

FOND  EDITORIAL ESTADO DE MÉXICO

TONATICO

Alejandra Ayala Ayala

Santos Romualdo Arenas Vázquez



TONATICO

Pueblo Mágico









Señor de la Salud

TONATICO

TONATICO

Pueblo Mágico

Alejandra Ayala Ayala

Santos Romualdo Arenas Vázquez



Fotografía

Víctor Manuel Vilchis Hernández



Alfredo Del Mazo Maza
Gobernador Constitucional

Marcela González Salas y Petricioli
Secretaria de Cultura y Turismo

CONSEJO EDITORIAL

Consejeros: Marcela González Salas y Petricioli, Rodrigo Jarque Lira, Gerardo Monroy Serrano, Jorge Alberto Pérez Zamudio

Comité Técnico: Félix Suárez González, Rodrigo Sánchez Arce, Laura G. Zaragoza Contreras

Secretario Ejecutivo: Alfredo Barrera Baca

Tonatico

© Primera edición: Secretaría de Cultura y Turismo del Gobierno del Estado de México, 2021

D. R. © Secretaría de Cultura y Turismo del Gobierno del Estado de México

Jesús Reyes Heróles núm. 302,
delegación San Buenaventura, C. P. 50110,
Toluca de Lerdo, Estado de México.

- © Alejandra Ayala Ayala y Santos Romualdo Arenas Vázquez, por el texto
- © Víctor Manuel Vilchis Hernández, por las fotografías
- © Secretaría de Cultura. -INAH.-MEX; por las fotografías de los monumentos históricos y/o inmuebles catalogados. Reproducción autorizada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia.

ISBN: 978-607-490-364-5

Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal
www.edomex.gob.mx/consejoeditorial
Número de autorización del Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal
CE: 226/01/33/21

Impreso en México / *Printed in Mexico*

Fotografías de portada y contraportada: centro de Tonatico y Grutas de la Estrella, respectivamente.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o procedimiento, sin la autorización previa de la Secretaría de Cultura y Turismo del Gobierno del Estado de México, a través del Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal.

Presentación



En el centro de la nación mexicana, en el corazón de la patria, se distingue un territorio que representa apenas 1% de la extensión total de la república. Se trata de nuestro Estado de México, entidad de reducidas dimensiones geográficas, pero poseedora de una grandeza natural, histórica y cultural que es orgullo de sus habitantes.

Ser mexiquense es asumir la experiencia caleidoscópica y cotidiana de vivir en un escenario signado por la pluralidad y la diversidad de lenguajes, climas, comidas y sueños. Modelado por las huellas de los ancestros y forjado por la mano creadora de los hombres del presente, el Estado de México es una tierra pródiga en saberes y sabores, sitios arqueológicos, arquitectura colonial y moderna, fiestas y festivales, artesanías, tradición oral, sitios y atractivos naturales.

La publicación de la colección Mosaicos Regionales se enmarca en la política pública editorial que el Gobierno del Estado de México ha diseñado para promover el conocimiento de los valores culturales que nos identifican, y que son un timbre de legítimo orgullo de los mexiquenses.

Inspiran a esta colección las denominaciones de Pueblos Mágicos y Pueblos con Encanto, mismas que han recibido varios municipios del Estado de México, ejemplos emblemáticos de dicho conjunto de valores, los cuales

nutren el patrimonio tangible e intangible e ilustran puntualmente la multiculturalidad que nos es propia.

Al revalorar y difundir la riqueza cultural de nuestros municipios, queremos fortalecer, por un lado, los signos de identidad y pertenencia de los habitantes oriundos y, por otro, extender una invitación entrañable para que los visitantes vayan más allá del aspecto turístico y se interesen por los rasgos más genuinos de esta tierra privilegiada.

ALFREDO DEL MAZO MAZA

Gobernador Constitucional del Estado de México

Páginas 4 y 5: vista
panorámica de Tonatico.

Página 6: Capilla del Señor
de la Salud.

Arco del Bicentenario en el
bulevar Tonatico.







Prólogo

Cuando nace, el sol toca un hermoso pueblo al sur del Estado de México, que guarda historias, sabores, olores y tradiciones. A lo lejos se escucha el repicar de las campanas de la iglesia, por la carretera se puede ver a los peregrinos que van a la llamada, con grandes arreglos de flores, también vecinos de otros municipios, Tonicato está de manteles largos, es la feria tradicional.

El resto del año existe una variedad de gastronomía como el platillo típico de carne de puerco con salsa roja y huajes; lo que más recuerdo son los tacos de cosido que mi abuelo me compraba cuando yo era niña, también las empanadas de chilacayote o la deliciosa palanqueta.

Uno de los sitios turísticos es la Cascada del Salto, donde hasta se antoja hacer una carnita asada en familia o con amigos. Qué puedo contar, mejor te sigo contando en cada página de este libro.

Quiero agradecer a la Virgen de Tonicato por haberme dado salud para realizar este libro, también mi agradecimiento especial al maestro Félix Suárez y al Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal (CEAPE), por la confianza en este proyecto; al compañero cronista municipal Santos Arenas Vázquez, por sumarse; Así mismo al fotógrafo Víctor Vilchis, por capturar esa esencia en cada fotografía.

Página anterior: campana del Santuario de Nuestra Señora de Tonicato.

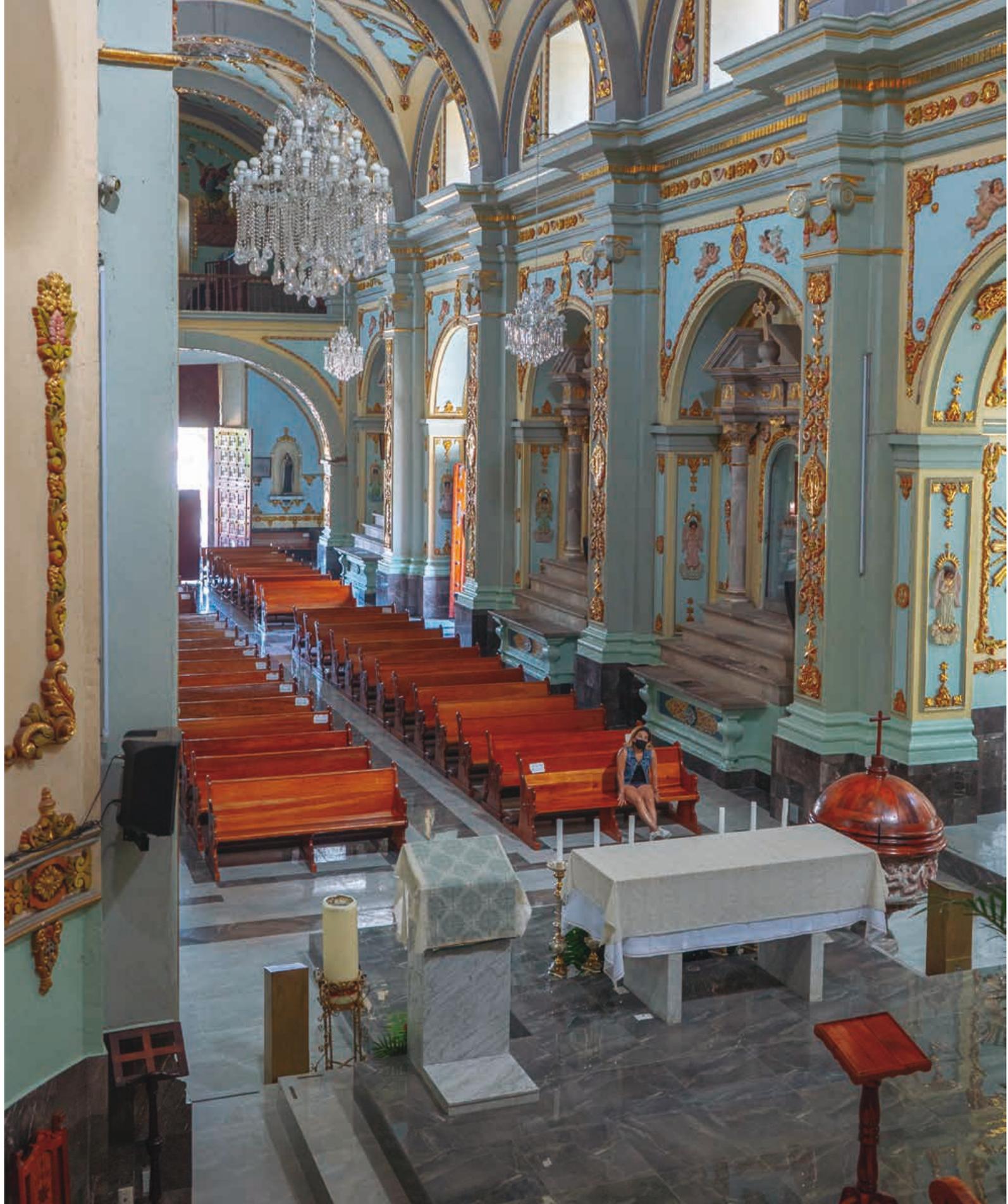
Escribir este libro es un honor, así como conocer estas costumbres y tradiciones, gastronomía y paisajes. Simplemente muchas gracias por su apoyo. ¡Chiles, tomates y huajes, Tonicico, no te me rajes!

