


FOND  DITORIAL ESTADO DE MÉXICO

COATEPEC HARINAS

Michelle Rogel



COATEPEC HARINAS

Pueblo con Encanto









COATEPEC HARINAS

Pueblo con Encanto

Michelle Rogel



Fotografía
Georgina Yelena Espinosa Pérez

foem
FONDO EDITORIAL ESTADO DE
MÉXICO



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

Coatepec Harinas

© 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.

© Michelle Rogel Villegas, por el texto

© Georgina Yelena Espinosa Pérez, por las fotografías

© Secretaría de Cultura- INAH-MEX; por las fotografías de monumentos históricos e inmuebles catalogados. Reproducción autorizada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia

Toda reproducción de imágenes de Monumentos Arqueológicos Históricos y Artísticos y Zonas de dichos Monumentos está regulada por la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, así como su Reglamento, por lo que se deberá tramitar ante el Instituto Nacional de Antropología e Historia, el permiso correspondiente.

ISBN: 978-607-490-334-8

Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal

www.edomex.gob.mx/consejoeditorial

Número de autorización del Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal

CE: 217 / 01 / 19 / 21

Impreso en México / *Printed in Mexico*

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, 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 del Salto de
San José.

Página 6:
caída del Salto de
San José.

Quiosco de Coatepec
Harinas.

Página siguiente:
montañas y valles.







Introducción

Así como transcurren los días en la vida de las personas, transcurren los tiempos en la vida de los pueblos. El presente escrito hace un recorrido a lo largo del ciclo de un año a través de la alegoría de un día en Coatepec Harinas, enmarcado en la historia, gastronomía, artesanías, producción agrícola, paisajes, festividades y tradiciones del municipio.

El primer apartado corresponde al amanecer, hace alusión al significado del nombre de Coatepec Harinas y relata la historia desde los primeros pobladores hasta ya avanzada la época de la Colonia, mientras se describe el despuntar de un día en este municipio, incluyendo el desayuno típico, y los principales objetos de la producción artesanal que sirven para comenzar las primeras actividades de la jornada.

La segunda sección hace alusión al mediodía, parte desde un almuerzo en el campo o en la plaza principal, seguido de un recorrido por los senderos del bosque de ensueño hasta llegar a Los Pocitos con su agua burbujeante y de propiedades medicinales. Hace una parada en la Unidad de Manejo Ambiental (UMA) para realizar actividades que involucran a toda la familia y ayudan a conocer especies en peligro de extinción: el lobo gris mexicano y el venado de cola blanca mexicano. Al calor de este paseo se relata el siglo XIX, tiempo de la gesta de Independencia, y se recuerda a algunos de los insurgentes coatepequenses. Ese siglo es de suma importancia para la producción agrícola de Coatepec Harinas, pues logró ser uno de los principales productores de harina de trigo del país.

Página anterior:
cerro de Coatepec
Harinas.



El pasaje de la tarde hace salivar al evocar los sabores de los principales platillos de la abundante gastronomía local. Se recuerdan los festejos por el centenario del inicio de la guerra de Independencia en 1910 y se describen los que se llevan a cabo cada año para su conmemoración. Se ondula por la turbulenta Revolución mexicana que trajo desasosiego a la población, se mencionan algunos de los personajes más importantes de esta etapa y las leyendas alrededor de ella. Esta sección termina calmando las turbulencias, llevándonos a admirar un apacible atardecer de cielos puros, donde las aves juegan libres, en el Parque Ecoturístico Ejidal “La Laguna”.

El ocaso anuncia la oscuridad que propicia el convivio. En este apartado se describen las principales fiestas, desde los platillos que acompañan hasta las diferentes danzas y ceremonias que conllevan. También se relata aquí la leyenda de los dos arrieros, una de las más contadas al calor del fuego que prepara la cena en los hogares de la comunidad.

La parte que atañe al anochecer muestra un cuerpo cansado por el trabajo, caminando a través de veredas iluminadas por la luna, con un cielo estrellado. Durante la noche que se lleva a cabo la conmemoración de los muertos, una de las más especiales que existen en el país, las Velas Nuevas, en las que se reza, se come, se bebe, pero sobre todo se acompaña en la dolorosa espera. La noche como metáfora de la muerte, los velorios y las ceremonias luctuosas tiene lugar en este apartado; aligerando las penas, también ocurren las últimas fiestas del año: las posadas, Navidad y Año Nuevo con su forma tradicional de realizarlas.

Llegamos al final del día en Coatepec Harinas, transitando por las fiestas de todo un año, tradiciones, gastronomía, parajes, artesanías, leyendas e historia de una comunidad que pródigamente ha dado tanta vida a través de los frutos de esta tierra generosa.

Comencemos este viaje siguiendo las sendas de gente que trabaja con la tierra, de manos fuertes, de piel surcada por el sol. Personas de carácter recio,



labrado por los rigurosos trabajos en los terrenos, huertas, invernaderos, sembradíos y establos, pero de amor infinito por sus paisanos y visitantes.

Al visitante aquí se le reconoce, se le ofrece de beber, de comer y una larga charla para que nunca se sienta solo. Aquí acompañar es una de las acciones más importantes del trayecto entre el nacimiento y la muerte, por lo cual a esta actividad se le dedica el último apartado de este libro.

Este recorrido ya comienza, el alba va despuntando, la luz deja atrás las sombras, se distinguen ya las imágenes, el rocío humedeció la hierba, los pasos nos guían hacia Coatepec Harinas.

Página anterior:
las canastas de mimbre
y el pan de leña son
el sello distintivo de
Coatepec Harinas.

Piedra de molino.



El amanecer

Nombrar un lugar es evocar un cúmulo de experiencias que distinguen el alcance de ese mote. Coatepec proviene de los vocablos nahuas *coatl*, que significa “serpiente o culebra”, y *tepetl*, “cerro”; es decir, en el “cerro de las serpientes”. Harinas se debe a que en el siglo XIX las haciendas producían harina de alta calidad y era exportada hasta la lejana China desde el puerto de Acapulco.

Coatepec Harinas se localiza en la falda sur del Nevado de Toluca, Xinantécatl (Hombre Desnudo) o Chicnautécatl (Nueve Cerros), la cuarta montaña más alta de México, con cuatro mil 690 metros sobre el nivel del mar en la cumbre del Pico del Fraile. Se encuentra en la zona de transición y traslape climático-biológico de la Faja Volcánica Transmexicana y la subcuenca alta del río Amacuzac, con altitudes de mil 900 a dos mil 800 metros sobre el nivel del mar, por lo que tiene una gran riqueza de climas y suelos, por lo tanto, de producción agrícola.

Los ríos más importantes son las Flores, Ixtlahuaca, Meyuca, el Molino y el Potrero. Los arroyos destacados son Xalostoc, Chiltepec, Tía Nieves, Culebrillas, Capulines, Tortuga, Tecolotepec, Fragua, Nava, Sabanillas, Chiquihuitero, Colmena, Jabalí, Salto, Ahuehuete, Cauche y Cochisquila. También hay caídas de agua: el Salto de San José con 70 metros, del Rincón del Muerto con 50 metros, de la Providencia con 45 metros, de

Coatepec Harinas se encuentra en la zona de transición y traslape climático-biológico de la Faja Volcánica Transmexicana y la subcuenca alta del río Amacuzac.

Página anterior:
vista del Xinantécatl.



la Cruz de Piedra con 25 metros, de Cochisquila y el Salto del Campanario con 15 metros, todos con una caída de líquido transparente, que reverbera en el entorno.

El agua es abundante y de buena calidad. De todas estas corrientes de agua, las más visitadas son el río las Flores, el arroyo Chiquihuitero y el Salto de San José. El río las Flores es de un caudal importante, tanto que en la época de los molinos de harina, se usaba su fuerza para mover las enormes piedras que servían para triturar el grano del trigo; en la actualidad en este río se pueden encontrar pequeñas pozas de agua, en las cuales es posible sumergirse para darse un buen baño de agua refrescante.

En el Chiquihuitero se puede disfrutar de una trucha recién pescada y preparada al momento con diferentes recetas que le darán gusto a los paladares más exigentes; mientras que en el Salto de San José podrán hacer un paseo disfrutando la vista que ofrece.

El sistema montañoso coatepequense es complejo, con numerosas cañadas, mesetas y lomeríos derivados de fracturas y de la erosión causada por el paso de los ríos que se forman con los escurrimientos del Nevado de Toluca. Las elevaciones geológicas más importantes son el cerro de Coatepec Harinas, ubicado al norte del municipio; el cerro Cucharó, al suroeste; el cerro del Picacho, al noroeste; el cerro

del Palmar, al este y el cerro del Chiltepec, al oeste. Todo este paisaje da a Coatepec Harinas amaneceres húmedos y fríos, en los que el trino de los pájaros anuncia los rayos del sol, despertando flores, animales y gente.

Gran parte de los suelos de este municipio posee un extraordinario contenido de materia orgánica, tiene alta capacidad de retención de agua y de intercambio catiónico, es decir, que posee la facultad de retener e intercambiar nutrientes. Esta fertilidad es reverenciada y aprovechada por los pobladores que con su trabajo nutren a la tierra, creando un vergel que al final de sus vidas será alimentado con sus propios cuerpos.



Los primeros habitantes que disfrutaron de los amaneceres en este encantador lugar, de los que se tiene noticia, fueron los matlatzincas. Según fray Bernardino de Sahagún, “matlatzinca” proviene de la palabra nahua *matlatl*, que significa “red”, es decir, “los que hacen redes”; pero a sí mismos se llamaban *nepintatahui*, “gente del maíz”, debido a que su agricultura y alimentación estaban basadas en el cultivo de ese grano.

