

IXTAPAN DE LA SAL

Pueblo Mágico









IXTAPAN DE LA SAL

Pueblo Mágico

Alejandra Ayala Ayala



Fotografía

Ismael Nelquisided Medina Vargas



Alfredo Del Mazo Maza
Gobernador Constitucional

Marcela González Salas
Secretaria de Cultura y Deporte

CONSEJO EDITORIAL

Consejeros: Marcela González Salas, Rodrigo Jarque Lira, Alejandro Fernández Campillo, Evelyn Osornio Jiménez, Jorge Alberto Pérez Zamudio

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

Secretario Ejecutivo: Roque René Santín Villavicencio

Ixtapan de la Sal

© Primera edición: Secretaría de Cultura y Deporte del Gobierno del Estado de México, 2020

D. R. © Secretaría de Cultura y Deporte 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, por texto

© Ismael Nelquisided Medina Vargas, por fotografías

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

ISBN: 978-607-490-298-3

Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal

www.edomex.gob.mx/consejoeditorial

Número de autorización del Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal

CE:217/01/21/20

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 Deporte 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 Ixtapan de la Sal.

Página 6: las buganvillas embellecen las calles y los hogares ixtapenses.

Las calles de Ixtapan de la Sal aún conservan sus casa antiguas.





ELAS
TULLITAS
RESTAURANTE
BEBES



Prólogo

¡Déjame que te cuente!

Al sur del Estado de México se encuentra mi lindo terruño, que con orgullo me gusta nombrar, es Ixtapan de la Sal; que luce su faceta más primaveral con una belleza sin igual, entre sus jacarandas y buganvillas que embellecen la entrada principal.

Es grato caminar entre sus calles que conservan casas antiguas que guardan historia y se mezclan con lo moderno, también lo es disfrutar de uno de los mejores microclimas del mundo y de sus atractivos naturales, como el agua termal que brota de sus manantiales.

Para mí es un honor presentar y entregar a los ixtapenses una obra literaria que les permita compartir con sus seres queridos algún fragmento de la historia de nuestro municipio, y a ti, mi amigo visitante que tienes por primera vez este libro, permíteme darte a conocer un poco de nuestra historia.

Quiero agradecer muy en especial a la ciudadanía de Ixtapan de la Sal por apoyarme mientras fungí como cronista municipal, ello me permitió realizar este libro. También agradezco a mis amigos y familiares, a los empresarios y a las autoridades municipales y estatales. Mi reconocimiento a Ismael Medina, fotógrafo, por el excelente material proporcionado. A mi bello Ixtapan de la Sal simplemente muchas gracias. Y como dicen los cronistas: “La crónica de mi pueblo es testimonio de la historia”.

Página anterior: en Ixtapan de la Sal se aprecian calles empedradas de cantera.







Iztapan

Iztapan¹ fue el nombre dado a este municipio en su creación, alrededor de 1394, cuando un grupo de habitantes provenientes de las costas del Pacífico —tal parece que capitaneados por Tlalmanenque— querían llegar a Tenochtitlan para presenciar la coronación de su tlatoani. En su peregrinar fueron estableciéndose en lugares como Atoyac —de donde presumiblemente eran originarios—, Taxco, Malinalco, Malinaltenango, Zumpahuacan, Tenantitlan e Iztapan. A su paso por esta última demarcación descubrieron los manantiales de agua caliente.

Pero el hecho que los llenó de regocijo y, más aún, que los dejó verdaderamente maravillados fue que, al derramarse el agua de los manantiales y a la evaporación de esta producida por los rayos solares, se formaba sal, que entre la población era muy apreciada como artículo de trueque en aquel tiempo. Cuando dieron cuenta de estas maravillas al tlatoani, se ordenó el traslado de mujeres y hombres a dicho territorio. Esto dio lugar a la fundación de Iztapan, que sería habitado principalmente por los matlatzincas.

Actualmente, el nombre oficial del municipio es Ixtapan de la Sal. Ixtapan, a su vez, es un nombre genérico dado a los lugares proveedores

¹ El vocablo *Iztapan* proviene del náhuatl y se compone de *iztatl*, que significa “sal”, y *pan*, “en” o “sobre”, y se traduce como “en la sal” o “sobre la sal”. El nombre propio mexicano es Iztapan, que se compone de *iztac*, “blanco”, *atl*, “agua”, y *pan*, “en”, y significa “en aguas blancas”. Por su parte, Manuel de Olaguibel lo traduce como “salinas”, pero se dice Iztapan, Iztachihualoyan o Itzaquixtiloyan.

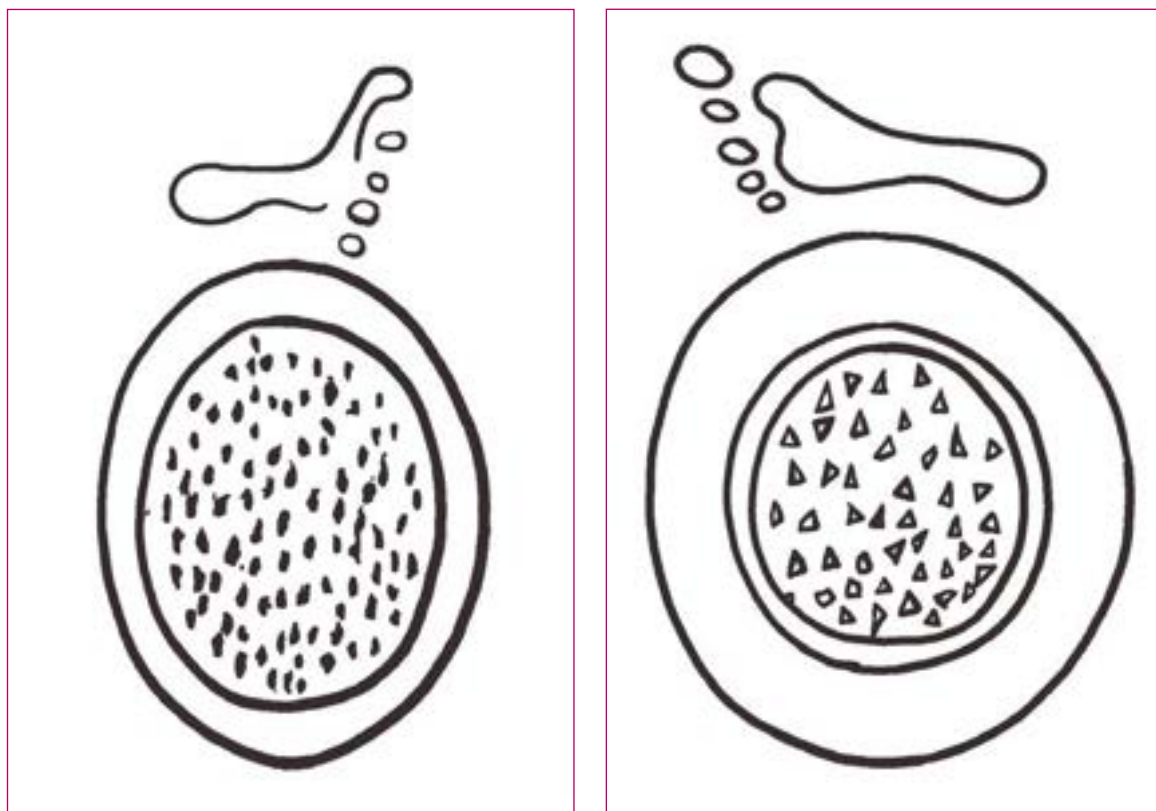
La sal se formaba al evaporarse el agua de los manantiales.

Páginas 14 y 15: Templo de la Asunción de María.

Página anterior: vista aérea de Ixtapan de la Sal.

de la sal. En la época colonial le aumentaron el apelativo “de la Sal” para diferenciarlo del poblado de San Miguel Iztapan –cercano al municipio de Tejupilco–, donde también hubo producción de esta sustancia.