ALEJANDRA AYALA AYALA

Plaza de toros.







Historia

Símbolos de Tonatiuh

Entre la población, se conoce que la raíz del vocablo Tonatiuhco –Tonatico, como lo conocemos– proviene del náhuatl Tonatiuh, asociado al dios del sol, y de la partícula co, que indica lugar por ello, se traduce como “donde va calentado el sol, lugar del sol o consagrado al sol”. A propósito de Tonatiuh, Rémi Siméon dice, en su *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, que “el sol era adorado como poder soberano, aquel por el cual se vive” (Monografía municipal de Tonatico, pág. 15).

Según los datos del cronista Óscar Vázquez Illana, “Tonatico data del año 1189. Ya que fue fundado por los aztecas durante su estancia en Malinalco”. Por su parte, el escritor Aurelio Venegas comenta que este territorio fue conquistado por los matlatzincas y que Axayácatl, Cara de Agua, llegó a estas tierras para conquistar Tenantiutlán, donde, metros más al norte, fundó Tonatiuhco (Monografía municipal de Tonatico, pág. 78).

A su vez, Tonatico es un importante sitio arqueológico ubicado al sur de la región ocupada por matlatzincas durante el periodo Posclásico tardío que aparece en el Códice Mendocino, consignado como una provincia tributaria del imperio mexica. El glifo que lo representa es la imagen del sol (Monografía municipal de Tonatico, pág. 79).

Tonatico data de 1189, fue fundado por los aztecas durante su estancia en Malinalco.

Página anterior: interior del Santuario de Nuestra Señora de Tonatico.

Pueblo Viejo

En 1522, los españoles llegaron a evangelizar, retiraron a los antiguos dioses y comenzaron a construir templos católicos. Así fue como dejaron al apóstol Santiago para ser venerado como santo patrono de la comunidad. Por eso se llama Santiago Tonatico, imagen de la evangelización de la gente de nuestro pueblo.

Se dice que la virgen de Tonatico llegó a través de un vendedor de imágenes, y, de generación en generación, se cuenta la siguiente historia: cuando llegó a Tonatico, un vendedor de imágenes ofreció la virgen a una mujer que vivía en la parte que hoy conocemos como el Terrero, ahí era la casa de los esclavos que servían a los grandes señores de Tonatiuh. La mujer dijo que no tenía con qué pagarle; entonces, el vendedor respondió que se quedara con la imagen, pues él ya no podía cargarla más, “después vengo por la paga”, comentó. Han pasado quinientos años y el vendedor nunca regresó.

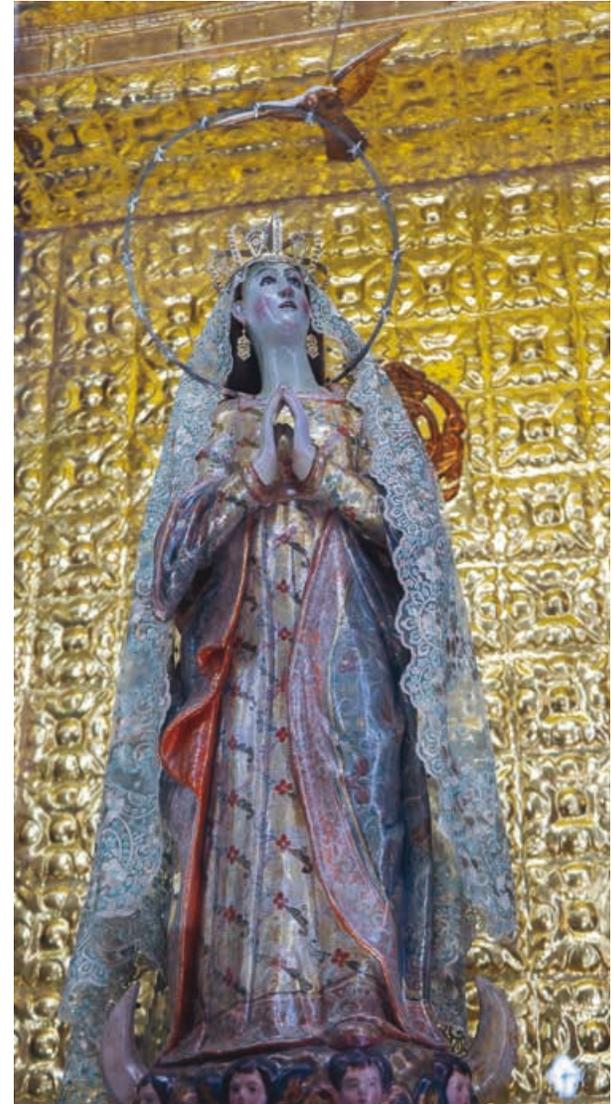
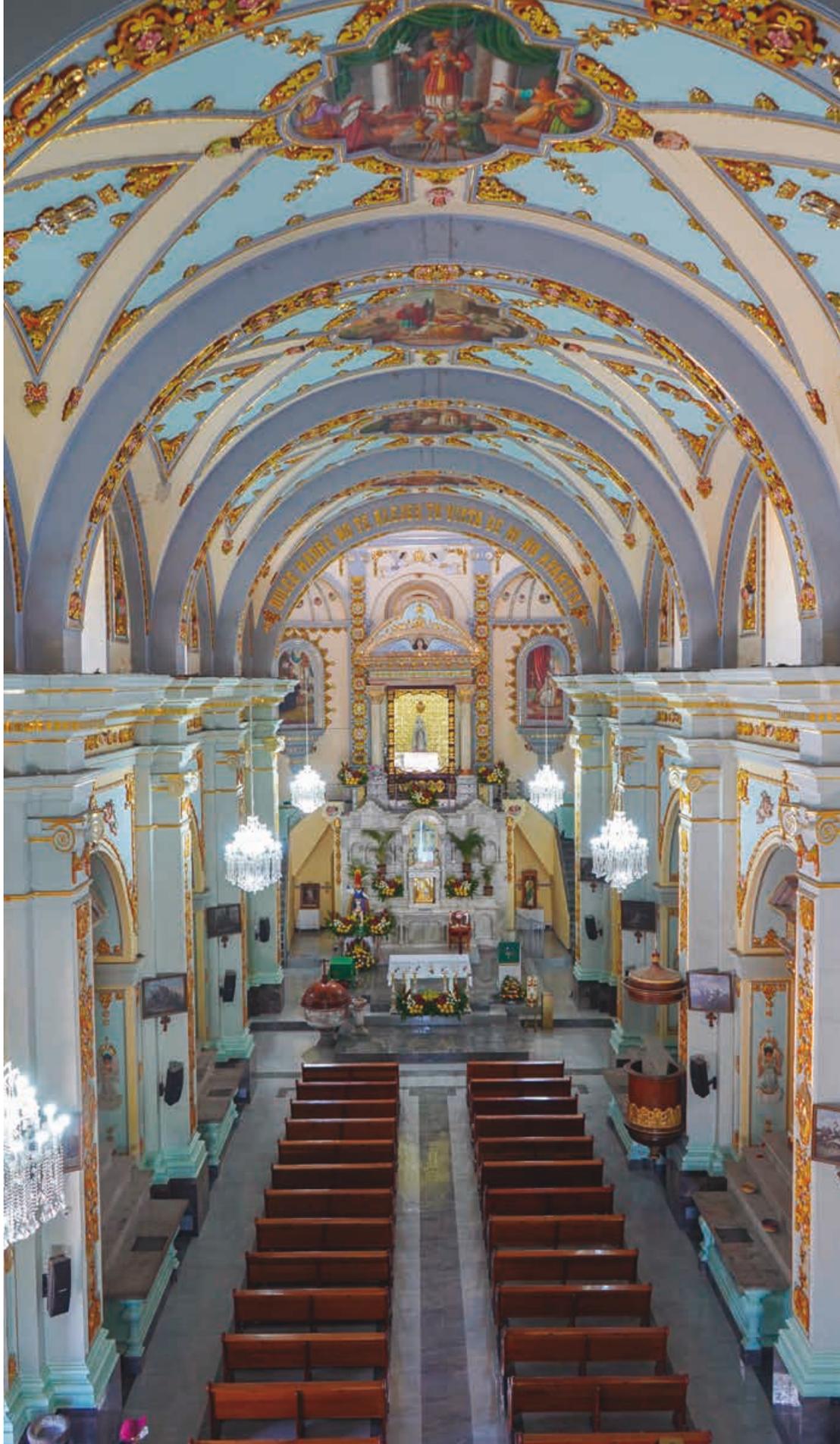
Ella hizo un escrito diciendo: “Recibo la imagen con el nombre de María de la Purísima Concepción, el último domingo de enero. Mi deseo es que, cuando yo muera, sea trasladada al templo de Tonatiuh y se le honre con una fiesta en su honor, el último domingo de enero”.