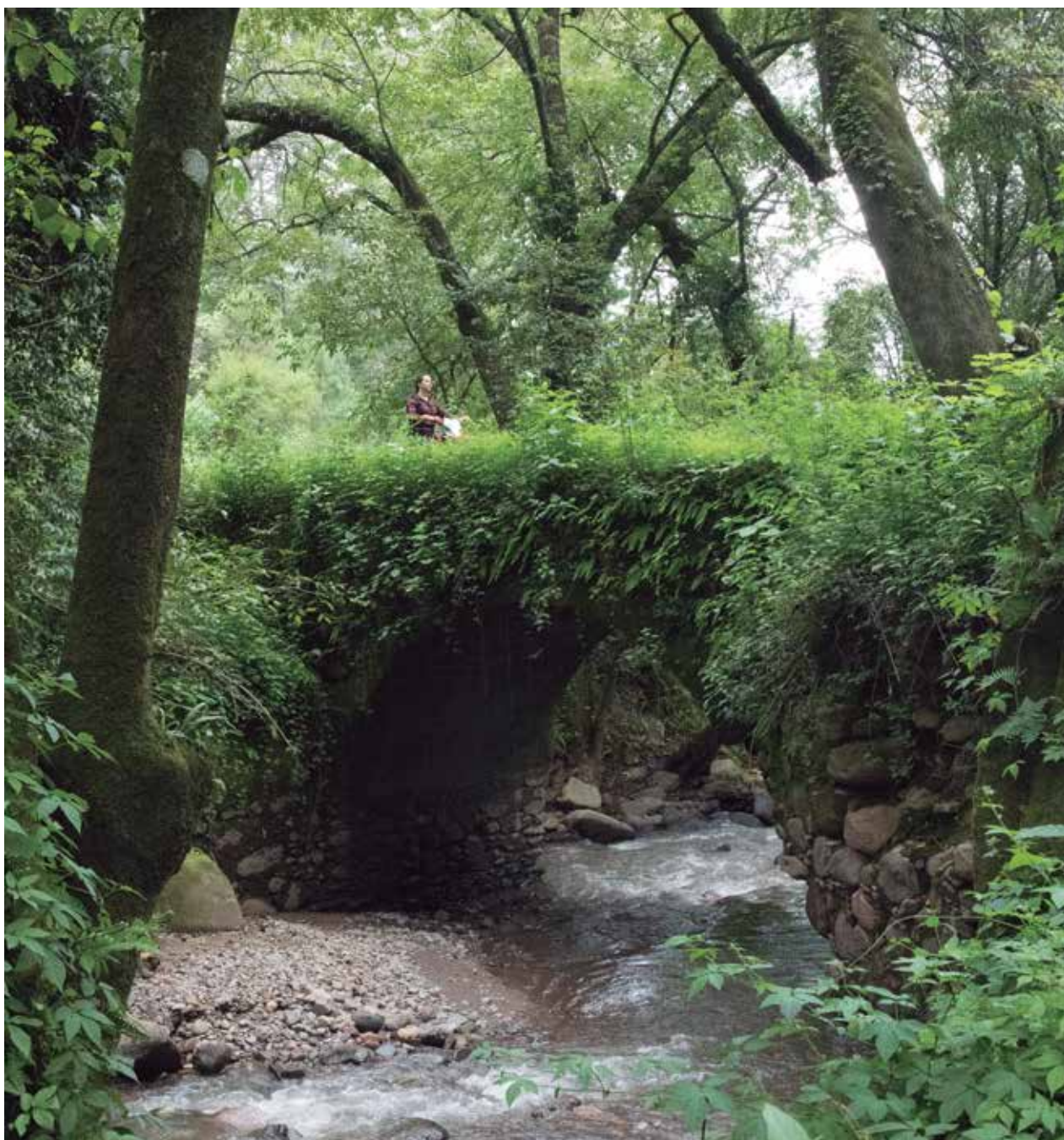
Los matlatzincas fueron grandes tejedores de fibras de maguey, con las que elaboraban redes, costales y petates. Con las mismas fibras también hacían hondas, utilizadas como armas, que servían de proyectiles y con las cuales tenían fama de ser muy diestros.

Se asentaron en lo que hoy conocemos como El Cerrito, cultivaban principalmente maíz, frijol, calabaza, chilacayote, chayote y maguey, que utilizaban para la producción del ixtle, materia prima para tejer.

Entre 1450 y 1460, parte de los habitantes de El Cerrito se separaron y fundaron otro asentamiento en Acuitlapilco, que hoy es uno de los pueblos más importantes del municipio de Coatepec Harinas y donde tienen sus talleres la mayoría de los artesanos de canastas y comales.

Los primeros habitantes fueron matlatzincas y se asentaron en lo que hoy conocemos como El Cerrito.

Página anterior:
paisaje boscoso y antiguo puente del río de Ixtlahuaca.



Un antiguo puente
de la época de la
Independencia.

Página siguiente:
amanecer desde la
comunidad Laja Azul.



En 1534 se entregó el territorio de Coahuhtepetl, actual Coatepec Harinas, al encomendero Juan de Salcedo.

Después de la caída de Tenochtitlán, en 1521, a manos de los conquistadores españoles, se establecieron nuevas formas de gobierno y administración. En 1534 se entregó, junto con otros territorios, el de Coahuhtepetl, actual Coatepec Harinas, al encomendero Juan de Salcedo, quien estaba casado con la hija primogénita de Hernán Cortés, Catalina Pizarro.

Debido a las enfermedades que propagaron los españoles (viruela, sarampión, poliomielitis, peste bubónica, tifus, varicela, difteria, escarlatina), los pobladores decidieron trasladarse al norte de su asentamiento principal ubicado en El Cerrito; así nació Coatepec, la actual cabecera municipal.

Durante la época colonial, para lograr la conquista cultural, la evangelización y los tributos o impuestos a la Corona española, se obligó a los antiguos habitantes del actual Coatepec Harinas a agruparse, con la finalidad de ejercer mayor control sobre ellos.

Entre 1604 y 1700, Coatepec y Cuitlapilco pasaron a ser parte de Malinaltenango. En agosto de 1707, el virrey Francisco Fernández de la Cueva concede a Coatepec separarse de aquella población.

En 1623 se inició la construcción del primer templo y, según el Archivo Parroquial, en 1743 se levantó el segundo templo, que fue edificado en el mismo sitio del anterior y cuya construcción duró 20 años, pero no sería el definitivo; el que se encuentra en la actualidad se edificó tiempo después.



Los días coatepequenses inician con la humedad del amanecer, con mujeres que corren para hacer filas en sus molinos y llevan cubetas de maíz que ha sido nixtamalizado, proceso por el cual el grano adquiere sus mayores propiedades nutrimentales y es legado del pasado prehispánico. El procedimiento para la nixtamalización empieza poniendo el maíz con agua y cal a remojar, y antes de que amanezca se cuece 40 minutos, se escurre y se lleva al molino.

Página siguiente:
esculturas prehispánicas
encontradas en
la región.



La naturaleza fue pródiga con Coatepec Harinas, crecen aguacates de sabor y textura inigualables, perfumados duraznos que se emplean para realizar el pico de gallo al estilo coatepequense, ciruelos, capulines con los que elabora un dulce envuelto en hoja de maíz, tejocotes que son imprescindibles en el ponche de frutas, guayabas, chirimoyos, zapotes, higueras, limas, limoneros, zarzamoras, macadamia, manzanos, nísperos, nogales, papayos, perales, chiles manzanos, chilacayotes, avena, magueyes, nopales, alfalfa, trigo, hongos silvestres, rosas, claveles, pompones, buganvillas, helechos, huela de noche, jazmines, magnolias, mirasoles, margaritas. De las plantas medicinales se encuentran aclin, anís, albahaca, artemisa o ajeno, árnica, balandre, borraja, berro, lengua de vaca, gordolobo, epazote, estafiate, manzanilla, mejorana, menta, muicle, ortiga, pata de león, pericón, pingüica y poleo, entre otras.

En la vida silvestre se pueden observar animales como ardillas, tejones y comadreas, ratas de campo, tlacuaches, armadillos, tuzas, zorriillos, coyotes, tlalcoyotes, gatos monteses, zorros, correcominos, jilgueros y gorriones, golondrinas, tecolotes, cuervos y zopilotes, aguilillas, halcones, gavilanes, cuspurrines, pintos, güilotas, gallinas de monte, calandrias, ruiseñores y garzas, que convierten a este municipio en un verdadero jardín paradisiaco.



Siguiendo los caminos coatepequenses evocamos perfumes que vienen de un tiempo antiguo, aroma a horno de pan alimentado por el calor del fuego que consume madera.

Por las mañanas, los habitantes van hacia los hornos de pan que nos recuerdan que Coatepec Harinas debe su nombre al cultivo de trigo. El tiempo se mantiene en pie y testimonia el trabajo de las manos coatepequenses, mismas que nos rememoran ese pasado de la producción harinera.





Página anterior:
el clima de Coatepec
Harinas resulta óptimo
para el cultivo de
aguacates.

Coatepec se destaca
por su producción
de durazno.

El trigo en su andar pasaba de las eras a los molinos, existen los restos de uno de ellos que convertía los granos de este cereal en harina; la fuerza del agua de los ríos movía esa maquinaria pesada, majestuosa, entregando el ingrediente principal del pan y sentando las bases de nuestra comida mestiza, patrimonio de la humanidad.

El desayuno humeante se sirve con un jarro de café de olla, endulzado con piloncillo; un pan dulce de las muchas formas y rellenos que existen o uno blanco con frijoles refritos o caldosos; aguacate y chile en conserva, y huevos al gusto, que han sido recolectados de los gallineros de las casas, producto de gallinas alimentadas con semillas y pastos.