Ixtapan de la Sal cuenta con su propio jeroglífico, que lo identifica de otros municipios de la región. En un inicio estaba compuesto por dos círculos concéntricos: dentro, líneas gruesas y cortas representaban granos de sal; en la parte superior, la huella de un pie orientado hacia la derecha.²



² Luis René Arizmendi Domínguez (1999). *Ixtapan de la Sal: monografía municipal*. Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura / Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, A. C.

No obstante, el jeroglífico ha tenido deformaciones a lo largo del tiempo. Ahora se le representa con tres circunferencias concéntricas. Los granos de sal cubren menor superficie y son triangulares. Respecto a la huella del pie, ésta se orienta hacia la izquierda y con un trazo diferente.

Uno de los principales grupos étnicos que habitaron la región fueron los matlatzincas. Poco se conoce acerca de este grupo, y los datos acerca de ellos que se han logrado extraer de los códices coloniales y de las crónicas son pobres y repetitivos. Por lo general, se menciona cuando formaron parte de las huestes en las campañas de expansión de la Triple Alianza, principalmente cuando se relata el periodo de gobierno de Axayácatl, quien inició la campaña de conquista hacia el Valle de Toluca.

Se tiene conocimiento de que la mayoría de la población se dedicaba a la producción de la sal desde la época prehispánica. Sin embargo, esta actividad se llevó a cabo hasta la década de los setenta del siglo pasado, según nos relató la señora Columba Celis Jiménez, nativa de la comunidad del Salitre y exproductora de sal.

Página anterior: Luis René Arizmendi Domínguez da muestra de la evolución del jeroglífico ixtapense.

Página siguiente: la sal era obtenida de los canales preparados en la tierra.



Elaboración de la sal

La obtención de la sal ha sido una práctica ancestral. Por su carácter artesanal y de tradición, otrora se requirió hacer uso de múltiples elementos, instrumentos y procedimientos, que, divididos en etapas, se enlistan a continuación.

Primera etapa. Se preparaba el terreno con un arado de 25 centímetros de espesor aproximado, que debía quedar blando, poroso y que era removido previamente como si fuera un terreno para la labor que obtendría el beneficio de la humedad. Éste recibía agua por unos canales que se iban haciendo de forma lenta. Dicho procedimiento se efectuaba por lo menos ocho veces, de manera alternada, hasta dejar el terreno saturado por completo.

Segunda etapa. Ya seco el terreno de toda humedad quedaba la sal impura. Ésta se sacaba con un azadón jalado por un hombre con mecate ceñido a la frente, mientras otro lo fijaba con su propio peso; es decir, lo clavaba. Con estos dos movimientos removían la tierra. Todo ello era rudimentario porque entonces no asistían los medios actuales que facilitan la elaboración de la sal.

Tercera etapa. Después de haber surcado el terreno venía el jicareado, que es el acto de regar agua con una jícara manualmente. Esta acción se repetía por las mañanas durante una semana, hasta volverlo a saturar. El agua se sacaba de unos cajetes intercalados en los canales.

La producción artesanal de la sal es una práctica de orígenes ancestrales en la región.

Páginas 22 y 23: canales aprovechados en el proceso de la extracción salina.



Cuarta etapa. Una vez evaporada el agua, los residuos eran sal más concentrada, que quedaba como nata encima de la tierra. La sal era levantada con palos afilados de la punta y se depositaba en canastos de palma para su transportación.

Quinta etapa. La cáscara de la sal se depositaba en un temaxcal grande, semiesférico, hecho de mampostería. Luego, ya adentro, se disgregaba a través del machacado con palotes. Finalmente, esta pedacería de bloques de sal era mezclada con bastante agua. Como el temaxcal tenía en la parte inferior un agujero, el líquido salado emanaba por ahí y se recibía en un cárcamo.

Sexta etapa. Como este proceso, generalmente, era efectuado durante la época de lluvias, el líquido salado se guardaba en ollas o tinajas.

Séptima etapa. También se podía optar por vaciar el líquido en unos tanques, a fin de ser evaporado por el sol. En esta etapa, la sal quedaba pura al desprenderse de ese recipiente.

Otro método empleado era el de la sublimación, que se realizaba mediante calentamiento a fuego. Éste era el que producía la sal más pura, refinada.

Al recoger la pisca de la sal y colocarla en el reflejo del sol, las personas la observaban y exclamaban: “¡Era una sal blanca que brillaba con los rayos del sol!”.

En los tanques antes mencionados llegaban a quedar incrustaciones o residuos que, disueltos nuevamente en agua, eran retirados de sus paredes.

Esta actividad se realizaba durante la primavera, ya que los trabajadores la iniciaban con la siembra de la tierra por el temporal de lluvia. Además, se llevaba a cabo a fin de realizar el trueque, que es el intercambio entre dos productos.

Debido a sus alta estima entre la población, en tiempos antiguos, la sal era un producto de intercambio.





Señor de los Tormentos

Hoy se le conoce también como Señor del Perdón. La llegada de los franciscanos es muy comentada por nuestra tradición. Dicen que los primeros misioneros que llegaron a estas tierras fueron 12, y que traían un crucifijo de caña como símbolo de su religión, que los facultaría para construir un templo en estos lugares.

Una figura de bulto de tamaño real que representa a Cristo fue conocida como el Señor de los Tormentos. Según cuenta la leyenda —que ha sido recopilada en el Archivo de la Parroquia de la Asunción de María Ixtapan de la Sal—, cierto día los franciscanos traían la imagen en andas. Cuando llegaron a un árbol sabino quisieron descansar. Entonces se reunieron alrededor de la santa imagen, a la que guardaban tanta devoción, para protegerse de los lobos que merodeaban la región. Dichos animales no tardaron en acudir a donde estaban. Sin embargo, los lobos, en lugar de atacarlos, se echaron y cruzaron las patas, ante el asombro de los misioneros. Fue el primer milagro del venerado santo. Esto ocurrió el 30 de abril de 1529.

Los primeros misioneros en llegar a Ixtapan de la Sal fueron los frailes franciscanos.

Página anterior: Señor del Perdón, también conocido como Señor de los Tormentos.



Santa Ana Xochuca

Al mismo tiempo que se suscitaba lo anteriormente narrado, se empezaron a construir los primeros templos de nuestro terruño. Es el caso de lugares típicos como Santa Ana Xochuca.

Ésta es una de las comunidades que hasta la fecha conserva su nombre original. Dicho apelativo, Xochuca, quiere decir “lugar de los floristas o de los jardineros”, y donde se venera a la par al Señor de la Expiración y a la Señora de Santa Ana.

La fachada de su capilla es del siglo XVI. Relucen sus características arquitectónicas de estilo plateresco indígena. El templo de Santa Ana Xochuca fue el primero en erigirse dentro de nuestra región, obra de la orden de los franciscanos. Su antigüedad y singular belleza arquitectónica lo convierte en patrimonio histórico de Ixtapan de la Sal.

Una de las principales características de esta construcción es que al interior aún se encuentra la pila del bautisterio. Y, para mayor interés y gozo de todos, todavía conserva sus colores naturales en rojo y blanco.

El templo de Santa Ana Xochuca data del siglo XVI.

Página anterior: la fachada de la Capilla de Santa Ana Xochuca conserva sus colores originales en rojo y blanco.



Parroquia de la Asunción de María

Cuando llegaron a la cabecera, los franciscanos se abocaron a la construcción de la Parroquia de la Asunción de María. La edificación del templo de la población probablemente se inició en el siglo XVI, ya que presenta una arquitectura medieval en las almenas del atrio, asemejando una fortaleza. Aunque la obra fue dedicada a la Asunción de María, también lo fue al Señor de los Tormentos, de ahí su respectivo nombre.

Algo singular es que, a pesar de que la construcción general del templo concluyó en 1632, su fachada fue finalizada tiempo después, hasta 1682.

Se tiene consignado que el primer sacerdote llegado a Ixtapan de la Sal fue Juan Guichen de Leyva, en 1535. A su arribo trajo consigo la imagen de la Virgen de la Asunción de María.