La virgen, desde el momento en que llegó a la casa de esta mujer, comenzó a hacer milagros, por eso la mujer le hizo un altar. Así fue como la gente empezó a pedirle, con fervor, sus favores.

Luego de cuatro o cinco años, la mujer murió y la virgen fue llevada al templo, según su voluntad. En el camino, tenían que bajar y subir las barrancas que dividen a Tonatiuh de los esclavos, situación que dificultaba el traslado. En este transcurso, se presentó un milagro: se formó un camino de flores que no existía.

Al llegar al templo, se dio lectura al escrito de la mujer y la virgen se colocó en un altar contiguo. Fue hasta tiempo después, al ver que la virgen





Izquierda: al fondo, retablo del Santuario de Nuestra Señora de Tonatico.

Derecha: figura de bulto de la virgen de Tonatico.

seguía haciendo milagros, que la imagen se colocó en el altar principal junto al señor Santiago y las historias de sus prodigios llegaron a todo México.

Para constatar los milagros, dejaron a una persona enferma en el templo, para su sorpresa, cuando volvieron, la encontraron limpiando y le preguntaron qué hacía, respondió que la señora le pidió que aseara su casa. Así fue como se dio fe de los milagros, que podemos encontrar en el Códice Mariano.

Cuando comenzaron los preparativos para la fiesta en honor a la virgen, el fraile a cargo dándose cuenta de que se acercaba la festividad de la virgen de la Candelaria, así, en reunión con los mayordomos, propuso llamarla María de la Candelaria y desde 1558-1560 así conmemoramos a nuestra virgen.

Durante la construcción del camino, por descuido, alguien dejó prendidas las veladoras y se cayeron, esto ocurrió mientras se llevaba a cabo la fiesta de la virgen. Ese domingo, cuando el templo se quemó, la virgen apareció por fuera del mismo, cabe mencionar que la imagen llegó con la mirada hacia abajo y después del incendio cambió su mirada hacia arriba. Después de lo ocurrido desaparece del templo y reaparece al pie de un palo blanco al norte, donde actualmente se encuentra. Ahí es encontrada por un pastor que va a dar aviso y la gente comienza a ir a ese lugar, es así como se funda el actual Tonicato.

Para 1580, se inicia la construcción del templo y el calvario, éste por ser más pequeño se terminó rápido, la virgen estuvo en él hasta que se terminó de levantar el templo de Tonicato.

A partir de 1600 es venerada como patrona, junto con el apóstol Santiago, y su fiesta es el último domingo de enero, que se comienza a realizar en forma ordenada y mantiene algunos elementos de la antigua fiesta. Por ejemplo, antes de que la virgen se quedara en el templo se realizaba una pequeña procesión con faroles hechos de carrizo y otate con cebo o lo que tenían para alumbrarse en las veredas. Esta tradición ha perpetuado hasta

ahora y se han cambiado la forma de los faroles; hoy son de madera adornados con papel china y una vela en el centro, alumbran las calles del pueblo por donde pasará la procesión.

Esta fiesta se prolonga hasta después del día de la Candelaria, que es el 2 de febrero. Durante este tiempo, se tocan las mañanitas en la peregrinación desde la comunidad hasta el templo; la procesión de los faroles la realizan los barrios de la cabecera y también participa la mayoría de los habitantes, así como los tenderos, taxistas e integrantes de la comunidad.

A esta celebración se unen nuestros paisanos radicados en Estados Unidos, en Illinois, Wisconsin y Milwaukee, para ellos el ayuntamiento ofrece un día llamado Día del Tonatiquense Ausente, en algunas ocasiones, ha venido un representante de la ciudad de Waukegan para estar presente en esa reunión, después se lleva a cabo un partido de fútbol con estos paisanos y los habitantes de Tonicico; al finalizar dicho juego tiene lugar un convivio entre los mismos.

La Feria de Tonicico es una de las más grandes y visitadas en el Estado de México junto con la Feria de Chalma. En la feria puedes encontrar todo tipo de gastronomía, así como artesanías tanto nacionales como extranjeras, este comercio abarca 80% de las calles del pueblo, también hay quema de vistosos castillos donados por una o dos comunidades de los cinco barrios del pueblo, el último de los castillos es donado por los paisanos radicados en Estados Unidos. También hay, en el teatro del pueblo en el jardín central, juegos mecánicos, jaripeos, peleas de gallos y mucho más.

En el Día del Tonatiquense Ausente los paisanos radicados en Estados Unidos se unen a la celebración de la virgen.



Festividades

Feria del Calvario

Esta fiesta se realiza en honor al Señor de la Salud, que se venera en la Capilla del Calvario, se lleva a cabo el tercer Viernes de Cuaresma. Se realiza un novenario y se invita a la gente de los barrios, los comerciantes y demás gente del pueblo. Fue conocida como la Feria de las Tostadas, ya que las vecinas aprovechaban la fiesta para vender dicho producto, hoy se le conoce como la Feria de las Loterías. Esta festividad es pequeña, pero entusiasta, hay quema de castillos y toritos, el viernes hay bailables folclóricos con la participación de las comparsas de los chinelos La Candelaria, de Vicente Tapia.

Semana Santa

A partir de 1650, el Viernes Santo, salía del templo una persona vestida de centurión romano, montaba a caballo llevando un crucifijo y un grupo de nativos bailaba alrededor de este personaje mientras lanzaban sahumerios al aire y cantaban: “Perdónanos, poderoso señor, que por nuestras culpas vas sufriendo”.

Para 1860, Sebastián Lealva organizó al pueblo y se encargó de las procesiones y la representación central de la Pasión de Cristo.

En 1860, se iniciaron las procesiones y la representación central de la Pasión de Cristo.

Página anterior:
Capilla del Calvario.

Era costumbre que el Jueves Santo, en la noche, se realizara la visita de las siete casas. Las ceremonias en este día eran el Sermón del Aprendizamiento, la Visita al Sagrado Depósito y las Casitas. En tiempos de la Independencia y la Revolución, éstas se realizaban en casas particulares por temor a que pasara alguna tragedia. El Viernes Santo, por la mañana, se realizaba la Procesión del Encuentro y, por la tarde, el Sermón de las Siete Palabras.

El Cristo de Goznes estaba al pie del altar mayor en el centro, como ahora, rodeado de ramas de amate que alguien movía cuando el sacerdote decía: “Jesús antes de morir padre en tus manos encomiendo mi espíritu”, al mismo tiempo una persona desde la cornisa del templo agitaba con fuerza una lámina simulando truenos y relámpagos y otro con una trompeta o clarín tocaba notas acostumbradas para esta ocasión. Por la tarde se realizaba la Procesión del Santo Entierro con el ataúd lleno de hilos con flores de cacalósúchil y por la noche la Procesión del Silencio de penitentes. La misa de Sábado de Gloria era a medianoche, el sacerdote entonaba “gloria in excelgís peo” y las campanas y esquilas salían de su letargo de varios días —en Semana Santa no se debían tocar las campanas— fieles a la tradición, estos cencerros y platillos de las bandas de viento no se tocaban.