Hombres y mujeres salen a trabajar cubiertos por un sarape, prenda de corte entero para envolver el cuerpo, o un gabán, que tiene un orificio al centro por el que se puede asomar la cabeza de la persona que lo usa; estas ropas son hechas en un telar de madera por un maestro que hace uso de sus pies y sus manos, ruecas, agua, tintes naturales, tornos, madejas, lanzaderas y gran ingenio para formar prendas que visten de garbo, dan calor y son naturalmente impermeables. Las piezas pueden tener desde 180 hasta 210 hilos de lana de la más alta calidad; los artesanos elaboran con estos hilos figuras de cuadros, grecas, triángulos,

El sarape o gabán es una prenda tradicional de corte entero, hecho en telar de madera.

Flor de durazno.

Página siguiente: los hornos de pan recuerdan que Coatepec Harinas debe su nombre al cultivo de trigo.







herraduras y animales como caballos; por encargo, pueden tejer los nombres o iniciales de quien portará la pieza.

Arropados, dejan atrás el hogar de adobe y tejas, entonando canciones sencillas, con los rostros marcados por el sol y el amor a su tierra, caminan por veredas que los llevan a las milpas, las flores, los frutales y los viejos trigales, al trabajo en el surco, noble oficio de cultivar el alimento.



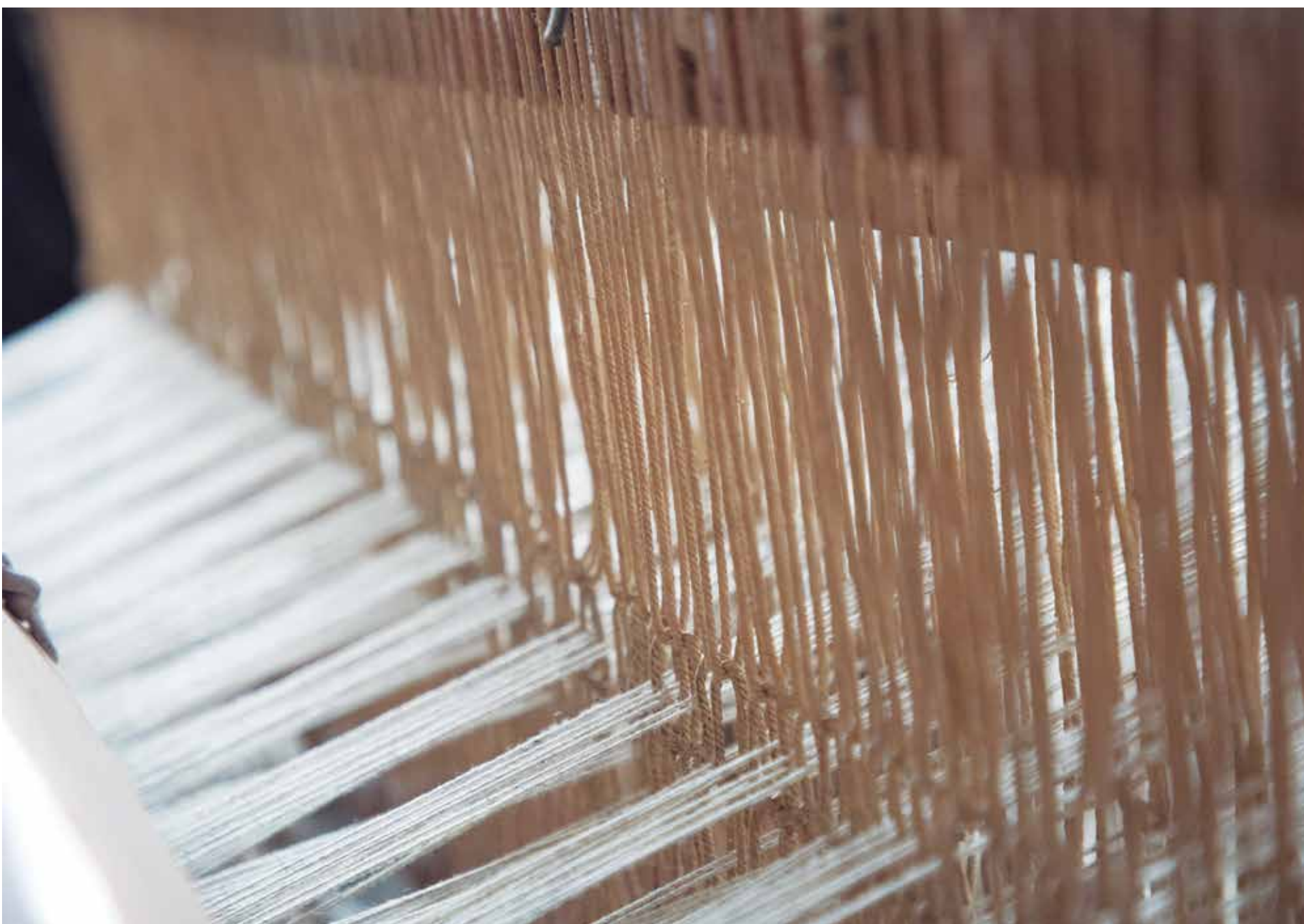
Domingos y lunes, desde muy temprano, empieza el mercado de trueque; las mujeres de largas y sedosas trenzas han tomado un baño en alguno de los manantiales, tradición de la que ya hacía referencia fray Bernardino de Sahagún, haciendo notar que era usanza de los naturales de esta región tomar baños diariamente, y cómo no hacerlo, si las aguas cristalinas invitan a la purificación. Ellas llevan bellas y ecológicas canastas de mimbre tejidas por artesanos de Acuitlapilco, quienes magistralmente entrelazan las varas comenzando por la base de la canasta formada por un ovalo perfecto. Al terminar la base, utilizan navajas muy afiladas para cortar los sobrantes y pisan el ovalo hasta que quede completamente plano, a partir de aquí comienzan a tejer dando forma a la canasta, terminando el entramado con unas ondas y la agarradera. Para darle un toque final pasan las canastas por un proceso de azufrado, que les da el acabado blanco característico.

Las mujeres cargan en sus canastas productos de sus huertos para ser intercambiados por lo que haga falta en la despensa familiar. En el mercado de trueque no importa tanto el dinero, que es una mera representación de un sistema de valores, sino lo tangible y real, la alimentación de la familia, con frutos recién cosechados que han recogido los nutrientes de esta tierra.

Asistir al mercado de trueque nos conecta con el pasado, tanto al de origen americano como el europeo. El trueque ha sido una actividad unida a la simiente

Las mujeres cargan en canastas productos de sus huertos para intercambiarlos en el mercado del trueque.

Página anterior:
pan dulce de
múltiples formas.





Página anterior:
telar de madera.

Los gabanes pueden tener desde 180 hasta 210 hilos de lana y figuras como grecas, herraduras, caballos o encargos personales.



Tejido del mimbre y canastas de la comunidad de Acuitlapilco.

de la agricultura, mejora la calidad de vida, ya que ayuda a que las jornadas sean más cortas, intercambiando los productos que sobran de los cultivos propios por otros que no se tienen y que son necesarios para una alimentación balanceada.

En medio de todo este bullicio de sonidos, olores, sabores y texturas de manjares, los murmullos lo impregnan todo, las mariposas aletean entre las flores que han abierto sus capullos hacia la luz delgada del amanecer que ya se ha fortalecido, va el sol en su viaje incansable y veloz para coronar la jornada, el ciclo del día continúa.

**El trueque ha sido
una actividad
unida a la simiente
de la agricultura.**



El mediodía

Llegó la hora del almuerzo; tortillas hechas a mano, frijoles de olla y algún guisado son llevados en cazuelas de barro o de peltre hasta los terrenos de cultivo para que coman los que están trabajando junto al surco. Pero, si se está en la plaza, se puede degustar una “gordita”, un tlacoyo que tiene la singularidad de que la masa de maíz ha sido trabajada paso a paso y amasada vigorosamente con manteca, y el relleno puede ser de haba seca, haba tierna, chicharrón prensado, chícharo verde, chícharo seco, frijoles o requesón.

El comal donde se cocinan las gorditas es de Acuitlapilco. Éste es elaborado con un proceso antiguo, el cual empieza con la extracción de tierra y arena que son cernidas y mezcladas formando un polvo muy fino y suave. Después se agrega agua a la mezcla y se amasa fuerte hasta lograr una arcilla moldeable, se forman los comales en moldes y se dejan secar. Para finalizar se cuecen en hornos de madera y varas. El artesano firma cada una de las piezas porque así los clientes pueden estar seguros que su comal será de buena calidad.

Con la masa de maíz bien preparada y el comal de barro caliente sobre un anafre, se empieza a dar forma ovalada con las manos a la gordita, se le rellena y se pone a cocer; ya que está lista, se le hace una abertura por un lado para, finalmente, agregar crema, queso cotija y salsa amarilla hecha con chiles manzanos. Licencia me tomo de opinar que no hay mejores tlacoyos que los de Coatepec Harinas, son suaves y de un relleno grueso; el queso cotija y la salsa de chile manzano los coronan.

Página anterior:
comal de barro y los
típicos tlacoyos de
Coatepec.

Página siguiente:
polvo de tierra y arena
para la elaboración
de comales.

Página 37:
comales artesanales de
Acuitlapilco.





En la UMA se trabaja para la preservación del lobo gris mexicano y del venado mexicano.

Para que el almuerzo tenga un buen lugar dentro del cuerpo y los humores se alivien, la medicina perfecta es ir de paseo por los senderos de Coatepec. Se puede tomar camino hacia la comunidad de Agua Amarga, ahí se encuentran Los Pocitos, manantiales de agua cristalina llena de minerales gracias a los cuales burbujea este preciado líquido. Al agua de Los Pocitos se le han atribuido propiedades medicinales para las afecciones de la piel, las personas mayores cuentan que en estas aguas se venían a bañar para tratar los ardores de las ampollas en los tiempos de la viruela; ahora se usan para aliviar dolencias menos peligrosas o simplemente para conseguir un buen descanso.