En el marco de las festividades alusivas al centenario de la guerra de Independencia, la torre de la Parroquia de la Asunción de María fue construida. Después se instaló el Reloj Público, en 1929, cuya maquinaria es de origen alemán, y que conserva su originalidad hasta el momento. Recientemente, el párroco de la comunidad lo ha musicalizado.

Según se observa en el archivo de la Parroquia de la Asunción de María, en tiempos del señor cura Simeón Orozco se construyó un altar mayor de madera, entre 1943 y 1945, patrocinado por Ignacia Mendoza viuda de Martínez, en honor a la Virgen de la Asunción de María. Este mismo altar fue

La imagen de la Virgen de la Asunción de María fue traída a Ixtapan en 1535.

Página anterior: el altar de la Virgen de la Asunción de María conserva gran parte su diseño original.

retirado en 1980 por el presbítero Jesús Delgado y se hizo el arreglo al fondo del templo, sólo que esta vez con el cambio de pisos de mosaico a pisos de cerámica. Para 2003, el altar de madera fue colocado nuevamente por el párroco Alberto Colindres Flores, conservando 80% su originalidad. Finalmente, en 2004, se inició la remodelación del atrio.

Campanarios de la
Parroquia de la Asunción de
María.







Los hidrantes o bitoques

Al llegar a este apartado, puedo recordar aquellas madrugadas donde las mujeres se despertaban desde las cuatro de la mañana para trasladarse a los bitoques. Una vez ahí, formaban las cubetas para llenarlas. Así podían tener agua potable durante la semana para el uso de las actividades del hogar.

Desde muy temprano se escuchaba el ruido de las cubetas, de los pasos y de una voz que decía: “Córrele, córrele que nos ganan el lugar”, porque el agua era poca. Mientras amanecía, se veía formada a la gente con sus cubetas, ya que era bastante larga la fila; además, uno como niño o niña acarrea agua a la casa.

Cómo olvidar el hidrante que se ubicaba en la calle Francisco Xavier Mina, esquina con 10 de agosto. A la hora de la salida de las escuelas Horacio Zúñiga y Colegio Juventud, corríamos hasta llegar a la llave pública y nos formábamos para tomar de esa agua. Recuerdo que era muy fresca y con un agradable sabor a tierra.

Los hidrantes marcaron la entrada del agua potable a la cabecera municipal, y simbolizó, tal vez, un paso más del progreso para nuestra comunidad. Según quedó escrito en el Archivo Histórico Municipal de Ixtapan de la Sal, el 17 abril de 1953, siendo presidente municipal Felipe Delgado, el proyecto de la colocación de los hidrantes para uso de la población fue aprobado en las siguientes calles de la cabecera municipal:

El agua que emanaba de los hidrantes era muy fresca y con un agradable sabor terroso.

Página anterior: detalle de uno de los antiguos hidrantes, también llamados bitoques.

**Los antiguos
hidrantes todavía
pueden apreciarse
en algunas calles de
Ixtapan de la Sal.**

1. 16 de septiembre / Ignacio Allende
2. Álvaro Obregón / Francisco I. Madero
3. José María Morelos / Agustín de Iturbide
4. José María Morelos / Independencia
5. Benito Juárez / 16 septiembre
6. Independencia / Mariano Matamoros
7. Benito Juárez / Juan Aldama
8. Benito Juárez / Constitución
9. Álvaro Obregón / José María Morelos
10. 10 de agosto / Francisco Xavier Mina (Jardín Central).

Hoy en día, aún podemos apreciar los antiguos hidrantes, también conocidos en la comunidad como bitoques. Quien recorra nuestros caminos se encontrará con ellos en algunas de estas mismas calles que se han enlistado.

Página siguiente: uno de los elementos característicos del Jardín Central de Ixtapan de la Sal es que cuenta con un bello quiosco.





MARTIRES DE IXTAPAN
10 DE AGOSTO DE 1912

Monumentos representativos

Quienes se acerquen a los hermosos páramos de Ixtapan de la Sal podrán contemplar las obras de diversos artistas que, para el gozo del público viajero y nativo, se encuentran a la vista de todos. Se trata de los monumentos, fuentes y esculturas representativas de nuestro municipio, que no sólo engalanan su medio natural y urbano, sino que juegan con los elementos y el simbolismo que nos dan arraigo e identidad, además de orgullo.

Monumento a los Mártires de Ixtapan de la Sal del 9 y 10 de Agosto de 1912

Está ubicado en la Plaza de los Mártires, y tenemos noticias de su antigüedad, pues, de acuerdo con el acta de cabildo número 21, del 17 de julio de 1956, en el punto número 1 de asuntos generales,³ se menciona que el ciudadano Raúl Domínguez Vergara, presidente municipal constitucional, informó a la directiva proconstrucción acerca de la creación del Monumento a los Mártires.

En 2015, el monumento fue totalmente remodelado por el escultor Juan Francisco Martínez Escalona, orgullosamente ixtapense, por lo que quedó de la siguiente manera:

³ Archivo Municipal de Ixtapan de la Sal.

**Este monumento
rinde homenaje
a los caídos en
defensa del pueblo
ixtapense en la
batalla de 1912.**

1. Al centro se aprecia un ángel que sostiene con la mano izquierda al presidente municipal Bruno Delgado, que se encuentra herido en la defensa del pueblo ixtapense, y, al mismo tiempo, mira hacia el frente, apuntando al cielo con el dedo índice de la mano derecha, en señal de que lo convierte en mártir.
2. El grifo de las fuentes, diseñado con forma de cabeza de águila, es el símbolo de la patria por la que derramaron su sangre los defensores de este pueblo.
3. A los costados se encuentran unos fusiles, que representan las carabinas 30-30, y unos sombreros de indumentaria de esa época.
4. Las almenas, que rematan estos elementos, hacen juego con el atrio parroquial y la escuela. Simbolizan el lugar que los mártires defendieron como último recurso.
5. El remate del obelisco es un pararrayos brillante sostenido en el espacio; el mundo en el que actualmente moran los mártires.
6. En 1993 se construyeron unos arcos con caída de agua en ambos lados. El agua y el perfume de las flores manifiestan la vida; además, simbolizan una ofrenda floral permanente y que los espíritus de los sacrificados viven en el corazón de los hijos de este pueblo.
7. Al reverso, se representa la heroica defensa del pueblo ixtapense, al calor de la batalla.
8. El niño y la mujer son símbolo de las futuras generaciones.
9. Las vasijas, los jarrones y las mazorcas representan la vida social de esa época.
10. Este monumento fue totalmente remodelado, y se reinauguró el 27 de marzo de 2015. Entonces se depositó una cápsula del tiempo.

Página siguiente: un
ángel sostiene a un mártir
ixtapense.

Se tiene constancia documental acerca de los mártires representados en este monumento. Transcribimos fielmente la versión oficial de los sucesos sangrientos del 9 y 10 agosto de 1912, que guarda el archivo histórico municipal en el libro de la presidencia, con fecha del 10 agosto de 1918:

Hoy hace seis años [1912] que en este mismo día y lugar las manos criminales, homicidas e incendiarias de una chusma de cerca de dos mil forajidos capitaneados por los sanguinarios cabecillas cuyos nombres constan en la lista que a continuación se expresa, cayeron como bandadas de repugnantes buitres sobre este infortunado pueblo sediento de sangre y pillaje y valiéndose de ciertos engaños torpemente formulados como arreglos de la paz y transacción sorprendieron la buena fe de nuestros bisoños pero valientes defensores quienes agobiados por el numero abrumados de sus agresores que atacaban esta plaza, faltos de pertrechos de guerra y de organización en estos casos tan necesarios y confiados en que sabrían cumplir su palabra como hombre de honor los que se hacía llamar jefes del ejército libertado, cedieron en mala hora depniendo su aptitud de defensa entregándose a sus enemigos los que pasando sobre su palabra y promesas los asesinaron villanamente, destrozaron y befando después sus cadáveres.