A finales del siglo XIX y principios del XX, la representación era dirigida por Luis Ayala y Luis Guadarrama que eran el director y el apuntador respectivamente, pero también participaban como Caifás y Anás; José y Ángel Pérez, centuriones; Ignacio Carreño Remigio Vázquez y Melecio Pedroza, tenientes; Luis Rea, el alférez; José García, el capitán; Ignacio Millán; el subteniente. Respecto a la música, Teófilo Acosta, la clarín; Tomas Rea, la flauta; Antonio Acosta, el tambor, Pedro Florentino, la ronca trompeta —decían que era la trompeta del juicio—. También 40 soldados romanos, a esta tropa le llamaban los Fariseos, hasta la fecha sigue el nombre, debiendo llamarse tropa de Soldados Romanos no Fariseos, éstos utilizaban un penacho

con varas de carrizo delgadas y con flores naturales o de papel, los jefes usaban una máscara de madera de zompancle hecha en casa y les cubría desde la cintura hasta la cabeza.

El papel del Nazareno lo hacía Pablo Acosta, cabe mencionar que sólo era la voz porque estaba prohibido representar a Jesús y la Virgen, la voz de la Virgen era de Isabel Guadarrama, a quien le decían la Coronela, porque anduvo en la Revolución.

La Semana Santa se realizó hasta 1910, después del conflicto bélico no hubo quien se encargara de la representación, por lo que sólo se hacían las postas de los fariseos. Juan Rea, conocido como el Tío Tabe, se animó a llevar a cabo dicha obra después de terminar la Revolución, posteriormente llegó el conflicto religioso que comenzó el 31 de julio de 1926 y terminó en 1929, hasta 1936 no había curas o sacerdotes en las iglesias, todos estaban escondidos huyendo y oficiando a escondidas en casas particulares.

Para 1939, Domingo S. Medina, quien era el presidente de la junta vecinal, autorizada por el gobierno para todos los pueblos, junto con sus colaboradores Luis L. Domínguez y Ángel Cruz, decide realizar la obra *El Concilio*, con el libreto viejo que tenían, pide ayuda a Tío Tabe, José y Leandro Albarrán encargados de la flauta y tambor, a Primo Rogel y otros más. También invitaron a participar a Alfredo Illana Lealva, ya que por sus estudios es considerado capaz para montar y dirigir la obra junto con su cuñado, Alfredo Vázquez Acosta, quien tenía un grupo de aficionados al teatro, entre los que escogió a sus mejores actores y así comenzaron a ensayar.

En ese mismo año, se hizo la obra al estilo de los Luises, Vázquez heredó el gusto por el teatro gracias a su padrino Manuel Acal, quien llegó a Tonicaco acompañado del padre Matías Miranda y López. A Vázquez no le agradaron los textos ni la indumentaria que hasta ese momento se habían usado y comenzó a escribir su propia obra, hizo lo correspondiente al Jueves y Viernes Santo y

La obra *El Concilio* se remonta a 1939.

el 15 de abril de 1940 se estrenó su trabajo, para este escrito él se basó en la Biblia; *La Pasión del Redentor*, de José Pallés, y *El Mártir del Gólgota*, de Enrique Pérez, principalmente.

Vázquez cambió los tribunales de forma y los colocó en cada esquina del atrio; a los fariseos les quitó el penacho y la máscara de cartón, sólo les dejó la garrocha; dejó al judas vestido de rojo con la máscara de cartón, silbato y baraja para hacerle trampa a la gente.

Para ese momento no estaba la Capilla del Señor de la Agonía, la gente tenía que traer sillas de sus casas para sentarse a ver la representación y todavía no había equipo de sonido.

Los milagros de Jesús se representaron a partir de 1951, en esta etapa participaban varios niños, cabe mencionar que durante los tres días de representación se ocuparon al menos 150 personajes.

A partir de 1940, Alfredo Vázquez hizo cambios y movimientos para *El Concilio*, esto fue la base para lo que se realiza en la actualidad. Alfredo dejó un legado en Tonatico, como un pueblo que no deja ni olvida sus costumbres y tradiciones. También hacía obras de teatro como *El Reto*, que es una batalla entre moros.

Alfredo Vázquez murió en 1962, dejó a su hijo al frente del *Concilio* hasta el año de 1969. Posteriormente se formó un comité para dirigir la representación, hoy en día cada comité, formado por distintas personas, pasa un lapso de tres años dirigiendo dicha obra.

Debido a la pandemia que azotó mundialmente en 2020, se suspendió todo tipo de actividades, ya son dos semanas santas que la obra está suspendida.

Fiestas patrias

Desde 1829 o 1830 se celebra una ceremonia en honor a quienes, por parte de Tonicaco, se unieron a las filas para defender México y que muchas de estas personas ya no regresaron.

En 1846, el tonatiquense Sebastián Lealva, junto con otras personas, decidió hacer un desfile donde participó la gente del pueblo, también organizó un simulacro de la guerra de Independencia. En este participaban las tropas de Insurgentes, Nativos o Indios — como se hacían llamar — y los Españoles, la tropa de los Nativos se cubrían la cara con máscaras y se vestían con la ropa al revés.

Para 1880, nace la danza de los Apaches y también la tropa de los Costeños. Éstos portaban un traje a base de carrizo labrado que formaba un chaleco y unas protecciones tipo musleras y también en las pantorrillas, los Apaches se distinguían porque en la cabeza se hacían una corona, también de carrizo, y los Costeños se hacían un sombrero de hojas de plátano, sus armas eran bosque o hiedra hecha bola que hoy llamamos tamal. Los Apaches bailaban y cantaban una canción que se inventó al estilo del son y era tocada por cuatro violinistas, probablemente sea el canto más antiguo, la letra dice:





Di di ki di ki man
Di di ki di ki man
Di di ki di compache
Indi casio mexicano

No se sabe con exactitud si proviene del náhuatl, pero nuestra gente así lo cantaba, a partir de este canto siguen varios en español. Los nativos o indios son llamados Guarines, por la forma de vestir y porque le causaba risa a la gente su forma de bailar o llevar algo chusco a la hora del desfile y del simulacro. Esta tropa es encabezada por la reina de los Apaches, también conocida como la América del Sur, quien lleva un atuendo elegante y su capa cubre las ancas del caballo —esta participación es especial, ya que es la reina principal de esta festividad por ser la primera mujer que participó en las tropas—.

Los Apaches cambiaron su vestuario, usan una navilla con algunas sonajas de metal, una playera roja, la corona la cambian por una de cartón pintada y adornada con plumas de guajolote, un carcas con flechas, un arco y una bandera roja pequeña en mano, la corona la pintaban de verde, blanco y rojo al igual que el carcas, a través de los años han ido perfeccionando su vestuario, incluso la nahua la utilizan hasta las rodillas con calcetas rojas y huaraches y la cara se la pintan de rojo, cabe





Apaches





Páginas 27-31: parafernalia de los Apaches, distintiva por el uso de una corona de carrizo.

mencionar que esta danza se hizo exclusiva para el pueblo y festejar las fiestas patrias.

Los Costeños también cambiaron su vestuario, se visten de negro, al pantalón y la camisa los adornaban con charolas o lo que fuera vistoso, el sombrero lo cambiaron por uno elaborado, en Tonatico, de carrizo labrado y pintado de negro con alguna estampa religiosa o el escudo del municipio, como arma llevan un mosquete de dos, tres, cuatro y hasta cinco tubos que cargan con un cuarto de pólvora en cada uno de ellos y retacado con papel periódico o cuascle, lo truenan sosteniéndolo con ambas manos, el sombrero de tan adornado que lo llevan tiene un peso de entre 12 a 15 kilos y el mosquete pesa alrededor de seis kilos, en la actualidad es una de las tropas más lucidas en el desfile, en 1922 participaban entre ocho a 10 Costeños, hoy en día son cerca de 400 participantes.

La tropa de Guarines también cambió en su vestuario, pasaron de voltearse el pantalón y usar una camisa negra o un saco, a portar un calzón, una camisa de manta, un sombrero de palma y se pintan la cara de negro, sus armas son cascarones rellenos de ceniza y los tamales de bosque. El número de sus integrantes creció tanto que ahora es la tropa más numerosa. En el desfile aparecen haciendo algo chusco para divertir a la gente.

La tropa de los Españoles usan una bandera roja con amarillo, utilizaban pantalón de vestir oscuro y camisa azul, un gorro alto una chispera como arma, ahora usan botas, pantalón y camisa de mezclilla azul rey con hilos del color de su bandera a los costados, un gorro chaparrito color azul y adornado con detalles de color amarillo y rojo, y llevan dos cañones cada uno con dos tubos, los cuales cargan con casi un kilo de pólvora y retacado con cuascle.