Si las aguas curativas no fueran necesarias, se puede tomar camino hacia Cochisquila para visitar la Unidad de Manejo Ambiental (UMA), que trabaja en la preservación del lobo gris mexicano (*Canis lupus baileyi*) y el venado mexicano (*Odocoileus virginianus mexicanus*). También resguardan coyotes, cuervos, tlacuaches, entre otros animales de la vida salvaje. Tienen actividades para toda la familia, dan asesorías sobre el manejo de la fauna silvestre, hacen recorridos por los refugios de los animales, explican la importancia de su conservación, cuentan la historia de cada uno de ellos, todo en un entorno ecológico y amigable.

Experimentar la sensación de conexión con estos animales nos regresa a nuestro origen en la naturaleza más pura, entonces entendemos que debemos cuidarlos, protegiendo su hábitat. La mirada misteriosa del lobo nos regresa a una memoria que conecta con el humano primitivo que huía por su desnudez y su fragilidad, en una lucha por sobrevivir a los embates de la existencia.

Página siguiente:
lobo gris mexicano.

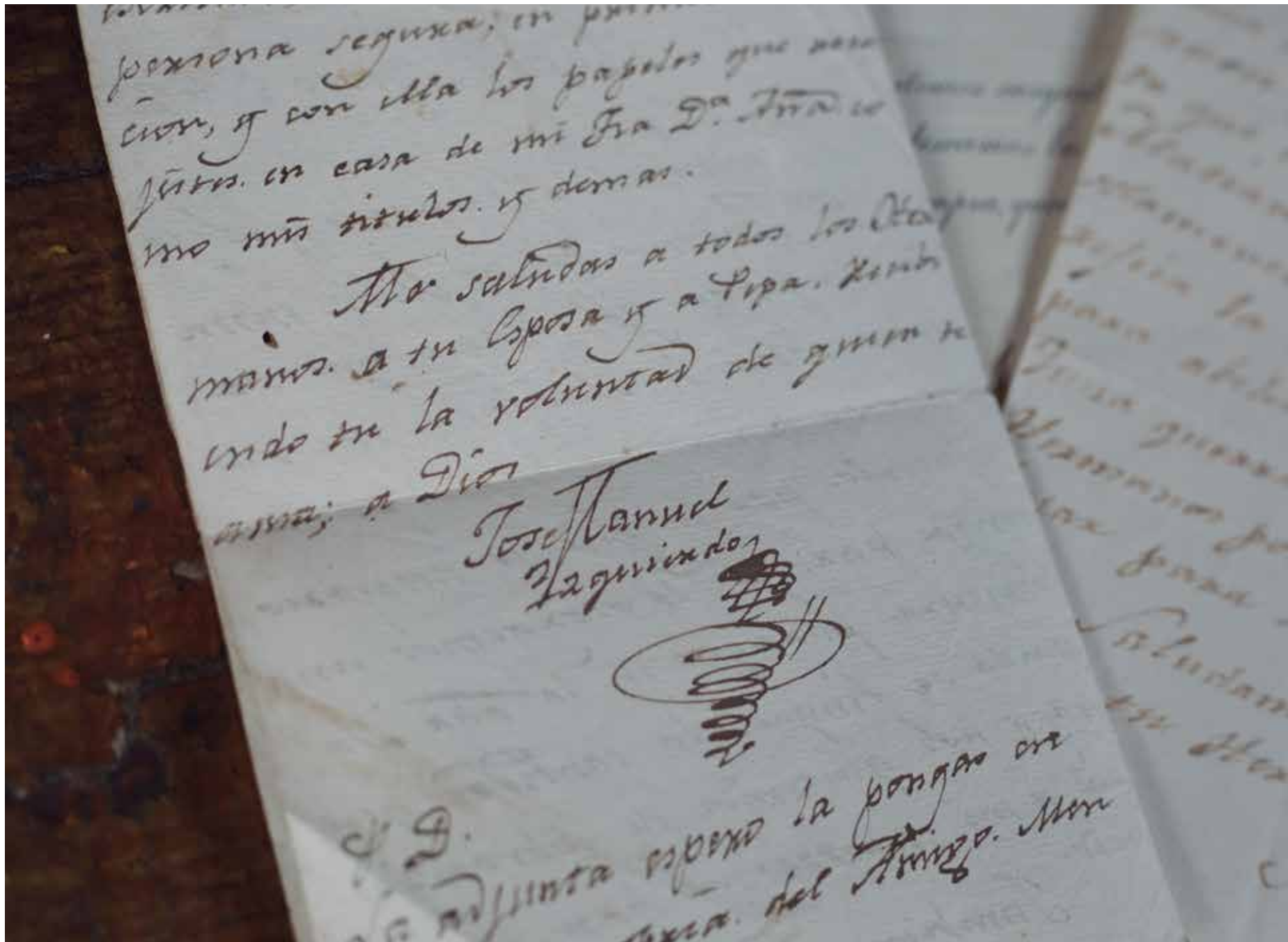
Siguiendo los senderos coatepequenses, al calor del mediodía se evocan las luchas que se llevaron a cabo en este territorio, personajes que se batieron

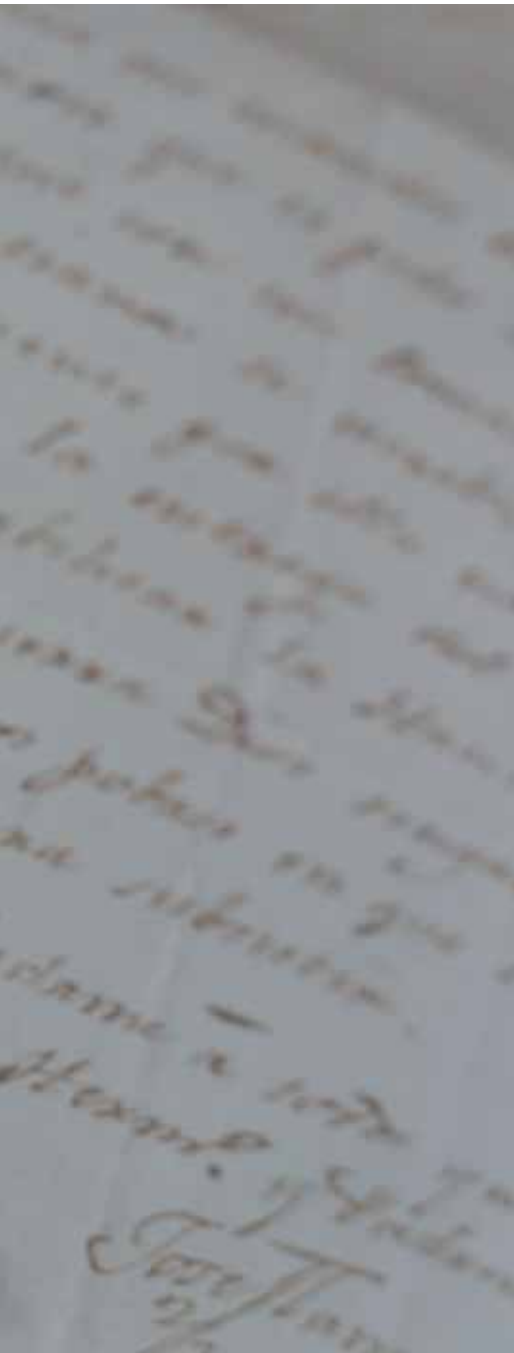




La UMA es un santuario para coyotes, halcones, tlacuaches y otros animales de la vida salvaje.







al fragor de la pasión por dejarnos un mundo mejor. El discurso que proponía que la soberanía había recaído en el pueblo, pronunciado por Francisco Primo de Verdad y Ramos, en el salón de cabildos de Ciudad de México, corrió como pólvora, haciendo noticia en todas las provincias. Los tiempos eran turbulentos, España había sido invadida por Napoleón. Para los nacidos en México (entonces Nueva España) era el momento de la independencia. Pero no todos tenían los mismos ideales. Pasaron dos años de conjuras, conspiraciones y una dosis de traiciones para que la noche del 15 de septiembre de 1810, en el pueblo de Dolores, Miguel Hidalgo y Costilla diera el grito que invitaba a tomar las armas, al toque de las campanas.

Comenzaron 11 años de cruel guerra de la que fue partícipe Coatepec Harinas. Son tres personajes del pueblo quienes estuvieron activamente en la lucha por la Independencia de los que se tiene conocimiento, pero son muchos más de los que, por culpa de la olvidadiza Clío, desconocemos sus nombres.

De los que existe noticia ligados a Coatepec son el presbítero José Manuel Izquierdo, su padre Nicolás Izquierdo y Anita Izquierdo. Ella fue una espía insurgente que trabajó mandando información al caudillo del sureste Vicente Vargas. En julio de 1816, Iturbide escribió a Calleja sobre las mujeres insurgentes: “Esta clase de mujeres, en mi concepto, causan a veces mayor mal que algunos de los que andan agavillados”; a las mujeres que se les encontraba en el espionaje se les castigaba terriblemente, con toda clase de atropellos, incluido el de considerarlas culpables de prostitución. Anita Izquierdo se arriesgó valientemente por la libertad de su pueblo, fue hecha prisionera en octubre de 1817.

Nicolás Izquierdo fue apresado el 9 de abril de 1817, acusado de mantener correspondencia con los insurgentes y de proporcionarles armas; los realistas ofrecieron a su hijo José Manuel Izquierdo perdonar la vida de su padre a cambio de su rendición. El hijo se negó y el 14 de abril de 1817 Nicolás Izquierdo fue pasado por las armas.

**Tres personajes
de Coatepec
Harinas lucharon
activamente por
la Independencia.**

Documentos firmados por el presbítero José Manuel Izquierdo, insurgente en la guerra de Independencia.