Cupo en suerte al actual ayuntamiento, junta patriótica y personal de la guardia local de esta cabecera, organizar la primera manifestación de duelo para nuestro malogrados con ciudadanos y valientes soldados de ejercicio de la nación que en defensa que su vida, hogar e intereses los primeros y en cumplimiento de su deber los segundos fueron sacrificio.

Toca a nosotros también la satisfacción de venir a depositar la primera ofrenda de nuestro acuerdo en la tumba de nuestros queridos muertos.⁴

Ixtapan, Agosto 10 de 1918

En la sesión ordinaria del primero de agosto de mil novecientos dieciocho, bajo la presidencia del ciudadano Jesús Tovar, se abrió la sesión a las seis p. m. estando presentes los ciudadanos Teófilo Elizalde, Juan Hernández, Torivio Martínez e Ignacio Sotelo, se acordó por unanimidad, que siendo de justicia, se aprueba la iniciativa declarando día de luto en este municipio el diez de agosto de cada año en honor a las víctimas de esa fecha del año de mil novecientos doce, así también se acordó se haga una manifestación de duelo el sábado próximo diez el presente, sexto aniversario de los sucesos ocurridos.

Lista de los ciudadanos acribillados:

Antonio Ayala	Cleotilde Nájera
Antonio García	Donaciano Hernández
Antonio Nájera	Federico Vázquez
Fernando Medina	Felipe Domínguez
Bruno Delgado (presidente municipal)	Gabriel Díaz
Carlos Varagas	Genovevo Morales
Cecilio Salgado	Ignacio Serrano

Página siguiente: escultura del pueblo ixtapense al calor de la batalla.

⁴ Luis René Arizmendi Domínguez (1999). *Ixtapan de la Sal: monografía municipal*. Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura / Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, A. C.



Jesús Evangelista	Manuel Araujo
Joaquín Arizmendi	Miguel de los Ángeles
José Dorantes	Modesto Nájera
José María Morales	Pablo Sotelo
José Benito Rojas	Pedro Próspero Serrano
Julián García	Subteniente Apolonio Valdez
Julián Rosales	(y 20 soldados más). ⁵
José Trinidad Morales	
Malequías Ayala	

La Diana Cazadora

Nuestra Diana Cazadora muestra todo su pudor y ningún castigo recibe quien lo aprecia. Se trata de una réplica de la escultura que se encuentra en Ciudad de México. Esta pieza característica de nuestro municipio se ubica justo en la glorieta que representa el punto de reunión de la vieja y de la nueva Ixtapan, hoy Parque Acuático Ixtapan. Es una de las tres obras del famoso escultor Juan Fernando Olaguíbel. Ésta fue un deseo del señor Arturo A. San Román Chávez de dotar a la ciudad con la más bella estatua.

Ixtapancíhuatl

Quien recibe al visitante de Ixtapan de la Sal es Ixtapancíhuatl o Iztapancíhuatl, la diosa de las aguas termales. Esta obra se encuentra en la parte oriente, en el boulevard Arturo San Román. En su cuerpo representa la belleza y en su vara mágica la virtud, ya que con ella se hace brotar poéticamente el agua termal. Su fisonomía es la de una diosa de la mitología azteca, obra de Arturo A. San

⁵ Transcrito como se consignó en el documento original del Archivo Histórico Municipal de Ixtapan de la Sal.



Román Chávez, quien la ideó, y del médico escultor mexicano Carlos Martín del Campo, quien la hizo realidad.

El Jardín Central

Un sitio de visita obligada es el Jardín Central. Se encuentra en el centro de la cabecera municipal. En la nomenclatura de 1920 se le identificó como Plaza o Jardín Hidalgo. Sabemos que para 1956 ya se le conocía como Plaza de los Mártires o Jardín Central, denominaciones que hasta la fecha prevalecen.

Uno de los elementos más característicos del Jardín Central es que cuenta con un bello quiosco, caracterizado por su piedra amarilla y su tabique. Éste fue construido en 1971. Actualmente la agencia turística México Destinos lo ha clasificado como uno de los 10 quioscos más hermosos de México.

El característico quiosco ixtapense ha sido considerado como uno de los quioscos más hermosos de México.

Vista aérea del Jardín Central, el Monumento a los Mártires de Ixtapan de la Sal del 9 y 10 de Agosto de 1912, el quiosco y el Palacio Municipal.







Artesanías

Manos mágicas ixtapenses trabajan día a día en esa labor tan importante que es la artesanía. Si pasas por Ixtapan de la Sal, no te olvides de San Pedro Tecomatepec, ubicado al poniente de la cabecera municipal, aproximadamente a cinco kilómetros.

Su nombre proviene del náhuatl, y quiere decir “cerros de los tecomatlis”. El nombre oficial es San Pedro Tecomatepec, porque el apóstol san Pedro es patrón del pueblo. Es un pueblito pintoresco que conserva sus casas de adobe en 80%, totalmente alfarero, donde se realizan diferentes objetos como jarros, cazuelas y juguetería.

El barro, que es la materia prima para la elaboración de los productos artesanales de San Pedro Tecomatepec, es extraído del suelo formado por una capa arenosa, que es la del cultivo. Ésta tiene aproximadamente de 50 a 80 centímetros de espesor. Después sigue otra capa de tierra rojiza, propicia para la elaboración de ollas y cántaros que se producen en la vecina comunidad de El Arenal de la Ollas. Esta capa es un poco más gruesa que la anterior y debajo de ella se encuentra el barro de pueblo, para hacer su producción.

Sin importar el riesgo que representa extraer el barro, los artesanos tecomatepequenses realizan a la tierra pequeñas perforaciones que son peligrosas.

Una vez con el barro en el lugar, los artesanos lo trabajan en un taller artesanal familiar, por lo general ubicado en el patio de su casa. Después

San Pedro Tecomatepec conserva el encanto de adobe en sus casas y en su producción alfarera.

Página anterior: artesano de San Pedro Tecomatepec.

Las tallas en madera blanca son características de la comunidad de Los Naranjos.

proceden a limpiarlo y vaciarlo en recipientes grandes, donde le agregan agua para que se remoje y se parta, hasta dejarlo en una parte pareja y limpia, colocándolo sobre tierra fina que sirva de aislante para que no se pegue al piso y se seque pronto. El barro tiene que ser de unos dos centímetros de espesor para que se reviente o se cuartee, lo que indica que está ya en su punto. Lo levantan y amontonan en la sombra cubriéndolo con plástico para que, entonces, ya no se quiebre o se siga reventando y se conserve fresco y moldeable.

Los Naranjos

Otro paraje obligado para los visitantes es la comunidad de Los Naranjos. En el Estado de México son muy conocidas las tallas en madera blanca que tienen hermosas formas, algunas emulan las figuras de cisnes o del torso de un venado con amplias cornamentas. También son típicas las tallas de palas y cucharas de todos los tamaños, muy bien diseñadas y balanceadas.

Para la confección de estas artesanías, se utiliza principalmente la madera de copal. Ésta es tallada a mano con la delgada hoja de una navaja que se mantiene afilada a la perfección, lo que permite ir realizando los cortes para el trazado de la figura.

En la comunidad de Los Naranjos se producen cucharas, palas, machacadores, salseros, pimenteros, aparatos para masajes en los pies y cuerpo; es decir, todo lo que cabe en la imaginación del artesano. Dichas creaciones son comercializadas en las afueras de los establecimientos turísticos como el parque acuático, hoteles, restaurantes, mercados, Balneario Municipal, entre otros. Comúnmente se puede observar a los artesanos transportando su producto en canastas para su venta.

El barro es la materia prima para los artesanos de San Pedro Tecomatepec.