Cada tropa lleva a su reina a caballo y otra participante lleva, al frente, el estandarte alusivo a la tropa. La tropa de los insurgentes encabezada por Hidalgo, Aldama, Allende, Leona Vicario, Josefa Ortiz de Domínguez y demás







Páginas 33-35: los Costeños visten de negro, portan un sombrero elaborado de carrizo y llevan un mosquete cargado de pólvora.



Páginas 36 y 37: vestuario de la tropa de los Españoles, sus colores distintivos son el rojo y amarillo.



compañía; otra, de Morelos y sus seguidores; la última, de Vicente Guerrero y Agustín de Iturbide y cierran con el abrazo de Acatempan. En 1940, Alfredo Vázquez Acosta escribió el discurso para el grito de Independencia y hasta la fecha se dice una frase que dice: “Abajo los tiranos, guerra a los gachupines la patria, nuestra santa madre nos reclama, defendámosla con valor que surja esplendoroso el sol de la libertad, al combate mexicanos la cobardía no cabe en nuestros pechos”.

El programa del 15 y 16 de septiembre cambió al 26 y 27 de septiembre. Desde 1846, el encargado del Palacio Municipal daba el grito el 15 de septiembre; después lo dio el primer presidente municipal; para 1870, el presidente daba el grito desde el balcón. Durante la Revolución se suspendió esta fiesta y para 1922 se reanuda.

Cabe mencionar que el 15 de septiembre, por la noche, se realiza un evento conmemorativo al Grito de Independencia, el cual comienza con la presentación de las tonatiquenses aspirantes al título de la Reina de las Fiestas Patrias, el presidente municipal da el Grito de Independencia y el día 16 hay un pequeño desfile conmemorativo a la fecha.

El 27 de septiembre comienza con una ceremonia cívica a las 10 horas, a su término continua



el desfile tradicional, el cual tiene una duración de cinco horas aproximadamente. Esta fiesta ha cruzado fronteras, en Waukegan, Illinois, y Milwaukee, Wisconsin, se realiza, también, un desfile y una guerrita al igual que Semana Santa, cabe mencionar que en la ciudad de Waukegan, la representación no la crearon con los libretos de Alfredo Vázquez, al parecer la realizaron personas de Michoacán con apoyo de gente de Tonatico; también se realizó en algún momento en Stockton, California, en los setenta; el papel del Nazareno lo representó Rey Mateo Arizmendi.

18 de octubre, erección municipal

Luego de que Tonatico formara parte del municipio de Zacualpan y posteriormente de Ixtapan de la Sal, Sebastián Lealva, junto con Raymundo Solorzano, Gertrudis Ayala, Fructuoso Vázquez, Tranquilino Garibay, Francisco Jiménez, por mencionar algunos, trabajó conjuntamente para independizar Tonatico del dominio tanto eclesiástico como político de Ixtapan de la Sal. En 1870, siendo gobernador del Estado de México Mariano Riva Palacio y presidente de la República Benito Juárez García, es decretado a Tonatico como municipio libre y soberano.

Durante la presidencia municipal de Servando López Carrillo se festejaron los primeros cien años del municipio libre de Tonatico. En la actualidad, se festeja con una ceremonia cívica, se recuerda a las personas ilustres y principalmente a Sebastián Lealva, se realizan actividades deportivas, juegos para niños y grandes, callejoneadas con estudiantinas y rondallas.

Día de Muertos

Esta fiesta milenaria consiste en festejar a nuestros fieles difuntos, hemos seguido esta tradición desde nuestros antepasados matlatzinca. En las casas se coloca una ofrenda dedicada a los familiares finados, con platillos que en vida les gustaba comer, así como pan de muerto, calabaza con cacahuete en dulce de piloncillo, dulces de pipián, fruta fresca como jícama, naranja, mandarina, guacamote cocido en horno, camote cocido en tequesquite y piloncillo, chayotes hervidos, guayabas, dulces, refrescos, alguna bebida alcohólica y no debe faltar la sal y un vaso con agua, así como flores de cempasúchil y veladoras.

En el Jardín Central de Tonatico se coloca una ofrenda grande, por parte del Ayuntamiento, para ser dedicada a algún personaje del municipio, ahí mismo se realiza un concurso de ofrendas



dedicadas algún personaje ilustre, tanto municipal como nacional, también hay un desfile de disfraces organizado por el ciudadano Fernando Ferrer Vázquez, los niños van pidiendo calaverita en las casas y principalmente en los negocios.

Páginas 38 y 39: los estampados religiosos son motivos constantes en el vestuario de las celebraciones.

Representación de personajes ilustres de la Independencia.







Atractivos turísticos

Salto de Tzumpantitlán

El Salto de Tzumpantitlán o Parque del Sol es una caída de agua de aproximadamente 40 a 45 metros de altura. En este parque encontramos jardines, asadores, mesas para sentarse a degustar alimentos, albercas, ríos, una fuente de sodas y, como principal atractivo, un gran puente colgante para observar la cascada.

Grutas de la Estrella

Conservan estalactitas y estalagmitas que forman diferentes figuras con el reflejo de la luz. Fueron descubiertas por los matlatzincas que habitaron en esta región y las utilizaban para sus ritos y ceremonias. En ellas se encontró un adoratorio al dios Tláloc. También sirvieron como refugio de guerrilleros en tiempos de la Independencia y la Revolución.

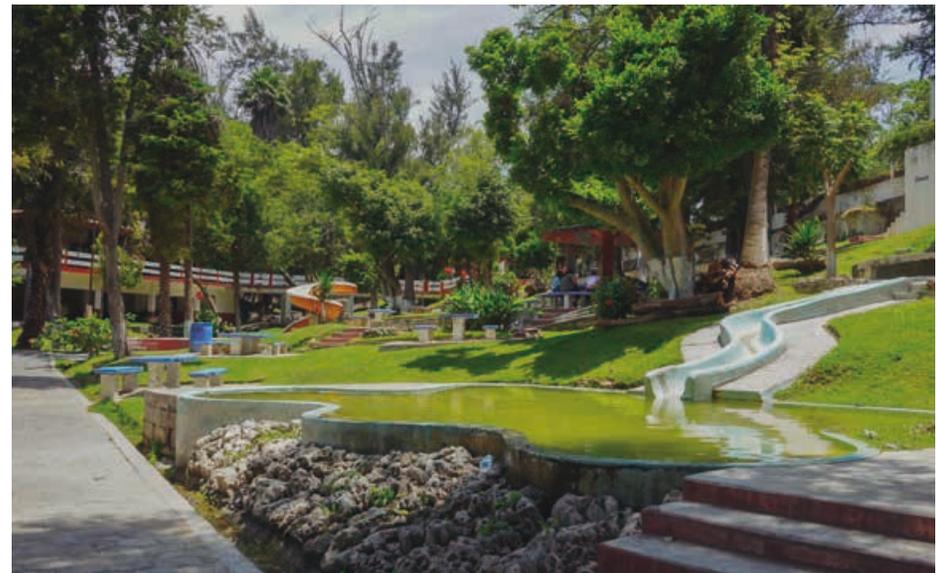
En los años treinta, las grutas fueron redescubiertas por Morelos Guzmán Morales, quien las acondicionó para que la gente comenzara a conocerlas y visitarlas. Así las fueron adaptando con distintas luces y una escalera de caracol.

Tiempo después, se descubrió un pasadizo al que llamaron Paso de la Lagartija. Para poder ingresar a este pasadizo, un grupo espeleológico

En las grutas se encontró un adoratorio al dios Tláloc.

Página anterior: puente colgante del Parque del Sol.