José Manuel Izquierdo luchó primero a las órdenes de Mariano Ortiz. Según el *Diccionario de insurgentes*, de José María Miquel I Vergés:

En 1819 el P. Izquierdo se hallaba en el Sur en donde, en compañía de Pedro Ascencio, había ganado mucho terreno y dominaban ambos una extensa zona, a donde se les reunió Guerrero [...] Cuando el movimiento insurgente estaba ya dominado en casi la totalidad del extenso territorio de Nueva España, Ascencio, Guerrero e Izquierdo mantenían la rebelión en el Sur, donde ejercían gran influjo.

Finalmente, José Manuel Izquierdo entró con el Ejército Trigarante a Ciudad de México, el 27 de septiembre de 1821, dando fin a la lucha e iniciando la construcción de nuestro México.



Una vez terminada la lucha por la Independencia, el siglo XIX avanzó en el tiempo y concentró la mayor producción agrícola de la localidad, las haciendas eran lugares casi autosuficientes, con ganado y sembradíos. En esta época el municipio adquirió el nombre de Harinas que, como lo hicimos saber anteriormente, fue por la creciente producción harinera. Campos dorados inundaban la vista, el trigo se segaba y se llevaba a las eras, que son construcciones con cierta inclinación que evita las inundaciones y también facilita que el grano caiga de la espiga.

En las eras se trillaba el trigo con un instrumento que era arrastrado por mulas o bueyes moviéndose en círculos. Se separaba la paja de los granos, para después limpiarlos con un sistema de ventilado. Los granos se llevaban posteriormente a los molinos que estaban contruidos a las orillas de los ríos y eran movidos por la fuerza del agua, ahí se terminaba el proceso para convertirlos en harina.

**En el siglo XIX
el municipio
alcanzó la mayor
producción agrícola
y adquirió el
nombre de Harinas.**

Página siguiente:
antiguos molinos.





Antiguo costal de cuero para transportar harina.



Proceso de obtención del ixtle (fibra de maguey) para la realización de reatas.





Página anterior:
antigua casona con
era de trigo.

Placa conmemora-
tiva al Padre de la
Independencia nacio-
nal, en un puente anti-
guo del río las Flores.



La harina era transportada por recuas de mulas hasta Ciudad de México o al puerto de Acapulco, que llevaban pesados costales de cuero, cosidos a mano. Las mulas eran lazadas con reatas de ixtle, artesanía que se hace con toda calma, primero extrayendo el interior fibroso del maguey, después azotando y estirando; de ahí pasan a un mecanismo hecho con madera, un doblador que va torciendo y secando la fibra para después rozarla con el cuete, “quitarle la greña” para asentarla; para finalizar se le unta almidón, se vuelve a rozar, se tiñe y se marca. Las reatas de Coatepec Harinas siguen siendo las preferidas de los que practican y compiten en la charrería, pudiéndolas encontrar en tiendas especializadas por todo el país.

A la par del trigo, también se sembraba linaza, que era vendida en la ciudad de Toluca para ser procesada y extraer su aceite.

La producción del trigo contribuyó a la prosperidad económica de la comunidad, tanto que en 1887 demolieron el segundo templo construido en el centro de Coatepec Harinas y comenzaron la edificación de un tercer templo, más grande que el anterior y que ha sido recuerdo de aquella época favorable; es el que existe en la actualidad: el de la Asunción de María, ocupa el mismo sitio donde se encontraban el primero y el segundo. La fachada de este templo es de estilo neoclásico y sus interiores son eclécticos.

A ritmo de guitarras que acompañan los sonecitos para bajar el dolor por los ausentes, caídos en las diferentes revueltas del siglo XIX, anuncian las campanadas el mediodía.

**En 1887,
demolieron el
segundo templo
construido en
el centro de
Coatepec Harinas
y comenzaron la
edificación del
templo actual.**



La tarde

La gastronomía lugareña invita a la fiesta, es de sabores frescos y delicados porque los ingredientes son cultivados o criados en la misma región.

El pepeto es uno de los platillos típicos más importantes del municipio, consiste en un caldo con los productos de la milpa, se consume en los meses de agosto y septiembre, cuando los ingredientes están muy tiernos; se relaciona con los festejos de la Independencia porque se come en septiembre, los ingredientes son: chilacayotes tiernos, elotes recién cortados, habas verdes y peladas, epazote cultivado en casa, chiles manzanos del huerto, cebolla, ajo, orégano, limón y queso para acompañar. Para realizarlo, se sofríen los granos de elote, se agregan los cubos de chilacayote, las habas, el epazote, la cebolla en trozos grandes, el ajo y los chiles manzanos enteros, con bastante agua y sal al gusto.

El pepeto se sirve en una cazuelita de barro, acompañado de orégano y gotas de limón; las versiones más actuales este caldo se preparan con carne de puerco, dándole más lujo para hacerlo propicio a los festejos. Su calor y nutrientes reconfortan el cuerpo agotado por los fríos y humedades de la época de lluvias.

La dieta local dispone de pescados provenientes de los ríos de aguas cristalinas que recorren el municipio. Para gustos más fuertes se asa deliciosa cecina y chorizo, hechos por familias de carniceros con recetas que han pasado de generación en generación.

El pepeto es uno de los platillos típicos más importantes del municipio, consiste en un caldo con los productos de la milpa.

Página anterior:
atardecer en los parajes
de Coatepec.





La barbacoa se prepara en horno de tierra, con pencas de maguey, que sacan todos sus jugos lentamente hasta lograr un sabor exquisito; este platillo se marida con un buen jarro de pulque: “Pulque bendito, dulce tormento, qué haces afuera, venga pa dentro”.



En las fiestas se come, se baila, se renueva la pertenencia a la comunidad, en ellas se manifiesta el poder de organización y de cooperación que son necesarios para alegrar los ánimos. En septiembre de 1910 se cumplió el centenario del inicio de la guerra de Independencia, para estos festejos se remodeló el jardín central y se construyó el quiosco.

Los festejos con los que se celebra el inicio de la guerra de Independencia empiezan cada año con el desfile de las escuelas, para dar paso a una escenificación, la Guayabiza, para la cual se construye una especie de “castillo” o “fuerte”, que no es más que un templete de madera donde se posicionan hombres vestidos de amarillo que representan a los españoles; abajo y por toda la plaza, se concentran hombres pintados de negro con una mezcla de manteca y tizne, en el rostro y el torso, vestidos con faldas de rafia o de ixtle teñidas con los colores verde, blanco y rojo del Ejército

Página anterior:
el pepeto se consume
en agosto y septiembre.

La Guayabiza es
una representación
de la guerra de
Independencia.



Trigarante. Algunos coronan sus cabezas con penachos o sombreros tricolores, ellos representan al pueblo mexicano que se ha levantado en armas para buscar su libertad.

El ayuntamiento compra a los productores de guayaba una tonelada de estos frutos para ser utilizados a manera de proyectiles dispuestos para ambos bandos. El enfrentamiento comienza y todo el pueblo intenta derribar a los que hacen de españoles, quienes tienen que aguantar estoicamente y evitar los embates hasta que se declare al pueblo vencedor de la guerra. El centro del lugar termina con un dulce y delicioso aroma a guayaba, en la algarabía del sueño de libertad, se sigue el festejo por todas las calles bailando, jugando, intentando persuadir a los espectadores de unirse a la causa con un abrazo de tizne.



Otro periodo importante en el desarrollo histórico de Coatepec Harinas es el de la Revolución de 1910, etapa controversial de nuestro país. Revueltas, saqueos, luchas entre bandos, que dieron lugar a un sinnúmero de leyendas, patrimonio cultural de la tradición oral. Hasta la actualidad se cree en tesoros escondidos de las haciendas que fueron saqueadas en mayor parte por los ejércitos zapatistas y en maldiciones para quienes los encuentren.



Para la Guayabiza el ayuntamiento compra a los productores una tonelada de esta fruta para ser utilizada a modo de proyectiles.

Páginas 56-60:
Guayabiza, guerra de guayabas entre grupos que representan a los españoles e indígenas.







Para sorpresa de todos, es cierto que se han encontrado ollas con monedas de oro y plata, tanto en veredas y caminos, que debido a la erosión del tiempo se van desenterrando hasta que una venturosa tarde ven la luz, como en construcciones antiguas que son demolidas.

Hasta hace poco tiempo aún vivían personas que contaban sus experiencias en esta conflagración, sus miedos, el hambre que sufrieron, los ideales de nacionalismo, orgullo y libertad.

De estos años se tiene noticia del mayor Rafael Izquierdo, originario de Coatepec, quien por órdenes de Victoriano Huerta irrumpió en Palacio Nacional el 18 de febrero de 1913, junto con el teniente coronel Teodoro Jiménez, con el objetivo de aprehender al presidente Francisco I. Madero, quien se encontraba con sus colaboradores; en medio de una serie de confusiones provocadas por las detonaciones, cayó muerto el mayor.

Se rememora esta etapa de la historia con un desfile escolar que atraviesa las calles del centro del municipio, bailes folclóricos y corridos cantados.



Una vez finalizada la Revolución, se reconstruyen los lugares de trabajo y se va adquiriendo la tan deseada paz entre los pobladores. El siglo xx avanza y en los años cuarenta decae la producción de trigo en el municipio, coincidiendo con el florecimiento del Valle del Yaqui, en el estado de Sonora, que se convierte en el principal productor del trigo del país. Los molinos de harina se abandonan poco a poco, Coatepec Harinas entra en una crisis local, que lleva a los productores a buscar otros cultivos. En los años sesenta del siglo xx comienza la producción de frutales y en los setenta la de flores.

En la actualidad Coatepec ocupa los principales lugares en producción de flores, duraznos, aguacates y guayabas a nivel nacional. Es tan importante la producción que se construyó un Museo de la Flor a un costado de El Cerrito,

En la actualidad, Coatepec ocupa los principales lugares en producción de flores, duraznos, aguacates y guayabas.