Malinaltenango

Malinaltenango⁶ –que antes perteneció al municipio de Zacualpan– es una población situada a las orillas de la barranca del mismo nombre. Está ubicado al suroeste del municipio, a 20 minutos de Ixtapan de la Sal. Durante mucho tiempo fue paso obligado de los metaleros de los reales de las minas de Zacualpan, Taxco y Sultepec, quienes con sus recuas cargadas de metal transitaban por este lugar; muestra de ello es el puente que se encuentra al fondo de la barranca de Malinaltenango.

Ya en vísperas de celebrar una de las tradiciones más emblemáticas de México, Día de Muertos, nuestro municipio se llena de sabor y color. Les comparto imágenes del tradicional dulce de pipián que se elabora en la comunidad de Malinaltenango, ingrediente típico en las ofrendas a los fieles difuntos; dulces elaborados por las manos mágicas de esta comunidad, donde 90% de las mujeres se dedican a esta labor artesanal.

La siguiente reseña histórica fue dada por la señora María del Carmen Rojas de Nieto, quien muy gustosa nos contó lo siguiente:

Esta receta fue elaborada por las señoras Rosenda Menéndez y Victoria Millán. Se sabe que fue sacada de otro pueblo, se desconoce el nombre de dicho lugar. Esta tradición data de hace más de un siglo, aproximadamente. Los abuelos cuentan

⁶ El significado de su nombre es “muralla torcida”, que recibió por la forma de una barranca.

El tradicional dulce de pipián es un dulce que se elabora en la comunidad de Malinaltenango.

Página anterior: Parroquia de Malinaltenango.

Página 52 y 53: con el dulce de pipián se elaboran figuras para colocar en el altar de Día de Muertos.

que, cuando ellos eran niños, las tías y personas adultas ya elaboraban esta receta.

Tiempo después, se comenzó a pasar esta receta y, según se tiene memoria, la continuaron Melquíades Estrada, Patricia Castañeda, Bulfrano Sandoval, Juan Mendoza, Bruna Cruz, Enrique Ocampo, María del Carmen Rojas de Nieto y Rosalía Vargas de Rojas, entre otros más.

Los primeros dulces eran muy grandes y mal hechos, como las coronitas y los pescados que se decoraban con una flor de papel china y un palito chico de escoba del campo. Con la creatividad e ingenio de las personas, se fueron realizando cambios y mejorando el trabajo, siendo la señora Carmen Castañeda quien con el mismo dulce empezó a realizar los corazones y las flores de colores. Las primeras flores que se elaboraron fueron margaritas, un poco pequeñas, y se tomaba el color de los sobres de gelatina; por lo regular eran de tonos rosa bengala y verde, entre otras variedades.

Para estos dulces se utilizaban moldes de tabique. Por lo regular se hacían figuras de vírgenes y de cristos, elaborados para Día de Muertos. Con el paso de los años, los moldes fueron mandados a hacer de barro en Tecomatepec; aún hay personas que los utilizan.







Fiestas patronales

Octavio Paz dijo que el mexicano “ama las fiestas y las reuniones públicas. Todo es ocasión para reunirse. Cualquier pretexto es bueno para interrumpir la marcha del tiempo y celebrar con festejos y ceremonias hombres y acontecimientos”.⁷ Y los ixtapenses no son la excepción, porque hablar de sus fiestas es interrumpir el tiempo para poder vivir ese momento. Como cuando se levantan muy temprano, a las cinco de mañana del segundo viernes de Cuaresma, para interpretar “Las mañanitas” y postrarse ante el altar del Señor del Perdón o para interrumpir sus actividades del 15 y 16 septiembre de cada año para poder danzar al son de los apaches. Todo esto es una probadita de nuestras fiestas, que a continuación se mencionan.

Fiesta titular en honor al Señor del Perdón

Una de las celebraciones de mayor arraigo entre los ixtapenses es la Fiesta Titular en honor al Señor del Perdón. El retablo o exvoto que se encuentra en el archivo parroquial, en relación con la celebración del Señor del Perdón, guarda el siguiente texto:

⁷ Octavio Paz (1996). *El laberinto de la soledad*, Fondo de Cultura Económica, México.

Un recuerdo del Sr. de Los Tormentos que data de cuando lo llevaron a la Ciudad de Tenancingo a restaurarlo el día 17 de Mayo de 1852, su estancia en ese Municipio fue de un año y tres meses más de lo planeado.

El 12 de Marzo, segundo viernes de cuaresma, estando en la casa en la que fue depositado, se descubrió que ya se había retocado por su misma providencia y no por mano pecadora. El ilustrísimo Sr. Arzobispo Próspero María Alarcón y el Sr. Cura Presbítero Juan Pichardo, por su localización dieron al templo el dulce título y nombre de Santuario del Perdón el 5 de junio 1854. Damos Fe + el Parro. J .Pcho.⁸

En dicha fecha, y en procesión solemne, el retablo fue trasladado desde el sitio en que se encontraba hasta la Parroquia de la Asunción de María para colocarse una vez más en el altar mayor. Este hecho reunió una gran cantidad de fieles, quienes acrecentaron aún más la devoción al Señor del Perdón. Es por ello que, a raíz del acontecimiento o milagro atribuido a la imagen mencionada, se instituye el segundo viernes de Cuaresma para la festividad en honor al Señor del Perdón.

Fiesta en honor al Señor de la Santa Veracruz

Otra de nuestras grandes fiestas es la alusiva al Señor de la Santa Veracruz Malinaltenango, pues proyecta una particular devoción, encanto y tradición para nuestra comunidad. El Señor de la Santa Veracruz es un cristo de tamaño natural, que tiene su rostro particularmente inclinado sobre su costado derecho. Se cuenta que la imagen fue traída a Malinaltenango en 1682.

Se sabe que en un principio no estuvo en el templo parroquial, ya que en 1569 el párroco de Pilcaya, Guerrero, Francisco Ramírez Bravo, dijo en su

Página siguiente: figura de bulto del Señor del Perdón.

Páginas 58 y 59: la nave del templo parroquial de Malinaltenango.

⁸ Transcrito como se consigna en el archivo original.







informe que en Malinaltenango sólo existía una pequeña iglesia, en la que se veneraba al señor Santiago apóstol.

La imagen fue traída por los misioneros franciscanos que vinieron a difundir el evangelio a esta región; por ello, a la llegada del cristo en 1682, se construyó una capilla en el barrio de la Cruz Verde, donde fue venerada la imagen.

Casi un siglo después de su llegada empezó a suceder que, estando cerrada su capilla y enteramente sola, se escuchaban claramente cánticos y danzas. La capilla se iluminaba en su interior con tal resplandor como si fuera una vivísima luz de magnesio; sus rayitos se filtraban por las rendijas y el ojo de la llave de la puerta.

Los vecinos que tales maravillas veían y oían avisaron al señor cura. Al principio éste no les dio crédito, hasta que personalmente se dirigió a la capilla y fue testigo de tan singulares maravillas que tuvieron lugar el 2 de mayo.

Por ello, el señor cura determinó llevar la imagen en solemne peregrinación desde la predicha capilla hasta la iglesia parroquial, entre lucido acompañamiento, cohetes, música y repiques a vuelo, el día de la invención de la santa Cruz.

Pero el mayor milagro fue del que, el 3 de mayo muy de mañana, toda la gente del pueblo atestiguó al reunirse con el señor cura:

La imagen, por su venerable antigüedad, estaba apolillada y en mal estado, a tal grado que estaba semiabandonada, pues los fieles acudían al templo mayor y pocos frecuentaban su capilla. Cuál sería la sorpresa de todos que, al abrir las puertas de la capilla, la sacrosanta imagen ya no estaba descascarada y despintada, sino que estaba completamente nueva como si acabase de salir de las manos del escultor, se había renovado y parecía majestuosa, infundiendo tal respeto y veneración que el pueblo estaba lleno de admiraciones. Como el prodigio fue visto por una





gran multitud de personas, se divulgó cundiendo la noticia por todos los pueblos circunvecinos. Desde ese día se venera con el título de Señor de la Santa Veracruz. Su fiesta se celebra del 1 al 3 de mayo.⁹

Fiesta titular de San Pedro Tecomatepec

Pero nativos y visitantes podrán gozar del 1 al 4 de enero de otra fiesta de singular atractivo. Se trata de la Fiesta titular de San Pedro Tecomatepec, donde la comunidad se viste de gala, pues se lleva a cabo una gran festividad en honor al Señor de la Misericordia —primera feria del año en nuestro municipio—, también alusiva a la Virgen de las Tres Avemarías.