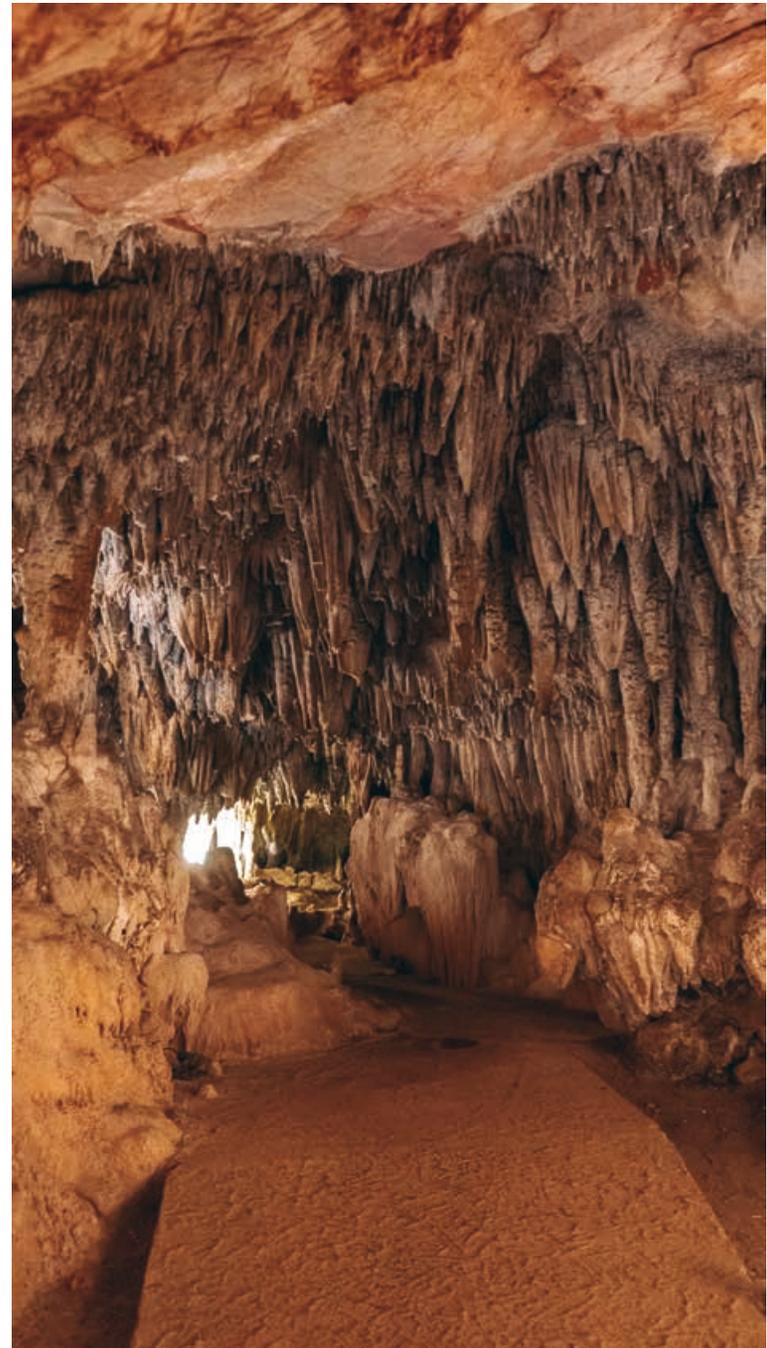
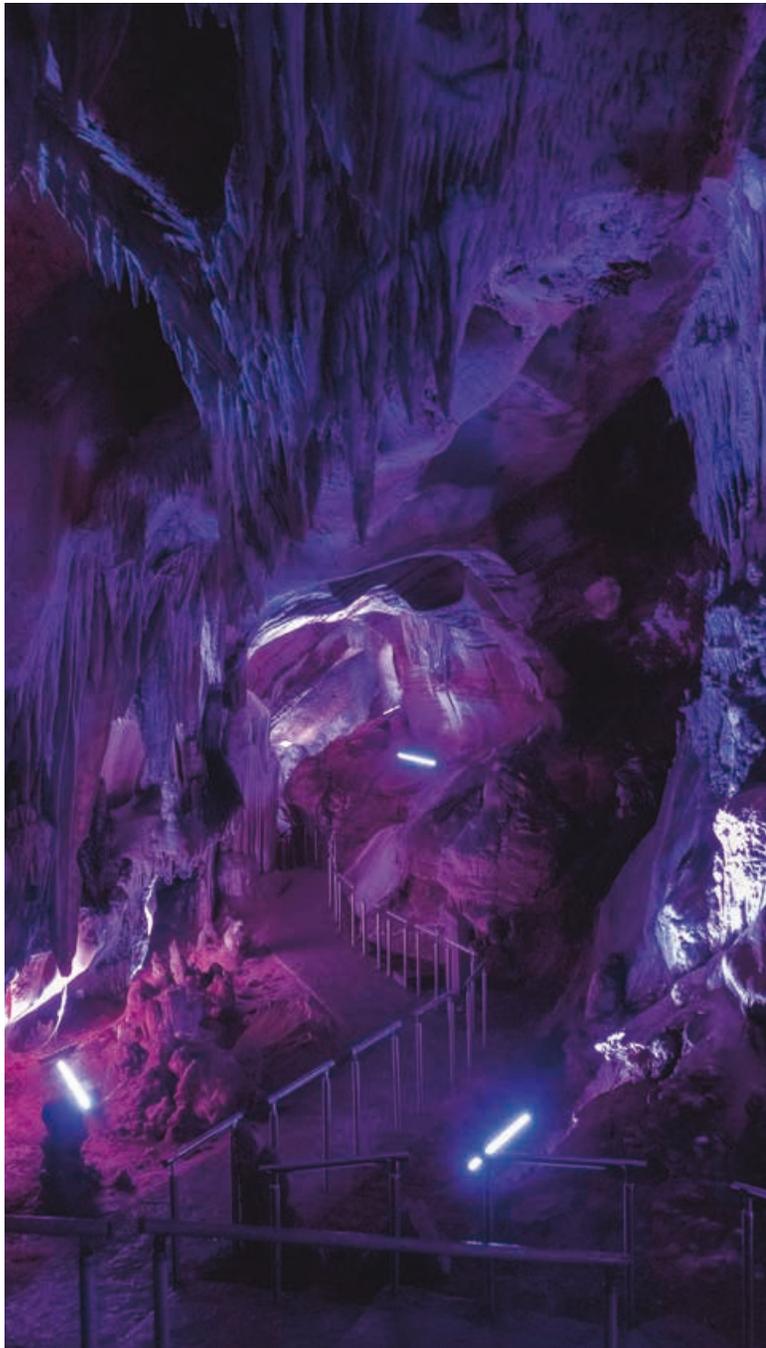




Izquierda: puente colgante con vista a la cascada.

Derecha: albercas del Parque del Sol.







intervino para hacer paso de forma segura; fueron ellos quienes descubrieron el adoratorio a Tláloc.

En la actualidad, las grutas son uno de los atractivos más concurridos en Tonatico. Las figuras que se forman al reflejar la luz son un espectáculo singular; dentro de las más emblemáticas se encuentran “el Beso”, “los Tres Reyes Magos”, “Santa Claus” y muchas otras más.

Para poder ingresar a las grutas debes bajar 444 escalones, en ellas también se puede acampar y realizar actividades extremas, así como escalar y entrar al río subterráneo, cruzarlo y salir más adelante cerca de una barranca.

Balneario Municipal

Sus aguas son termales —que oscilan entre 35 y 36 grados centígrados—, ideales para el relajamiento del cuerpo por sus funciones curativas en combinación con sus minerales. Son recomendadas para el tratamiento del dolor de huesos y para la correcta circulación de la sangre. Se dice que beber del borbollón ayuda para la buena digestión.

El borbollón fue descubierto también por los matlatzincas, aproximadamente hace mil 500 años. Así comenzaron a cosechar una sal que fue el producto que propició el crecimiento comercial de esta región.

El balneario cuenta con una alberca para mascarillas y tratamientos de barro. Hay albercas para niñas y niños —con chapoteadero y tobogán—, áreas verdes con mesas y asadores y un pequeño restaurante de comida rápida, antojitos mexicanos y un bar.

El borbollón fue descubierto por los matlatzincas aproximadamente hace mil 500 años.







Página 46: a 10 km de Tonicato se encuentran las Grutas de la Estrella.

Página 47: para ingresar debes bajar 444 escalones.

Página 50: área de albercas.

Chapoteadero y tobogán para niñas y niños.



Gastronomía

Tonatico, como los pueblos de nuestra entidad, tiene su rica variedad de platillos y comidas. Entre otros manjares, nuestro platillo típico es la carne de puerco con guajes, que se prepara en chile rojo de jitomate con manzano. Los guajes son una vaina que pertenece a esa zona, un poco caliente para el estómago.

Ya se imaginarán cómo nos va con éste y otros platillos, que también tienen su toque personal y, sobre todo, muy típico de Tonicato, donde encontrarán conejo en salsa roja o chile de guajillo, mole rojo y verde con pollo o carne de puerco, pechuga empanizada, carne asada, bistec frito o con salsa, conejo en adobo, enmoladas y huevos al gusto.

En las tardes-noches se encuentra una gran variedad de antojitos mexicanos. Según cuentan, el pozole verde también es originario de aquí. Éste se acompaña de tacos dorados, tostadas, quesadillas y pambazos preparados con pollo o papa con chorizo. Tenemos las enchiladas verdes, de pollo o queso oaxaca.