Página anterior:
producción de guayabas
y duraznos.

La cosecha de aguacate
es el orgullo
de Coatepec.





en la Segunda de San Miguel; este edificio es ocupado actualmente por oficinas de Probosque, un organismo público descentralizado encargado de proteger los bosques del Estado de México.

La floricultura es una de las bases de la economía coatepequense, se pueden admirar sus bellos invernaderos de rosas, margaritas, orquídeas, claveles, williams, nubes, girasoles, gerberas, azucenas, tulipanes, alcatraces y decenas de variedades de plantas para los amantes de la botánica.

La producción frutícola es tan importante que aquí tiene su sede la Fundación Sánchez Colín Cictamex, creada por Salvador Sánchez, quien era ingeniero agrónomo por la Escuela Nacional de Agricultura y gobernador del Estado de México (1951-1957), interesado en el mejoramiento de la producción frutícola. Se le considera un benefactor por la ayuda que ofrece a los productores y porque gracias a sus gestiones se revistieron los canales de riego del municipio.

Actualmente, esta fundación destaca por sus estudios sobre el mejoramiento genético de los frutales y su labor de investigación y difusión de conocimientos por medio de cursos, seminarios y asesorías para los productores de manera gratuita.

La Fundación Sánchez Colín destaca por sus estudios sobre el mejoramiento genético de los frutales.

Páginas 64-66:
la floricultura es una de las bases de la economía de Coatepec.





Los atardeceres desde los cerros y lomeríos de Coatepec son de cielos púrpuras con el gran guardián al fondo, quien atestigua todas las luchas: el Chicnautécatl o Nevado de Toluca. Si las condiciones climáticas lo permiten, este gigante se viste con una nieve serena que emula una manta blanca.

El cielo y la delicadeza del viento hacen propicios los juegos de Eros, tomar nerviosamente la mano del ser amado, mientras la paz ondea las copas de los árboles. Con un clima frío, se puede disfrutar del abrazo amigo o de la convivencia familiar en alguna de las 26 cabañas del Parque Ecoturístico Ejidal, conocido popularmente como La Laguna, ubicado entre los municipios de Coatepec Harinas y Texcaltitlán, a dos mil 850 metros sobre el nivel del mar. Este parque cuenta con un salón para fiestas, zona de juegos para niños, extensiones de pasto donde es posible recostarse tranquilamente y un bosque frondoso que emana aire limpio para llenar los pulmones vigorizando la sangre.

Si el espíritu es más aventurero se puede acampar, con la seguridad de que el área está resguardada por los ejidatarios del lugar. El parque cuenta con asadores para preparar comida. La laguna que se encuentra ahí es de aguas poco profundas y en ella residen truchas y carpas, se pueden efectuar actividades relacionadas con la pesca. También se observan patos bañándose en estas aguas silenciosas que evocan nuestro nostálgico eterno deseo de frescura.

La laguna, espejo del firmamento, dócil espera a los visitantes, antes de subir al cielo en forma de nubes, para correr luego vencida sobre los cuerpos, escurridiza y fecunda ve la luz en forma de vida.

En el parque La Laguna es posible acampar o preparar comida en los asadores dispuestos para ese fin.



El ocaso

Las aves anuncian el fin de la jornada, el trabajo duro del campo ha terminado, todos gustosos regresan a casa; si la suerte es favorable y toca día de fiesta, se apresuran para arreglarse, cepillar el cabello, perfumarse con agua de naranjos, limpiar los zapatos, portar el mejor vestido que invite al galanteo.

Las fiestas principales de carácter religioso son las de Semana Santa en marzo o abril, Pentecostés en mayo o junio, la Asunción de María el 16 de agosto y de la virgen de Guadalupe el 12 de diciembre.

Durante la celebración de la Semana Santa los pobladores asisten a la escenificación de los pasajes más importantes de la pasión de Cristo. La representación inicia el Jueves Santo, al ocaso, y termina el viernes a las tres de la tarde, con la crucifixión en El Cerrito, a dos kilómetros de Coatepec. Subir a este lugar implica un gran esfuerzo físico para quien hace el papel de Jesucristo.

Los ensayos para esta escenificación comienzan desde la segunda semana de enero, con un guion escrito por el sacerdote Enrique Mondragón. El comité organizador se encarga de todos los preparativos, desde entrevistar a los candidatos para los personajes principales, hasta cuidar de los vestuarios, escenografías, invitaciones y organización durante esos días. En 2020 esta representación cumplió 50 años, en ella han participado personajes de la vida pública de Coatepec Harinas, sobresale Javier Martínez Vázquez, quien ha tomado parte en todas las ocasiones.

En Semana Santa los pobladores asisten a la escenificación de la pasión de Cristo, con un guion escrito por el sacerdote Enrique Mondragón.

Página 79:
vista de una de las barrancas típicas de la orografía de Coatepec.



En las fiestas de Pentecostés, la Asunción y la virgen de Guadalupe se realizan danzas, entre las cuales destacan las de Pastoras, Moros y Cristianos, Apaches, Tecuanes, Terroncillo, la Contradanza y los Gallitos que, al ritmo de violín, flauta, tambor y guitarras, describen hazañas de pasajes religiosos con sutiles movimientos de los cuerpos de los bailarines.

La fiesta de Pentecostés coincide con la del Señor del Calvario. Esta celebración comienza el lunes de Pascua, llevándose a cabo un novenario de misas; a la gente que acompaña se le convida café, atole y pan. El día de la fiesta se baja la imagen, se adorna con las exuberantes flores que se producen en la localidad y se realizan danzas que empiezan el último día del novenario. Afuera del templo se instala la feria, juegos mecánicos, comida y artesanías que en el ocaso comienzan a cobrar vida. Entre la comida tradicional de esta fiesta se encuentran los tamales de capulín, dulce hecho a fuego lento con esta frutilla redonda y oscura, perfumado con canela y azúcar, envuelto en hoja de maíz, que lo guarda celosamente lejos de los envoltorios plásticos.

La fiesta de la Asunción de María se celebra en agosto y, después de la liturgia religiosa, se puede disfrutar de la exquisita gastronomía, artesanías, juegos mecánicos y algarabías en la cabecera municipal.

La fiesta de El Cerrito es la fiesta de la virgen de Guadalupe, se lleva a cabo cada año con gran devoción, asisten visitantes y peregrinos desde Estados Unidos de Norteamérica y de Ciudad de México, Toluca y pueblos aledaños. Las festividades inician el 3 de diciembre con el novenario de albas; diario, al amanecer, hay una misa al alba que cada uno de los barrios organiza, donde se ofrece a todos los acompañantes café, atole y pan. El último día es el 11 de diciembre, se bailan las danzas y el día siguiente, el 12, es el más importante de la festividad, hay puestos de comida desde la base de El Cerrito hasta el templo que recibe a todos los peregrinos. El ciclo festivo termina el 19 de diciembre, en que se hace el cambio de mayordomías.

Entre la comida tradicional de la fiesta de Pentecostés se encuentran los tamales de capulín.

Castillo pirotécnico en honor a la Asunción de María.



La cima del Templo de El Cerrito tiene una de las vistas más espectaculares y completas del municipio.

El Templo de El Cerrito tiene una escalinata cuya conquista implica un desafío, pero cuando se llega a la cima se tiene una de las vistas más espectaculares y completas del municipio, en la que se puede disfrutar de un suspiro mientras se contempla la puesta del sol, líneas naranjas se avistan en el cielo perseguidas por una sombra que las va siguiendo.



Cuando no hay fiesta en la comunidad, el fuego reúne a las familias alrededor de los fogones y se cuentan historias y leyendas, mientras recordamos con un pan nuestro origen.

Para cenar, en la cabecera municipal podemos encontrar tacos de cabeza, que han dado a Coatepec fama entre los pueblos aledaños. Si el gusto es más moderado, se venden deliciosas empanaditas, rellenas de piña, crema pastelera o las más tradicionales de arroz con leche o un pan blanco relleno de queso fresco, se comen junto con un vaso de leche de la ordeña de la tarde.

Con el alimento provisto, los abuelos inician sus relatos que han pasado de generación en generación, cada uno de los cuales condimenta las historias a su antojo. Los niños se acercan sigilosos a escuchar, jalando una pequeña manta, abren los ojos, sus pupilas bailan deseosas de enterarse de sucesos extraordinarios de otros tiempos. Los más grandes aguardan la voz pausada de los abuelos con un profundo respeto y en silencio recrean las historias en su imaginario.

Los relatos de los abuelos se cuentan uno a uno, cada anochecer; hacen que el calor de la familia aminore el frío viento que baja del volcán. Muchos relatos dan cuenta de tesoros, animales imaginarios y lugares fantásticos que incluyen mapas en las barrancas donde encontrar monedas de oro, plata y joyas.

El territorio de Coatepec tiene cavernas, la mayoría sin explorar, pero hay algunas leyendas en torno a ellas. El historiador y cronista municipal Manuel

Páginas 73 y 74:
danzas en honor a la
Asunción de María.







Vázquez recogió algunas de estas leyendas de tradición oral en una pequeña publicación local que se hizo a propósito de los cien años de la colocación de la primera piedra del Templo de El Cerrito. La más conocida de estas leyendas dice así:

Dos arrieros venían de La Presa con sus burros cargados de madera para vender en los pueblos del sur. Uno de ellos, al pasar por El Cerrito, sintió la necesidad de fumar, le comentó a su compañero que quería conseguir o comprar un cigarro. Sin embargo, en el lugar no había casas, ni mucho menos tiendas. Al comenzar a descender por la parte baja de El Cerrito, cerca de una peña y por arte de magia se abrió una cueva y para su sorpresa era una tienda con muchos productos para comprar. Al ver esto, le dijo a su acompañante que lo esperara, que iba a pasar a la tienda a comprarse y fumarse un cigarro. El otro le contestó que mejor lo alcanzara en el camino. Entró a la cueva-encanto, pidió su cigarro y se puso a fumar. Su compañero que ya se había adelantado, llegó a su destino, hizo la entrega de madera y regresó a Coatepec; al llegar a su casa preguntó por su compañero, el que se había quedado a fumar, si ya había regresado, le respondieron que no. Comentó que se había quedado en El Cerrito y que más tarde lo alcanzaría, lo cual nunca sucedió. Pensaron que se había perdido o algo malo le había pasado. Al año siguiente el arriero desaparecido salió de la cueva, sólo alcanzó a relatar que había entrado a comprar un cigarro y fumar, después murió. La conclusión que sacaron los familiares de los arrieros fue que el señor al entrar en la cueva que tenía en el interior una tienda, quedó “encantado”.