Como dato histórico, se tiene registro de que la Parroquia de San Pedro Tecomatepec inició su construcción en el siglo XVIII, aunque se ha con- signado que hubo dos intervenciones más, una en el siglo XIX y otra en el siglo XX.

La fiesta titular de San Pedro Tecomatepec es la primera del año en el municipio.

Página anterior: al parecer, la imagen del Señor de la Santa Veracruz fue traída a Malinaltenango en 1682.

Interior de la parroquia de San Pedro Tecomatepec, cuyos orígenes se remontan al siglo XVII.

⁹ Archivo de la Parroquia de Santiago Apóstol.



El Concilio

A finales de 1999, el presbítero Alberto Colindres Flores, párroco de la Asunción de María, inició a escribir y modificar los libretos de la representación de la vida y obra de Jesús, tomando pasajes de la biblia. Con ello en el 2000 dio inicio una de las tradiciones ixtapenses, conocida como el Concilio. Con entusiasmo, el párroco buscó personas a las que les gustara actuar. Para diciembre de 1999, presentó una obra teatral titulada *La pastorela* e informó del proyecto del Concilio que se llevó a cabo en la Semana Santa del 2000. Se realizó una convocatoria a todos los feligreses del municipio, y tuvo tanto impacto que se sumaron costureras, actores, maestros —entre ellos el maestro Jorge Antonio Torres Hernández, hoy director de la obra—, jóvenes, adultos, niños y niñas.

El primer Jesús fue interpretado por Fernando Gómez Estrada, de la comunidad de San Miguel Laderas, quien realizó el papel durante nueve años consecutivos.

Desde esa fecha se formó el grupo Resurrección y Vida, de la Parroquia de la Asunción de María, iniciando una serie de obras musicales, pastorelas y representaciones de la Virgen del Tepeyac. Sin duda alguna toda una tradición ixtapense.

El Concilio, tradición donde participa gran parte de la comunidad ixtapenses, se inició en la Semana Santa del 2000.

Página anterior: representación de la crucifixión, por el grupo Resurrección y Vida.



15 y 16 de septiembre

En 1920 se escribe la melodía de la danza de los Apaches, melodía infaltable durante estas fechas para los ixtapenses. Fue compuesta por los primeros músicos del municipio, integrantes de la Banda de los Once Viejos. Por mencionar a algunos, fueron: Aristeo Delgado, Aniceto Delgado, Espiridión Nájera, Marcos Marcelino, Epifanio Salgado y Juan Nájera. Asimismo, los sonetos que se entonan con la melodía fueron escritos, en su mayoría, por los señores Máximo Serrano y Venancio Nájera.

Una de las tradiciones más grandes que tiene Ixtapan de la Sal es la de las fiestas patrias. Nuestra singular forma de conmemoración data de inicios de 1918. Se sabe que Venancio Monroy, quien venía de trabajar de la ciudad de Chihuahua, se dio cuenta que la población se encontraba muy triste por los acontecimiento del pasado 10 agosto de 1912, y como se encontraban sin ganas de festejar las fiestas patrias mexicanas, motivó a sus amigos a que participaran bailando, pues cuentan que donde trabajaba vio unos apaches vestidos de rojo que danzaban al compás de una banda. Casi nadie le quiso hacer caso, porque un pueblo que llora a sus muertos...

Pero tanta era su instancia, que, apoyado por Merced Vázquez, realiza el primer vestuario de los apaches. En esos momentos no imaginarían que muchos años después sería una de las más grandes tradiciones de nuestro municipio. Y es aquí donde se forman los primeros contingentes de los

La danza de los Apaches, melodía infaltable en los festejos patrios de Ixtapan de la Sal, fue compuesta en 1920.

Página anterior: como parte de los festejos patrios, se realiza un recorrido por las principales avenidas ixtapenses.

llamados españoles, apaches e indios. Al igual, surge el primer rey del contingente de españoles, que fue Pánfilo Gómez.

Ésta ha sido una tradición que nos distingue de los demás municipios de la región. En otros tiempos, durante las vísperas de que llegaran esos días se acostumbraba a realizar el “préstamo”, que consistía en salir a pedir donativos para solventar todos los gastos de dicho evento. Sin embargo, como en la actualidad la mayor parte de los gastos los sufraga el ayuntamiento, solamente se realiza por no dejar perderla.

Y llegando el tradicional 15 de septiembre por la noche, a las 19 horas, se acude a la misa del grito, en la Parroquia de la Asunción de María, por lo regular con la asistencia de los contingentes de apaches, tamaleros, españoles, insurgentes, adelitas, costeños y cuisillos. Concluida la misa, se realiza un recorrido por las principales avenidas de la cabecera, acompañados por una banda de guerra y por una banda de viento que toca la danza de los Apaches. Después se arriba al Jardín Central, para observar la coronación de nuestra reina de las fiestas patrias, para continuar con el tradicional grito de independencia en el balcón de la presidencia. A continuación, se efectúa una verbena popular totalmente gratis con grupos musicales, lo que anteriormente eran bailes de coronación o de fiestas patrias.

El 16 de septiembre se realiza el desfile con los contingentes de las diferentes escuelas de la cabecera, conducido por las autoridades municipales. Para finalizar, a partir de las cuatro de la tarde da inicio el simulacro de la guerra donde se edifica un castillo de madera que simboliza la Alhóndiga de Granaditas, y en el que apaches, adelitas, costeños y tamaleros hacen sus entradas para atacar al impostor (españoles). Por lo regular sus armas son aguacates verdes. Dicha escenificación concluye con la derrota del enemigo.

Página siguiente: reina de los Apaches, contingente de costeños, banda de viento y adelitas.





Después todos suben bailando y gritando con la banda de viento, demostrando que los derrotaron.¹⁰

De acuerdo con los relatos que pasan de voz en voz y con la memoria fotográfica, el evento de coronación de nuestra reina de las fiestas patrias se realizaba desde 1944 y era organizado por la Junta Patriótica, luego por la Junta de Mejoras Materiales y, por último, por la Junta de Mejoramiento Moral Cívico y Material, organismo de apoyo a los ayuntamientos que se encargaban de presentar proyectos para las actividades de estas fiestas.

De las indagaciones realizadas se desprende que, muy probablemente, la primera persona que obtuvo el título aludido fue la señorita Micaela Espíndola.

La forma de elección se realizaba a través de la integración de comités de agrupaciones y/o asociaciones del municipio, quienes buscaban su candidata y la apoyaban realizando actividades para recaudar fondos económicos. El día del certamen, todo el dinero recaudado por los comités se depositaba en unas urnas, en tres etapas y, por lógica, la candidata que obtuviera más votos en dinero, donde un peso significaba un voto, obtenía el triunfo y, por ende, se convertía en la reina de las fiestas patrias.

La elección siguió de la misma manera por cerca de 40 años y, ya en fechas recientes, las autoridades municipales optaron por realizar el certamen de manera que se conociera más de cerca a las aspirantes y se demostrara sus cualidades, destrezas y aptitudes, que eran calificadas por un jurado ajeno al comité organizador.

Así surge la tradición del festejo de las fiestas patrias, porque un pueblo que no vive sus tradiciones es un pueblo muerto.

¹⁰ Alejandra Ayala Ayala (2004). *Las artesanías del municipio de Ixtapan de la Sal como fomento al turismo de la región* (trabajo de investigación), Centro de Bachillerato Tecnológico Calmecac, Ixtapan de la Sal.

Página anterior, arriba: como parte de los festejos patrios, se lleva a cabo una simulación de la batalla independentista.

Página anterior, abajo: insurgentes a caballo.