Algo muy gustado son los sopes, además de las particulares gorditas de Modesta Millán García, quien, desde 1992, comenzó a venderlas de gran tamaño. Sus gorditas son de haba, chicharrón y frijol; éste último ingrediente puede acompañarse con chicharrón y requesón.

Página anterior: carne de puerco con guajes, platillo típico de Tonicato.



Tonatico tiene una rica variedad de platillos y comidas.



El conejo se prepara en salsa roja o chile guajillo.



Una de las comidas más recurridas son los sopes y las gorditas.





Entre la variedad de sabores encontramos de haba, chicharrón, frijo y requesón.

La preparación de estos alimentos tradicionales es una labor artesanal, desde la elaboración y preparación al poner el nixtamal a coser y después lavarlo, molerlo y preparar la masa, hasta preparar cada uno de sus ingredientes.

Podemos visitar también a María Efigenia Rogel García, doña Mary, quien se ha dedicado a vender sopas y gorditas desde hace más de 50 años. Debido a que no se daba abasto por el gran éxito de sus pedidos, tomó la decisión de vender solamente sopas con frijoles, picadita, queso en polvo, rábanos y, por supuesto, salsa verde y roja; acompañados, si así se desea, de agua fresca. La encontramos en la calle Hidalgo, una cuadra antes de llegar al Calvario, a partir de las 19 horas.

Doña Mary cuenta que, aparte de dedicarse a la venta de sopas, también participó con su abuelo y papá, encomendados por su bisabuelo, en el tradicional adorno con flores de cacalósúchil de la caja del Santo Entierro. De niña le tocó, además, juntar sal afuera del Balneario Municipal, y veía cómo se recolectaba la sal, labor ancestral de la región.

Izquierda: la preparación de los sopas y las gorditas es artesanal, desde la cocción del nixtamal hasta cada uno de los guisados para la venta.

Derecha: venta de antojitos típicos y tradicionales.







ENCURTIDOS



PRODUCTO
ARTESANAL



DON SANTIAGO

DIRECCIÓN: HIDALGO # 24 TONATLÁN
EMAIL: CECIFUENTESADO@GMAIL.COM
FACEBOOK: DON SANTIAGO



Encurtidos en vinagre

La familia Fuentes Montes de Oca realiza encurtidos en vinagre. Esto lo comenzó Víctor Fuentes Castañeda y lo pasó a su hijo Santiago Fuentes, quien lo estableció desde 1937. Primero se llamaban Encurtidos Tonatiuh, hoy se llaman Don Santiago. La elaboración de este producto, como dice la hija de Don Santiago, Cecilia Fuentes Montes de Oca, la comenzó a trabajar su abuelo desde hace más de cien años. Las barricas en que elaboraba el vinagre fueron traídas desde España, son de roble y de mayor antigüedad en la región.

Los productos que se ponen en estas conservas son cebollas pequeñas, zanahorias, nopales y ciruelas verdes —que se cosechan en los árboles que están en las barrancas—, además de chiles manzanos, serranos y jalapeños.

La producción artesanal se lleva a cabo desde que se pelan todos estos alimentos, para ponerlos en las conservas de vinagre. La familia cuenta con el permiso para la exportación al extranjero.

Producción artesanal de encurtidos en vinagre.



Página 62 y 63: selección y limpieza de cebollas para encurtidos.







Página 64: conserva de zanahorias.

La producción de encurtidos en vinagre se convirtió en una herencia familiar.



Palanqueta

Producto de la comunidad de los Amates. Se comenzó a elaborar hace unos 120 años y a vender aquí en la feria. Con el paso del tiempo, fueron vendiéndola de feria en feria en esta región, hasta llegar al punto de establecer un mercado fijo en el pueblo, en el cual prácticamente encontramos toda la palanqueta elaborada en los Amates. La familia que se dedica a elaborar este producto también se dedica al comercio del dulce típico, destacan los dulces de pepita y de jalea, los tamarindos y las alegrías a base de amaranto acaramelado.

La señora Flor Andrade, junto con su padre, comenzó a trabajar este producto desde 1956; con ella es la tercera generación. Se cosecha aquí el cacahuate, se cocina y se limpia de una manera artesanal. En la feria hay una calle especial dedicada a la palanqueta; en la actualidad, las encuentras en la calle del Jardín Central.

Las palanquetas se comenzaron a elaborar hace 120 años.



Página 67-71: el cacahuete se cosecha, limpia y cocina de manera artesanal. Actualmente en la calle Jardín Central es la venta de este producto durante la feria.













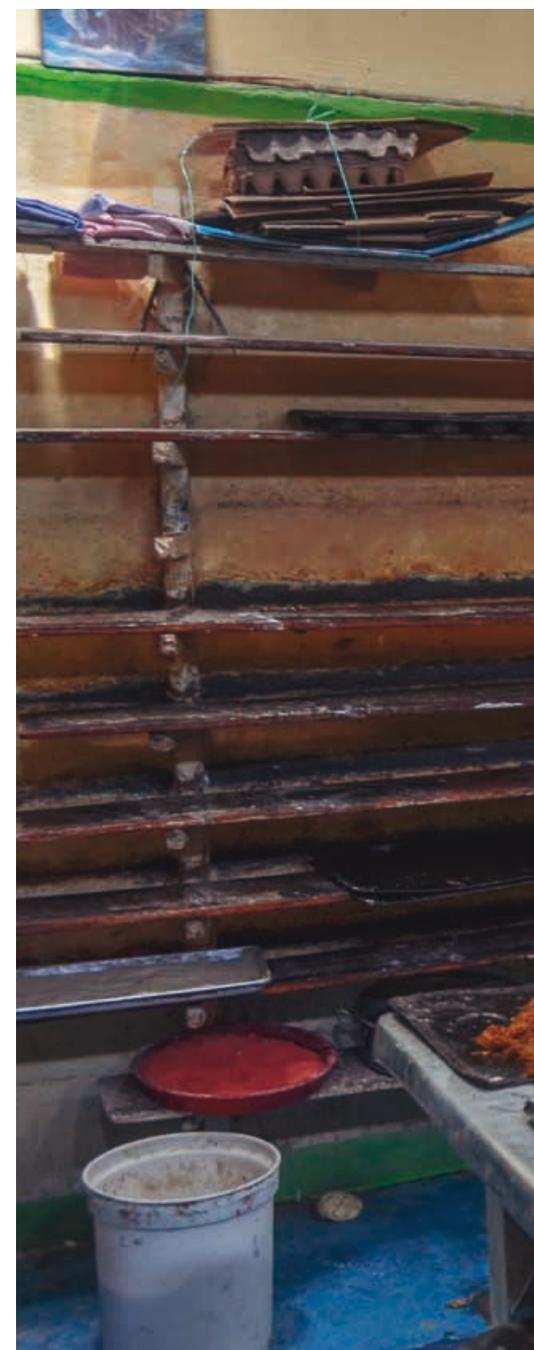
Panadería

El señor Samuel comenzó a trabajar el pan desde 1964, su padre y su abuelo ya lo venían elaborando; prácticamente toda la familia ha sido panadera. Las hermanas de Samuel, Luisa y Bertha, también aprendieron este oficio. Ellas elaboraban las típicas hojarascas y donas; con el tiempo han modificado los amasijos y hornos, sustituyendo la elaboración con máquinas y hornos de columpio.

El abuelo, Leodegario, comenzó a elaborar las famosas empanadas con chilacayote al horno, que se guisan con azúcar y/o piloncillo y canela. En esos tiempos, le ponían un nombre peculiar a cada pan: “revolcadas”, “polvorones”, “calzones”, entre otros.

Hoy en día, existe maquinaria especial para fabricar el pan, pero aquí en Tonicato se conserva ese sabor y olor a pan tradicional, que se puede degustar en varias panaderías: La Provincia, Los Tres Reyes, Noche Buena, Jaramillo, Los Amates, entre otras.

Página anterior y páginas 73-79: la elaboración de empanadas de chilacayote al horno conservan su esencia tradicional.













Tacos y cocido de puerco

Nos encontramos con Rigoberto Guadarrama Hernández, quien comenta que el cocido es un guiso de cerdo con la cabeza, la pancita, el hígado, los chamorros y la sangre del cerdo, que se prepara con cebolla, jitomate, orégano, chile y hierbabuena. La pancita lleva epazote, chile y ajo, también la papada y el riñón; todo se cocina en agua durante cinco horas.