De esta leyenda existen diferentes versiones, pero todas coinciden en que los involucrados fueron “encantados” y perdieron el conocimiento o el sentido de realidad.

El cronista Manuel Vázquez recogió algunas leyendas de tradición oral en una pequeña publicación local.





Las barrancas se obscurecen y el breve ocaso anuncia la noche presurosa, la luz y la sombra se juntan en los lejanos montes, despide la bella luna al brillante sol. La bóveda celeste atrae con fuerza la oscuridad implacable, astros, dioses antiguos, luna de hermosas caras que se deja leer por los más viejos, presagiando los fenómenos de la inclemente naturaleza. En Coatepec aún hay quienes pueden desentrañar este lenguaje como lo hizo Hermes en la lejana Grecia, traduciendo el misterioso significado de los dioses a los hombres.

Página 76-79:
la fiesta de El Cerrito
festeja a la virgen de
Guadalupe y atrae a
miles de peregrinos de
todas las regiones.







La noche

Los sonidos de la noche son pájaros nocturnos de formas misteriosas, las sombras atraviesan los sentidos. El cuesporrín se prepara para salir a cazar insectos, los murciélagos buscan frutas para succionar. La oscuridad profunda hospeda deseos nebulosos, Coatepec nocturno alberga el sueño más reparador.

Las estrellas rutilantes, la luna alumbrando las veredas, el cuerpo se pone lento, se hace grave, el paso vacila, los ojos intentan buscar el camino a casa, el olfato anda a la caza de su aroma, a tientas se acerca el espíritu con la noche.

La conmemoración de los muertos se realiza la noche del 31 de octubre para los muertos pequeños (niños) y el 1 de noviembre para los grandes (adultos), en cada una de las casas en que falleció alguna persona durante año anterior a la fecha; se le llama Vela Nueva porque los visitantes llevan una cera o vela y los familiares del difunto dan a cambio natillas, que es un postre hecho de arroz con leche espeso con pan blanco. Dar natillas es lo más tradicional, pero también se pueden servir tamales, nieve de frutas, galletas, tortas de mole con pollo, pozole, tacos de carnitas, tacos de barbacoa, tlacoyos, sopes, caldo de camarón seco, gelatina; de beber se da tequila, pulque, refresco, café, atole, cinzano, licores de frutas, rompope, ponche y té.

Dentro de la vivienda se construye un altar, en diferentes niveles, que es cubierto con distintas clases de tela, en el que predomina un mantel bordado en

El Día de Muertos, en cada casa en la que falleció alguna persona durante el año anterior se realiza la Vela Nueva.

Página anterior:
el volcán vigila la noche
en Coatepec Harinas.

Dentro de las viviendas donde hay Vela Nueva se construye un altar en diferentes niveles con un mantel bordado en punto de cruz.

punto de cruz en la mayoría de los casos, pero también puede ser tejido o pintado, en este mantel se lee la fecha de nacimiento del difunto, la de su fallecimiento, un pensamiento o recuerdo, a veces un rezo y un santo o virgen. El altar se adorna con flores, ceras, veladoras, frutas, pan, sal, agua, así como alimentos que le gustaría comer y beber al difunto.

A la costumbre de asistir a las casas que tienen Vela Nueva se le llama “ir a la gorra” o “ir a gorrear” y el anfitrión hace la invitación diciendo que va a “esperar”; aguarda la llegada de su familiar que probará la esencia de lo ofrendado, pero también espera a que amigos y familiares le acompañen con sus recuerdos esa noche.

Para los que no tienen Vela Nueva, el 1 y 2 de noviembre se visitan los cementerios, se adornan las tumbas con flores, se musitan oraciones mientras se bebe algún licor.

Durante estas fechas se venden dulces de pepita llamados “muertitos”, hechos de la semilla de la calabaza. Para su elaboración, las semillas se pelan, se lavan y se secan, después se muelen en molino o metate, se cuecen en una cazuela con un poco de agua y azúcar batiendo con una pala de madera durante dos horas aproximadamente, se agregan unas gotas de limón y la pasta resultante se vuelve a moler en el metate, ya bien molida, con la mano se da forma a los dulces,

Dulces de pepita “muertitos”, hechos de semilla de calabaza.

Página siguiente: los altares cuentan con manteles bordados a mano o pintados con fechas, pensamientos o recuerdos del difunto.





las figuras más tradicionales son de gallinitas, patos, corazones, cruces, flores, borregos, cántaros, peces y todas aquellas figuras que el artesano pueda imaginar.

Cuando alguien muere se hace la invitación al velorio, que consiste en acompañar durante toda la noche a los deudos con rezos; los familiares preparan café y comida para todos los asistentes. Al día siguiente se hace una misa, después de la ceremonia se da de comer a los acompañantes y se reparten las flores, coronas de flores y veladoras para ser transportadas junto con el difunto hasta el panteón municipal. En el cementerio se da el último adiós, se sepulta al finado y se reparte bebida para todos los acompañantes, puede ser pulque, tequila, mezcal o refresco.



En cada una de las rancherías, pueblos, colonias y barrios coatepequenses los habitantes tienen plantas que curan toda clase de dolencias.

Las noches propician los remedios, en cada una de las rancherías, pueblos, colonias y barrios coatepequenses los habitantes tienen plantas que curarán toda clase de dolencias. Las mujeres guardan celosamente las curas que han pasado de generación en generación. Remedios que son compartidos con propios y extraños.

Se usa el té de aclín para los pulmones, la diabetes y el dolor de muelas; el de hojas de aguacate para aliviar la tos y los dolores reumáticos; el de ajeno para el dolor de estómago; el de albahaca para la resaca y el vómito; el de alcachofa para reducir colesterol; el agua de alfalfa para purificar los riñones; el té de andivia para los corajes; el de árnica para los golpes; el de azahares para los nervios.

Las abuelas siguen con una larga lista que incluye el té de borraja que cura la gripa y tos con sangre, el de buganvilia morada para la tos, la caléndula alivia las infecciones, el de cantués para los gases intestinales, el de cascabelillo para el estómago y el de cedrón para el dolor de cabeza e insomnio.

Página siguiente:
durante el velorio, los familiares dan comida y bebida para agradecer la compañía.



Se dice que la infusión de clamate sirve para las heridas infectadas, la hierba que se llama cola de coyote aminora el dolor de huesos. Que se lleven colorines para el mal de ojo, un té de coronilla aliviará la tos, que si se tiene gastritis se tome el té de cuachalalate, de chayote para el insomnio y los riñones, un baño con chilacayote para el espanto, té de chirimoya para la diarrea y el vómito, reza la sabiduría milenaria.

Entre las plantas que conocen las abuelas en las rancherías de Coatepec se encuentran el diente de león que sirve para los cálculos renales, los nervios, la resaca, la tos, los malestares del hígado, la gripa y la presión; esta planta también se le da a las borregas que están a punto de parir para que tengan abundante leche para sus crías.

Otras plantas medicinales son el arbusto de dólar que en infusión sirve para la tos, de durazno también para la tos, el epazote actúa como desparasitante, el epazote morado cura el espanto, el espule alivia el estreñimiento, el té de eucalipto sirve para la tos, el de florifundio para el dolor de muelas, el agua de tiempo de fresas y el té de fresno para los riñones.

Coatepec Harinas es una botica de remedios naturales que no ha acabado aún con sus tradicionales recetas. El listado también incluye té de garañona para poder embarazarse, el de gordolobo

Remedios ancestrales
que han trascendido
generaciones.





para la tos, el de granada roja para los dolores de estómago, el de hojas de guayaba para la colitis nerviosa y la diarrea, los baños de agua de hoja de rana para los molestos fuegos labiales, la hierba de víbora para las mordidas de este animal.

Las abuelas son extensas en sus conocimientos y siguen en su plática que parece la de un médico: la hierba del cáncer para tratar la enfermedad con el mismo nombre, que crece de manera silvestre, pero han llegado de otras regiones para llevársela en costales, por lo que cada vez es más difícil de encontrar.

Los tés de hoja santa sirven para el estómago, la hierbabuena también para el estómago, los cólicos, el dolor de muelas, la bronquitis, la diarrea y la inflamación por gases. El té de hojas de higo sirve para el estómago, para los retrasos menstruales y para la bronquitis; el de hinojo para la tos, gripa, calentura, dolor de cabeza, dolor de estómago y estreñimiento.

El té de mirto para ayudar a dormir a los niños, el de muicle para hacer una purga, el de níspero para el estreñimiento, el de nochebuena para tener abundante leche para los bebés, el de nopal para la diabetes, el de orégano para los cólicos, el de pericón para la tos, el agua de pingüica para los riñones, el té de poleo para las infecciones en vías respiratorias.

El jitomate molido sobre el cuero cabelludo sirve para la caída del cabello, el té de hojas de lima lo utilizamos para el insomnio, los riñones y la presión. El aguamiel extraído de los magueyes sirve para la flora intestinal, para la gastritis y para aumentar los glóbulos rojos. Son algunos de los remedios, pero en Coatepec hay muchos más, se pueden descubrir en las largas charlas con sus habitantes.