Globos de papel de china

Ésta es otra de nuestras fiestas populares con mayor arraigo entre la población local, y en la actualidad una de las de mayor colorido y atractivo.

No se tiene la fecha exacta de la primera elaboración de globos en Ixtapan de la Sal, pero se estima que inició hace 60 años. Con la llegada de Eugenio Acacio Maldonado —precursor en la confección de figuras de papel de china, en especial de botellas—, Nicolás Vargas se convirtió en uno de los pioneros en la elaboración de globos, pues los fabricaba de tela de manta, papel de estraza, papel periódico y papel de china. Ahí fue donde la imaginación y la creatividad hicieron la diferencia, e inició todo una tradición en el municipio.

Los globos son elevados en la temporada de vacaciones de verano. Para ello, antes se hacían con la técnica de hachón y petróleo; hoy algunas personas los elevan con soplete y mechas de manta; otras con mechas de parafina.

En 1999 se realizó el primer concurso de globos, con el grupo Generación 2000, y es ahí donde se renueva toda la tradición de los globos de papel de china, la segunda tradición más importante para todos los ixtapenses.

Los globos de papel de china representan una de las fiestas más coloridas de Ixtapan.

Página anterior: concurso de los globos de papel de china.



Atractivos naturales

Los borbollones de agua termal brotan del suelo de Ixtapan. Su temperatura es de 37 °C al natural. Se sabe que tiene propiedades medicinales curativas¹¹ para cierto tipo de padecimientos como la artritis; además, ayuda al relajamiento muscular.

Entre la población, una leyenda cuenta que Moctezuma venía a disfrutar de las curativas aguas termales y desde entonces se aprecia su valor medicinal.

Poco a poco y con el paso del tiempo se fue formando lo que hoy es Ixtapan de la Sal, Pueblo Mágico. Para el 9 de septiembre de 1945 cambia su actividad económica primaria y pasa a una actividad totalmente turística, surgiendo todo tipo de establecimientos de hospedaje en todas las categorías, así como la explotación de las aguas termales que, por sus características curativas, dio paso a la existencia de la balneoterapia con la construcción de *spas*, parque acuático, Balneario Municipal y campo de golf.

Con la cooperación de Adolfo Ruiz Cortines, presidente de la República Mexicana; de Salvador Sánchez Colín, gobernador constitucional del Estado de México; del general de división Eduardo Hernández Chazaro, jefe de la 22.ª Zona Militar, y del H. Ayuntamiento de Ixtapan de la Sal, se construye el Balneario Municipal para beneficio del pueblo.

¹¹ El agua termal contiene bicarbonato de litio, bicarbonato de hierro, bicarbonato de sodio, bicarbonato de magnesio, bicarbonato de manganeso, bicarbonato de calcio, nitrato de calcio, tetraborato de sodio, cloruro de sodio y sílice.

Cuentan que Moctezuma venía a disfrutar de las aguas termales de Ixtapan de la Sal.

Página anterior: se sabe que las aguas termales tienen propiedades curativas.

Páginas 74 y 75: Balneario Municipal de Ixtapan de la Sal.

El 3 de septiembre de 1957 también se contó con la ayuda de un patronato integrado por Manuel Rubio Gómez, presidente; Mariana Estrada, comisión de vigilancia, y José Vergara, tesorero. Actualmente, el Balneario Municipal sigue siendo una de las principales fuentes de ingreso de nuestro bello municipio.







Gastronomía

Entre sus sabores, colores y aromas encontramos la gastronomía típica totalmente casera. Para disfrute de propios y de visitantes, se comenta a continuación los platillos más representativos de nuestra tradición, muestra del sazón regional, cuya singularidad de sabor se ofrece en diferentes puntos de Ixtapan de la Sal.

Las gorditas

Para comenzar, podemos encontrar las tradicionales gorditas. Aunque en el municipio son frecuentemente referidas con ese nombre, también se les conoce como Tlacoyos. Las gorditas son tortillas hechas a mano, típicas de México, que, antes de cocerse, se rellenan con algún ingrediente tradicional —por lo general de chicharrón prensado, de queso fresco o, también, de frijol—. Una vez que la tortilla tiene el ingrediente se cuece directamente en el comal de barro, sin usar aceite. Las gorditas son preparadas a mano o en una máquina que se llama tortillera. La particularidad reside en que se hace una tortilla más gruesa de lo normal, de ahí su nombre, sin importar que el disco de masa de maíz se rellene o mezcle, y se le coloca el ingrediente que se requiere. Este platillo se puede encontrar en el Mercado Municipal,

Página anterior: las tradicionales gorditas se pueden degustar en el Mercado Municipal.

así como en las colonias y comunidades de nuestro municipio. Si el comensal lo prefiere, también se le puede agregar salsa verde o roja, crema y queso.

Los calates

Un platillo típico de la temporada de octubre es el que se conoce como los calates. Ir a atrapar calates en los ríos del municipio es una tradición que se ha pasado de generación en generación. Éstos se preparan en un caldo verde. Tienen un sabor entre pollo y pescado. También pueden ser guisados en mixiote. La singularidad de este platillo es que la carne de los calates se cuece al sol, por lo que tendría que ser preparada en un día soleado. Un dato para tomar en consideración es que no se realiza la comercialización de los calates, debido a que es un platillo nativo que nuestras madres cocinan y sólo se puede degustar en la temporada mencionada.

Los calates se preparan cocinándose al sol y sólo pueden degustarse en nuestro municipio.

El mole

*Aquí huele a mole, quién lo venderá...*¹² Es grato caminar por la calle Ricardo Flores Magón, frente al Mercado Municipal, y que te llegue esa aroma a mole totalmente casero elaborado por Magdalena Gómez, quien todavía lo prepara de manera tradicional y tiene un olor y un sabor exquisito.

El pulque

Es una bebida típica del municipio. Aquí el pulque se elabora de forma artesanal entre octubre y enero en la parte norte de la demarcación, principalmente en la comunidad del Plan de San Miguel. El pulque es extraído de los magueyes y se comercializa en el tianguis dominical.

Página siguiente, izquierda: tradicional mole casero.

Página siguiente, derecha: los calates se preparan en un caldo verde.

Página siguiente, abajo: el pulque se elabora de forma artesanal entre octubre y enero.

¹² Fragmento de la canción de la danza de los Apaches.



La fresa

Fruta típica de temporada que se siembra en la comunidad del Llano de la Unión. Se comercializa en el tianguis dominical y a bordo de la carretera federal número 55 que conduce a dicha localidad.

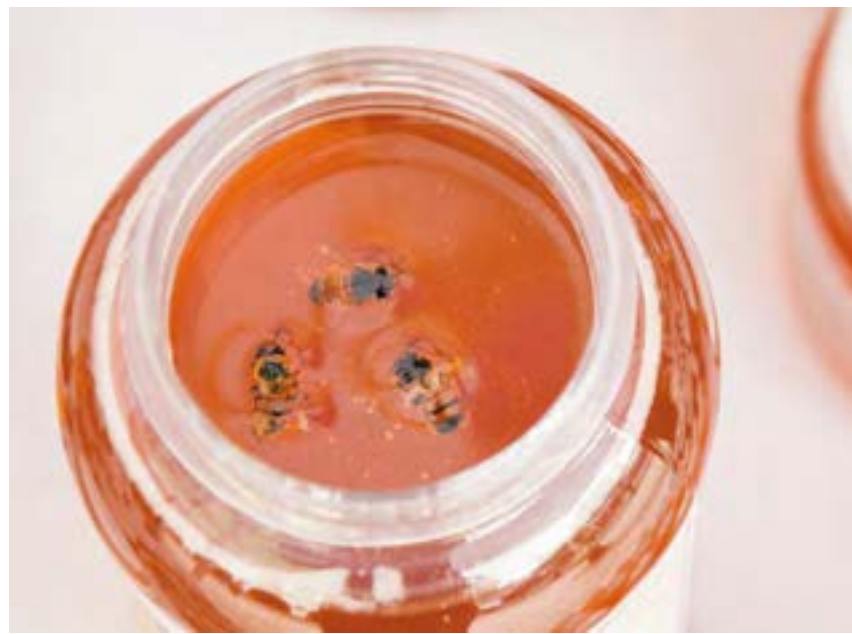
La lima

Típica entre las comunidades del norte del municipio como San Miguel Laderas y Yerbas Buenas. Es conocida por los beneficios que tiene para la salud, pues regula la presión arterial y funge como antioxidante. Este fruto se cosecha de forma local. Lo podemos disfrutar en jugo o en agua fresca; también en fruta, ya que su sabor ácido es agradable. Se puede consumir en gajitos, y se comercializa en el Mercado Municipal, tianguis dominical o en algún lugar turístico, ya que los habitantes de estas comunidades ofrecen el producto en la cabecera municipal.