El cocido lo comenzó su tatarabuelo, originario de Tonicato. Rigoberto nos dice que su tatarabuelo, a su vez, lo aprendió de su papá, hace aproximadamente 140 años. Toda la familia se involucró para elaborar dicho guiso, que también lo llevan nuestros paisanos radicados en Estados Unidos. La receta de Rigoberto y su hermano es elaborada con la tradicional preparación en crudo, aunque hay quienes también lo hacen precocido.

Venir a Tonicato y no comer cocido es como si no hubieran estado aquí. En la actualidad, son pocos los establecimientos que venden cocido: la familia Ferrer Vázquez, la familia Ferrer García y la familia Lara Ferrer.

Páginas 80-82: la receta de cocido de puerco tiene 140 años, por eso venir a Tonicato y no comer cocido es como no venir.







Jumiles

Son originarios de Taxco, Guerrero. En Tonicico, la gente los come en algún guisado con carne de puerco o en salsa roja o verde; también hay quien se los come vivos. De igual forma, se prepara una salsa de chile manzano con jumiles para ponerle al pulque. Los venden en bolsitas, y tienen un peculiar olor a yodo, se dice que este insecto que es comestible es el más completo en vitaminas y minerales y te ayuda para la gripe y tos.

Mezcal

Producto cien por ciento artesanal mexicano, elaborado a base de maguey. Data de la época prehispánica, tal vez elaborado para consumo exclusivo de las élites. Desde tiempos antiguos, también se cosechaba el pulque. El proceso de la cosecha del mezcal es un proceso elaborado: en cada destilada son 14 días para el corte de las piñas; para cocerlas, cerca de 72 horas dentro del horno; se saca, se despenca, se pica y, ya molido, se deja seis días en fermentación, para después pasarlo a la destiladora y comenzar su elaboración; en unos cuatro días ya está listo el mezcal.

Se debe de tener magueyes adultos listos para la elaboración y magueyes jóvenes para trasplantar, a fin de que todo el año se tenga cosecha de piñas. En Tonicico hay mezcal blanco y de pechuga almendrada, y otro que está en barricas de 14 meses, bastante bien aceptado actualmente.

Se espera que, dentro de poco, el mezcal se pueda exportar tanto en la República como en el extranjero y se consuma el mezcal Los Gavilanes, de Tonicico, fabricado por Filogonio Vázquez Arizmendi, así como el de la destiladora de Isaac, el Trapiche, Morales. También tenemos personas que saben raspar pulque, como nuestros ancestros tomaban.

En Tonicico encontramos mezcal blanco y de pechuga.

Páginas 84 y 85: la producción artesanal de mezcal en Tonicico ofrece destilado blanco, pechuga almendrada y de barricas de 14 meses.

LOS
GAVILANES
MEZCAL ARTESANAL
100% DE AGAVE
MAGNIFICADO
750 ML 43% ALC/VOL

LOS
GAVILA
MEZCAL ARTE
100% DE AGA
TIPO JO
ORIGEN
SAN MIGUEL TO
750 ML
43 GRADO



S
ANES

ARTESANAL
AGAVE

JOVEN

GEN
L TONATICO

1 LT



RADOS





Actividades económicas

Agricultura

Tonatico ha destacado como pueblo agricultor. La cebolla es el principal alimento que se cultiva junto con el maíz y el frijol. En la actualidad y con la construcción de los famosos invernaderos modernos, podemos encontrar variedad de hortalizas y hasta flores, con esto hemos visto que las verduras son de buen tamaño y al parecer tienen la posibilidad de exportar a los grandes mercados y centrales de abasto, tanto a nivel nacional como extranjero. Lo que más se cultiva en los invernaderos es pepino, jitomate, tomate, chile manzano, serrano, jalapeño, papa, maíz y frijol, así como calabazas, entre otros más. En 1961, comenzó una de las primeras empresas de agroinsumos el Fiel, mejor conocida como la tienda de don Maclavio Ayala, empresa comprometida con el campo.

Página anterior:
invernaderos para la
producción de hortalizas
y flores.













Página 88-93: producción, recolección, selección, limpieza y distribución de calabazas.



Cestería de carrizo y otate

Este oficio es, también, cien por ciento artesanal y típico de Tonatico. Viene, tal vez, de la época prehispánica, ya que nuestros antepasados construían enormes trojes o trojas para almacenar algún producto que ellos sabían que era perdurable. Además, fabricaban pequeños chiquihuites para recoger las cosechas y llevarlas a las trojas. Este trabajo fue pasando de generación en generación hasta hoy en día. La elaboración de estos productos —junto con canastas, floreros, sombreros, tapaderas para tortilleros y miniaturas que usan como aretes y adornos— implica cortar, labrar y limpiar la materia prima. Es un trabajo laborioso que poca gente artesana actualmente realiza. Félix Albarrán, originario de Tonatico, se dedica a realizar este producto, quien además ha ganado numerosos reconocimientos y premios a nivel estatal por su dedicación al arte de la cestería de carrizo y otate.

Página 94-99: elaboración artesanal y venta de cestería de carrizo y otate. Oficio reconocido nacionalmente.











Tejido

Una actividad económica de la región es la elaboración de las prendas tejidas. A principios de la década de los sesenta, ésta inicia por Serena Ayala Acosta y Natividad Beltrán de Ayala, quienes enseñaban a las niñas y mujeres de Tonicato, de manera gratuita, y comercializaban las madejas de hilo. Así inició toda una actividad productiva.

Tiempo después, la familia Ferrer Trujillo trabajó la artesanía del tejido, que actualmente representa un producto elaborado por personas que lo llevan con orgullo. Aquí en Tonicato se emplea a base de hilo crochet, cristal o gancho. Desde hace más de 40 años, producto de esta elaboración, se encuentran prendas como el quesquemel, blusas, rebosos, manteles, capas, así como vestidos para novia, quinceañeras y demás, ya que esta artesanía es elegante y de vistosos colores. Hoy en día, todavía se encuentra la tienda de doña Naty, en la calle principal, donde podemos encontrar una gran variedad de prendas; destaca el rebozo tejido a gancho y empuntado.



Páginas 100-105: desde hace 40 años la elaboración de prendas tejidas se ha convertido en una actividad notable en Tonicato.







TAMM TAMM TAMM
bebe
TAMM
bebe

BEBE TAMM
7 43601 02761 7
AZUL BEBE
C-2761
-6210110



Páginas 106-107: vista aérea de Tonicato, Pueblo Mágico.

Página 108: explanada del Kiosco del centro de Tonicato.







MARZO MCMXXIV

FEBR

Índice



9	Presentación
13	Prólogo
17	Historia
23	Festividades
43	Atractivos turísticos
53	Gastronomía
87	Actividades económicas









Tonatico es un testigo insobornable de historia y tradición. Pueblo Mágico ubicado al sur del Estado de México. En él convergen luz y sombra. Históricamente conocido como “lugar donde nace el sol”, turísticamente un camino a las entrañas de la tierra, las Grutas de la Estrella datan de hace 500 mil años. Tonicato es, por tanto, un recorrido del amanecer a la obscuridad del pueblo.

Este libro es parte de la colección Mosaicos Regionales que pretende ser una insinuación a la curiosidad de aquellos que deseen viajar y quieran conocer, admirar y contemplar la pluralidad que ofrece el Estado de México.

En *Tonicato*, el lector se vuelve un turista visual-textual que podrá disfrutar de historia, tradición gastronómica y paisajes naturales. Es, también, una invitación a ser testimonio del patrimonio cultural, natural, histórico y humano.

ALEJANDRA AYALA AYALA es licenciada en educación preescolar. Tiene la maestría en educación basada en competencias por la UVM. Ha realizado diversas investigaciones acerca de la historia de Ixtapan de la Sal; destaca su participación en los proyectos *Fiestas patronales de Ixtapan de la Sal y artesanías del municipio de Ixtapan de la Sal* (Conaculta). Es autora de *Ixtapan de la Sal* que forma parte de la colección Mosaicos Regionales, editado por el FOEM. Ha impartido diversas conferencias donde aborda la historia de dicha ciudad. Su trabajo como investigadora la ha llevado a convertirse en la primera mujer cronista municipal de Ixtapan de la Sal. Actualmente, pertenece a la Asociación Nacional de Cronistas de Ciudades Mexicanas, A. C. y a la Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, A. C.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



EDOMÉX
DECISIONES FIRMES, RESULTADOS FUERTES.