Página siguiente:
hongos de la región.

Las últimas celebraciones nocturnas del ciclo anual son las de diciembre. Las posadas de Coatepec empiezan a las siete y media de la noche, inician con el

En las charlas con los habitantes de Coatepec se puede descubrir todo el conocimiento de herbolaría que existe en la región.





rosario y al término de éste se realiza una procesión con los “peregrinos” por algunas calles de la cabecera. En varias casas se pide posada; la gente que participa prende velitas y luces de bengala que les fueron dadas por el grupo de personas que están a cargo de la organización de esa fiesta. Al término de la procesión, en la explanada frente al palacio municipal, se quiebran piñatas y se reparte ponche caliente, hecho con las frutas de Coatepec; finalmente, llega el momento más esperado por todos: la quema del “torito”, que con su cargamento de “buscapiés” hará brincar a más de uno. Para llevar a cabo esta festividad se hacen invitaciones convocando a diferentes barrios, grupos o instituciones, a fin de que realicen la organización de un día de celebración de los nueve en que hay posadas.

El 24 de diciembre, en el atrio del templo del barrio de Santa Ana, se conmemora el nacimiento de Jesús por medio de una escenificación en la que participan algunos niños y niñas. A las 10 de la noche se trasladan todos al templo parroquial en donde se celebra la tradicional “misa de gallo”. Después, los asistentes se retiran a sus casas, para degustar la cena navideña en familia.

El 31 de diciembre se celebra el fin de año —renovada esperanza para todos los habitantes—, se realiza una cena invitando a familiares y amigos. Se limpian y adornan las casas, se abraza la promesa de un viaje que entierra el miedo, las lágrimas, las risas y los sabores viejos. Se canta, se baila y se hacen los preparativos para recibir un nuevo amanecer.

El fin de otro ciclo llegó, corremos tras los sueños permaneciendo despiertos para tomar entre los brazos a los más amados que nos rodean y damos gracias por ese día y por ese año.

El 24 de diciembre, en el atrio del Templo de Santa Ana, se realiza una representación en la que participan niños y niñas.

Página anterior:
las posadas se siguen celebrando de manera tradicional, con velitas, luces de bengala, piñatas, comida y música.



Acompañar

Coatepec es un pueblo rico en recursos naturales y humanos, sus habitantes somos generosos, nos complacemos en invitarles a acompañarnos. Utilizamos la palabra acompañar en todos los grandes acontecimientos de la vida, desde el nacimiento hasta la muerte.

Cuando acompañamos valoramos la presencia, las bondades y las dádivas del otro. Cuando estamos ausentes se toma a desprecio, nuestras abuelas preguntan: “¿por qué no vino?, ¿por qué me despreció?, ¿acaso nuestra vasta comida no le fue suficiente o nuestros saludos no fueron pertinentes?”

Nos gusta conocer: “¿de dónde vienes?, ¿de quién eres hijo?”, hacemos estas preguntas una y otra vez, a cada viajero, a cada peregrino, no en afán de discriminarlo como a un extraño, sino tratando de buscar algo que nos una a su historia y podamos pedirle rápidamente que nos acompañe.

Somos pródigos con quienes nos acompañan, siempre hay una bebida y algo de comer para ellos, les ofrecemos constantemente un poco más, hacemos un itacate para que lleven comida a sus hogares.



Hemos hecho un breve recorrido por la historia de un pueblo espléndido, colmado de dádivas que no teme a compartirlas con sus huéspedes.

**Acompañar
significa valorar
la presencia,
bondades
y las dádivas
del otro.**

Página anterior:
niños de Ixtlahuaca de
Villada en un inverna-
dero de jitomates.



Quiosco de la cabecera
municipal.



Páginas 95-97:
la gente en Coatepec
acompaña desde el
nacimiento hasta
la muerte, siempre
sonriente, siempre anfi-
triona, siempre dando.

Tan generosos somos que al partir se podrán llevar una probadita de nuestros sabores en forma de conservas o mermeladas de durazno, guayaba, fresa, chile manzano, nopal, coliflor, zanahoria o papa; para que no nos olviden.

Algún viejo sabio dijo que los recuerdos son como el golpe del badajo sobre la campana, una vez ejecutado el golpe, el sonido es fuerte, vibrante, pero con el transcurrir de la honda de sonido, se va debilitando hasta dejar de existir. Recordar es hacer que vivan en nosotros los momentos más especiales de la vida, que por lo general son momentos de simplicidad.

Esto ofrece Coatepec, un amanecer, simple como dejarse tocar por los rayos del sol, como inhalar el aire limpio que dejó el rocío. Sencillo como una gordita humeante en la plaza, inocente cual saludo fraterno en camino a un paseo al mediodía, como una comida de verduras recién cosechadas. Dulce como un atardecer púrpura de vientos tibios.

En Coatepec descubrirán la armonía de la simplicidad, la belleza del ciclo del día desde el amanecer hasta el anochecer. Se puede hacer turismo de aventura explorando nuevos caminos, ríos, cañadas, cascadas, cuevas; o simplemente se puede tomar una nieve de frutas o un amantecado (nieve tradicional hecha de leche, huevo







Comida del campo y
jarro de pulque.

Página siguiente:
instalaciones de la
Unidad de Manejo
Ambiental.









y canela), con repostería, sentados plácidamente en el jardín central.

En lucha entre las sombras como cualquier enamorado en el ocaso, cuando a sólo unos centímetros de sus manos están las glorias celestiales, simple y magnífica se extiende la noche estrellada en compañía. Aquí estamos los coatepequeses generosos, acompañando cada momento hasta ese que será el último.

Página anterior:
penca de maguey.

Se conserva en Coatepec la tradición de extraer el pulque.

Página siguiente:
paraje boscoso.



Fuentes consultadas

- Ceja Reyes, Víctor (1990). *Crónicas de mi pueblo: Coatepec Harinas*, Instituto Mexiquense de Cultura / Ayuntamiento de Coatepec Harinas, Toluca.
- Cornelio Chaparro, Jaime Enrique (2005). “La religiosidad popular entre los matlatzincas”, en *Espacios Públicos*, 8(15), Universidad Autónoma del Estado de México, <https://www.redalyc.org/pdf/676/67681517.pdf> [consultado en julio de 2019].
- Del Palacio Montiel, Celia (2019). *Adictas a la Independencia*, Planeta, México.
- García Castro, René (1999). *Territorio y poder en la provincia Matlatzinca*, Colegio Mexiquense, A. C. / Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Toluca.
- Hamill Jr., Hugh (1979). “Un discurso formado con angustia - Francisco Primo Verdad el 9 de agosto de 1808”, en *Historia Mexicana*, 28(3), pp. 439-474, <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/2703/2213> [consultado en julio de 2019].
- Himmerich, Robert (1996). *The Encomenderos*, University of Texas Press, Texas.
- Maldonado Garces, Diana (2013). *Flora útil y catálogo ilustrado de las especies encontradas en la comunidad de Coatepec Harinas, Estado de México*, tesis, Universidad Nacional Autónoma de México, Toluca.
- Miquel I Vergés, José María (1980). *Diccionario de insurgentes*, Porrúa, México.
- Sosa, Ariel (2018). “Volcán Xinantécatl, aquí la historia del eterno guardián del Valle de Toluca”, en *Enfoque Noticias*, 28 de diciembre de 2018, <https://enfoquenoticias.com.mx/noticias/volc-n-xinant-catl-aqu-la-historia-del-eterno-guardi-n-del-valle-de-toluca> [consultado en septiembre de 2019].



Agradecimientos

Dionisio Bernal Izquierdo, Miguel Bernabé Martínez, maestra Teresa Bernabé Rodríguez, ingeniera Beatriz Espinoza, ingeniero Édgar Gerardo Díaz, mayor Camilo Díaz, licenciado Camilo Díaz, Jorge Roberto Rubí Delgado, Lucía Nava Juárez, licenciado Manuel Vázquez, Roberto Hernández Vergara, Guillermina Nava, Alejandro Ostoa, doctora Reyna Barrera López, ingeniero Ignacio Rogel Castellanos, Ramiro Von Juárez, Miguel Ángel Álvarez Osorio, Pascual López Domínguez, Rogelio Martínez Garduño.

UMA Coatepec Harinas, doctora Ana Dolores Díaz de la Vega, biólogo Itandehui Martínez, veterinario Efrén Salinas, veterinaria Verónica Romero, Helena Suárez, Felipe Estrada, Alejandra Ávila, Manuel Ávila, Paulita Fonseca, Enrique Ávila, Carolina Ávila, Alejandra Estrada, Jesús García, Víctor García Pedroza, Germán Uribe, Agustín Ibarra, Guadalupe Zárate, Roberto Ávila, Liz Tapia, Blanca Hernández, Panadería Don Sixto, Javier Hernández, Esther Figueroa, Javier Hernández Lagunas, Agustín Cisneros, Diego Hernández.



Índice



9	Presentación
13	Introducción
17	El amanecer
35	El mediodía
53	La tarde
69	El ocaso
81	La noche
93	Acompañar
103	Fuentes consultadas
105	Agradecimientos







Coatepec Harinas,

de Michelle Rogel, se terminó de imprimir en septiembre de 2021, en los talleres gráficos de Jano, S.A. de C. V., ubicados en Ernesto Monroy Cárdenas núm. 109, manzana 2, lote 7, colonia Parque Industrial Exportec II, C.P. 50223, en Toluca, Estado de México. El tiraje consta de quinientos ejemplares. Para su formación se usó la tipografía Leitura, de Dino dos Santos, de la Fundidora DSType. Concepto editorial: Félix Suárez y Hugo Ortíz. Formación, portada y supervisión en imprenta: Rogelio González Pérez. Cuidado de la edición: Jazmín González Cruz y la autora. Editor responsable: Félix Suárez.