La miel de abeja

Es un producto de origen natural que se encuentra en Ixtapan de la Sal. Tiene propiedades curativas reconocidas, como en el tratamiento de la faringitis, debido a su textura lisa y espesa que suaviza la garganta. Ya que la miel tiene la característica de absorber el aire, se emplea para humedecer los productos de repostería.

La miel de abeja tiene diferentes colores y sabores, dependiendo de su antigüedad y de la clase de flor de donde el néctar fue extraído. En nuestro municipio la cosecha de miel es en octubre. Algunos de sus derivados son la jalea real, el propóleo y el polen, que es rico en proteínas, lípidos, vitaminas y minerales, usado en la industria farmacéutica. Actualmente, existen algunos apicultores dentro del municipio que comercializan en mercados artesanales y tianguis dominicales.





El chile manzano

Se siembra en las comunidades de Yerbas Buenas, San Miguel Laderas y Plan de San Miguel. Se puede preparar en diferentes platillos, como en los famosos gatos, que son chiles rebanados y picados con cebolla, sazonados con limón y sal; también pueden ir rellenos de queso. Los encontramos en el Mercado Municipal y tianguis dominical.

El pan artesanal

En nuestro municipio, por las mañanas se puede percibir el aroma del cocimiento del pan artesanal. Aún se preserva uno de los amasijos tradicionales del horno de leña que ha pasado de generación en generación, conservando sus recetas de antaño para la elaboración de este pan, tradición que lleva más 50 años funcionando. Sólo por mencionarlos, algunos de los primeros panaderos en Ixtapan fueron: Rodolfo Millán, Raymundo Millán, Armando Delgado, Marcelino Delgado, Alfonso Nájera, Erasto Nájera Félix Nájera, Ricarda Delgado (madre de Lucas Celis), Ángel Domínguez, Felipe Morales, Serafín Morales, Lorenzo Morales, entre otros más. Este pan artesanal se puede gustar todos los días, ya sea por las tardes o

Los llamados “gatos” se preparan con chiles manzanos, sal y limón.



por las mañanas, en diferentes puntos del municipio, como en el Mercado Municipal o en el tianquis dominical.

El amantecado

La repostería ixtapense se conoce por el agrado de quien nos visita. Ejemplo de ello es el mantecado, o amantecado, que es un helado de vainilla o de leche que se puede acompañar por un pan llamado mamáns. La hechura es totalmente artesanal. Ésta fue una actividad económica de la familia Morales Lazcano, iniciada por Chonita Asunción Lazcano Ayala alrededor de 1950, cuando el producto se vendía a un costado del Centro Escolar “Horacio Zúñiga”, que entonces se conocía como el mercado. En tal lugar se observaba a los muchachos cortejar a sus novias con los amantecados. Hoy en día se siguen preparando estos helados, pero ya no se ve el cortejo, porque el lugar de establecimiento ya no existe. Por fortuna, los podemos disfrutar los domingos, en la esquina que comprende la calle Vicente Guerrero y Agustín de Iturbide, en su tercera generación con María Socorro Félix López Morales.

En Ixtapan de la Sal, el pan y los helados siguen preparándose de forma artesanal.

Páginas 84 y 85: cocimiento del pan artesanal.







Ixtapan de la Sal y su esencia

Ixtapan del Sal recuerda todavía aquellas narraciones de nuestros abuelos y padres, de cuando les preguntábamos cómo era Ixtapan. Ellos contestaban: “Sus casas eran de adobe y teja; las calles, empedradas, o algunas eran de tierra...”.

Lo que hace que Ixtapan de la Sal sea un Pueblo Mágico es, principalmente, su esencia; es la gente que te encuentra en la calle y te dice “¡buenos días!”, así es su amabilidad; es ella que sale a trabajar día con día, su esfuerzo y su dedicación contribuyen al crecimiento y modernización de este municipio.

Lo que hace único a Ixtapan de la Sal es su clima, sus atractivos naturales, nuestra historia, la manera en que vive sus costumbres y sus tradiciones.

Amigo visitante, si pasas por estos caminos del sur y te encuentras buganvilias, jacarandas y te da la bienvenida la diosa Ixtapancíhuatl, bienvenido has llegado a mi hermoso municipio, Ixtapan de la Sal.

Página anterior: las buganvilias embellecen Ixtapan de la Sal.

Página 91: talla en madera blanca de la comunidad de Los Naranjos.

Página 92: Ixtapan de la Sal cuenta con diversos establecimientos de hospedaje, gastronómicos y de relajamiento.

Páginas 94: escultura de la diosa Ixtapancíhuatl.

Fuentes consultadas

Archivo Histórico Municipal de Ixtapan de la Sal.

Archivo Histórico de la Parroquia de la Asunción de María.

Archivo de la Parroquia de San Pedro Apóstol.

Archivo de la Parroquia de Santiago Apóstol.

Arizmendi, Luis (1999). *Ixtapan de la Sal: monografía municipal*, Instituto Mexiquense de Cultura / Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, A. C., Toluca.

Ayala, Alejandra (2004a). *Diario de Trabajo de Ixtapan de la Sal, entrevistas-narraciones*.

——— (2004b). *Las artesanías del municipio de Ixtapan de la Sal como fomento al turismo de la región* (trabajo de investigación), Centro de Bachillerato Tecnológico Calmecac, Ixtapan de la Sal.

Paz, Octavio (1996). *El laberinto de la soledad*, Fondo de Cultura Económica, México.

Zúñiga, Beatriz (coordinadora) (2006). *Exploración arqueológica en Ixtapan de la Sal: análisis de enterrros y objetos asociados*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

Testimonios orales

Columba Celis Jiménez, 10 agosto de 2017

Fidel Delgado Morales, agosto de 2010

Juan Francisco Martínez Escalona, 3 de agosto de 2016

Magdalena Gómez Gómez, 2016

María del Carmen Rojas de Nieto, 2004

Rosalía Vargas de Rojas, 2015

Índice



9	Presentación
13	Prólogo
17	Iztapan
21	Elaboración de la sal
25	Señor de los Tormentos
27	Santa Ana Xochuca
29	Parroquia de la Asunción de María
33	Los hidrantes o bitoques
37	Monumentos representativos
47	Artesanías

- 51 Malinaltenango**
- 55 Fiestas patronales**
- 63 El Concilio**
- 65 15 y 16 de septiembre**
- 71 Globos de papel de china**
- 73 Atractivos naturales**
- 77 Gastronomía**
- 87 Ixtapan de la Sal y su esencia**







Ixtapan de la Sal,

de Alejandra Ayala Ayala, se terminó de imprimir en septiembre de 2020, en los talleres gráficos de Diseño e Impresión, S.A. de C.V., con oficina de venta en Otumba núm. 501-201, colonia Sor Juana Inés de la Cruz, en Toluca, Estado de México, C.P. 50040. 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, Hugo Ortíz e Iván Jiménez Mercado. Formación, portada y supervisión en imprenta: Manuel Arturo Castrejón Rodríguez. Cuidado de la edición: César Alan Malvárez Hernández y la autora.

Editor responsable: Félix Suárez.



