuando no había buena venta en el lugar donde ella vendía que fuéramos a ranchar con la carretilla, ósea a recorrer el pueblo casa por casa para poder vender los tamales, y esto fue por ser una mujer e hija leal ya que prefería junto con sus hijos hacer esto que hacerle la competencia a su madre la Sra. Genoveva Monroy que también

Ella, comenta el Sr. Fidel, tenía ganas de innovar, platicaba con nosotros de querer hacer tamales con diferentes rellenos, aunque nunca lo hizo y siguió haciendo solamente los tradicionales de

mole, verdes, rajitas y de dulce, obviamente esta tradición la inculcó en sus nueve hijos, aunque solo los señores Sixto, Samuel, Fidel y la señora Trinidad decidieron continuar con esta importante labor hasta el día de hoy. Lamentablemente la Señora Trinidad una mujer trabajadora que siguió las huellas de Doña Rosita se nos adelanta, como solemos decir cuando alguien deja el plano físico, lo mismo que la Señora Rosita dejando su legado a sus hijos.

Pero como todo, los tamales tienen su grado de dificultad pues hay que saber cómo prepararlos y en que época se venden más o menos, por ejemplo en días nublados y lluviosos se venden muy bien, pero en épocas de sol hay que bajar la producción, desde la noche anterior vemos como está el cielo, si hay estrellas entonces al día siguiente hará calor y no se venderá igual, algo que dice el Sr. Fidel y que tiene mucha razón es que se debe de tener las tres “R” para la elaboración del tamal, la primera es de resistencia física porque es muy pesado el amasar la masa, las desveladas, las desmañadas y las inclemencias del tiempo, la resistencia emocional ya que es muy triste y frustrante si no se vende ya que todo el trabajo que se hizo y que no se terminen es algo que si desanima, y la de resistencia económica que consiste en tener el dinero suficiente para volver a invertir si no se llega a vender. “Pero lo que siempre se ha hecho, dice Don Fidel, es hacerlos con la mejor calidad para nuestros clientes, desde las hojas, el maíz, hasta los guisados que se elaboran con las verduras frescas recién traídas del campo ya que las compran en el mercado de Dos Ríos, que se ubica en el municipio de Cuautitlán México que es donde llegan los comerciantes a venderlas sin intermediarios. En el caso de las hojas también hay que trabajarlas y saber dónde conviene más comprarlas, se enjuagan y se les cortan las puntas para que puedan quedar bien envueltos y no estorben estas puntas a la hora de doblarlas y acomodar mejor los tamales en la olla, pues deben de ir bien acomodados para no equivocarse cuando el cliente pida de mole, verde, rajitas, champiñones o gansito.

Así que ya saben amigos lectores, cuando se les antoje un tamalito y digo tamalito no por chiquito si no por ser un alimento muy querido, ¡recuerden que las mujeres han sido las pioneras en Tultitlán en elaborar tan sabroso manjar!



Autora: Norma Jiménez Villegas

Referencias

Leal, B. (2019). Elogio del Tamal alimento de los hombres y mujeres del maíz. Amerika Memories, identites, territorios.

RECOMENDACIÓN DE LECTURAS PARA NAVIDAD



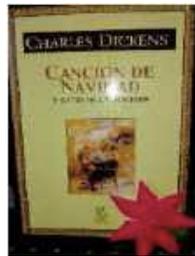
“La estrella fantástica”
Donato, Magda
Clasificación: I/863/D66/
E82

“Mi libro encantado”
Cumbre
Clasificación: I/C/O36/M1

No hay nada mejor que tener la oportunidad de leer un buen libro y alimentar el alma. En la Biblioteca Pública Municipal “Gral. Mariano Escobedo” te invitamos a realizar el Reto de Lectura del mes de diciembre.



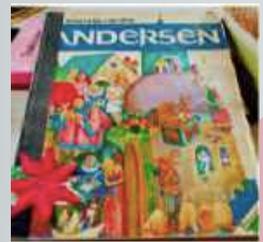
“Un ángel en la azotea y otros cuentos de navidad”
Brozon, Mónica
Clasificación: I/863M/B76/A53



“Canción de Navidad”
Dickens, Charles
Clasificación: 860/D93/C44



“Cuentos clásicos juveniles: Un árbol de Noel”
Dostoievski, Fedor
Clasificación: I/808.83/C852



“La niña de los fósforos
Tesoro de cuentos”
Andersen, Hans
Christian
Clasificación: I/3/A52/A57



“Un sueño de Navidad”
Blanco, Alberto
Clasificación: I/2/B56/S93



“Navidad en las montañas”
Altamirano Ignacio
Manuel
Clasificación: 082/S46/61



“Tradiciones y costumbres mexicanas”
Dubovoy, Silvia
Clasificación: I/972/D82

Puedes encontrar diversos títulos relacionados a la Navidad.

¡Atrévete, te divertirás!!



Tultitlán

2019 - 2021