TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

2017

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Topónimo de Malacachtepec Momoxco
Fernando Palma 2014

Este calendario es de distribución gratuita, prohibida su venta

El nacimiento de la sierra Chichinautzin y el origen de culturas como la nuestra

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

Hace aproximadamente un millón de años, al Sur del entonces Valle de México nació la Sierra de *Chichinautzin*. Con el nacimiento de esta Sierra se formó la Cuenca de *Anáhuac*. Una área rica en recursos naturales, con abundante agua y una rica flora y fauna que sustentó desde siempre, por ejemplo la megafauna del Pleistoceno compuesta entre otros animales por mamuts, gonfoterios, bisontes gigantes entre otros muchos espléndidos animales que misteriosamente desaparecieron hace unos 10,000 años.
Quizás la llegada del hombre a estas tierras contribuyó a dicha extinción. Sin embargo, con el hombre llegó a su vez la cultura y la transformación de nuestra cuenca por la adaptación de diferentes sistemas agrícolas a sus diferentes ecosistemas en respuesta al crecimiento de la población humana. La aplicación del sistema chinampero fue una adaptación a la zona lacustre de la gran mayoría del extenso Lago de Texcoco, incluidas sus microcuencas como la de *Xochimilco* y *Chalco* al Sur-Oriente.
En esa misma zona Sur Oriental, en el *Malacachtepec Momoxco* hoy mal llamado Delegación Milpa Alta, se desarrolló el más espectacular sistema agrícola: el sistema de terrazas o *tetepamitl*. Este sistema agrícola, adaptado a las irregularidades de la Sierra, produjo de manera intensiva alimento en forma del sagrado *Tlaholli o maíz*. Triste es ver como hoy en día, esas magníficas construcciones realizadas en los montes sagrados por nuestros antepasados *momoxcas* para la producción de alimentos, estén siendo destruidas por desinformación, por nosotros mismos y gobernanzas que no atinan a planear con conocimientos científicos, el crecimiento de nuestros pueblos y el cuidado de nuestro patrimonio natural y cultural que es inmenso y desconocido para la gran mayoría de nuestra gente.

Biólogo Héctor Celedón Muñiz

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Enero 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
1	1 Sta. María Año nuevo	2 San Bacilio	3 Genoveva	4 San Prisciliano	5 San Telesforo	6 Sta. Altagracia Los Santos Reyes	7 San Raimundo
2	8 San Apolinar	9 San Adrián	10 San Gonzalo	11 Sta. Hortencia	12 San Arcadio	13 Sta. Verónica	14 Sta. Macrina
3	15 san Mauro	16 San Marcelo	17 San Antonio Abad	18 San Leobardo	19 San Mario	20 San Sebastian	21 Sta. Inés
4	22 San Vicente	23 San Ildefonso	24 Ntra. Sra. de la Paz	25 San Juventino	26 San Timoteo	27 Sta. Ángela	28 Sto. Tomás de Aquino
5	29 San Valerio	30 Sta. Martina	31 San Juan Bosco				

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

Los vestigios arqueológicos de las culturas antiguas en Malacachtepec Momoxco, Milpa Alta

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

Tallado en basalto negro, de planta rectangular, en su lado funcional es una piedra de molienda o metate (*metlatl*) con evidentes huellas de haber sido usada para la molienda de granos como el maíz, chile, entre otros. Por el otro lado de este objeto que observamos se asemeja un rostro humano apenas insinuado, tallado para dar esa apariencia. La imagen incluye dos fragmentos de manos para moler o *metlapilli*. Todos los elementos de molienda están fracturados intencionalmente. Las piezas muy probablemente corresponden al periodo Formativo alrededor del 50 años antes de Cristo a.C. con la presencia de algunas aldeas en los márgenes del lago de Xochimilco, en el periodo Clásico del 150-650 de nuestra era.

Arqueóloga Rosalba Nieto Investigadora del INAH

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Febrero 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
5				1 Sta. Viridiana	2 Sta. Juana	3 San Óscar	4 San Gilberto
6	5 San Felipe de Jesús. Aniv. de la Constitución Mexicana	6 San Pablo	7 San Nivardo	8 San Lucio	9 Sta. Apolonia	10 Sta. Escolástica	11 Ntra. Sra. de Lourdes
7	12 Sta. Eulalia	13 San Martiniano	14 San Valentín	15 San Faustino	16 Sta Juliana	17 Sta. Mariana	18 San Eladio
8	19 San Álvaro	20 San Eluterio	21 San Pedro Damián	22 San Pascacio	23 San Policarpo	24 San Modesto. Día de la Bandera	25 Beato Sebastián de Aparicio
9	26 San Alejandro	27 San Gabriel	28 San Romano				

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

Itzcóatl
Fernando Palma 2014

Itzcóatl y su expansión de gobierno y poder hasta Malacachtepec Momoxco, Milpa Alta

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

Itzcóatl fue gobernante mexica (*huey tlatoani*, gran gobernante), nació en 1831 en México-*Tenochtitlan* y falleció en 1440.
El nombre de *Itzcóatl* está en lengua náhuatl, que quiere decir serpiente de obsidiana. *Itzcóatl* se representa como una serpiente con puntas de obsidiana sobre el cuerpo. *Itz*-cuchillo, navaja, obsidiana; *coatl*, serpiente. Fue el cuarto *Tlatoani* de los mexicas. Como gobernante durante la etapa expansionista del pueblo mexica fue *tlacochcálcatl*, que en nahuatl corresponde a ser el jefe de la casa de armas, un cargo militar.
Su ascenso sucedió el 16 de octubre de 1427 cuando tenía 47 años de edad y los mexicas estaban bajo el dominio *tepaneca de Azcapotzalco*. Fue elegido *Tlatoani* por sus habilidades militares y por su experiencia y conocimientos de las situaciones política. Con éstas organizó su ejército para enfrentarse al poderoso imperio *tepaneca*, con la ayuda de *Tlacaélel*, su ayudante en el gobierno con el cargo político y religioso. Derrotan a la ciudad de *Azcapotzalco* en 1428, con esta victoria *Itzcóatl* transforma la estructura política mexica, concede títulos a quienes se habían distinguido en la guerra contra los *tepanecas* y repartió tierras de los pueblos conquistados.
Con sus aliados de *Texcoco* y *Tlacopan*, además de *Tenochtitlan* formó la triple alianza, cuyos ejércitos *Itzcóatl* dirigió personalmente en la batalla contra los *tepanecas* a comienzos de 1428, en que se dio fin a el dominio *tepaneca* de *Azcapotzalco*. Así mismo se constituyó la tripe alianza conformada por la ciudades de *Texcoco* y *Tlacopan* independientes y el mando militar a *Tenochtitlan*. La tripe alianza como acuerdo militar tenían un estricto control de reparto de tributos y su poder se extendió desde su creación ininterrumpidamente hasta la llegada de los españoles. La extensión del poder de la triple alianza abarcaba más de 400 pueblos, señoríos del poder, (entre ellos *Malacachtepec Momoxco*, Milpa Alta), señoríos y ciudades-estado. Éstos, que estaban sujetos a una aportación tributaria, estaban agrupados en 38 grandes provincias.

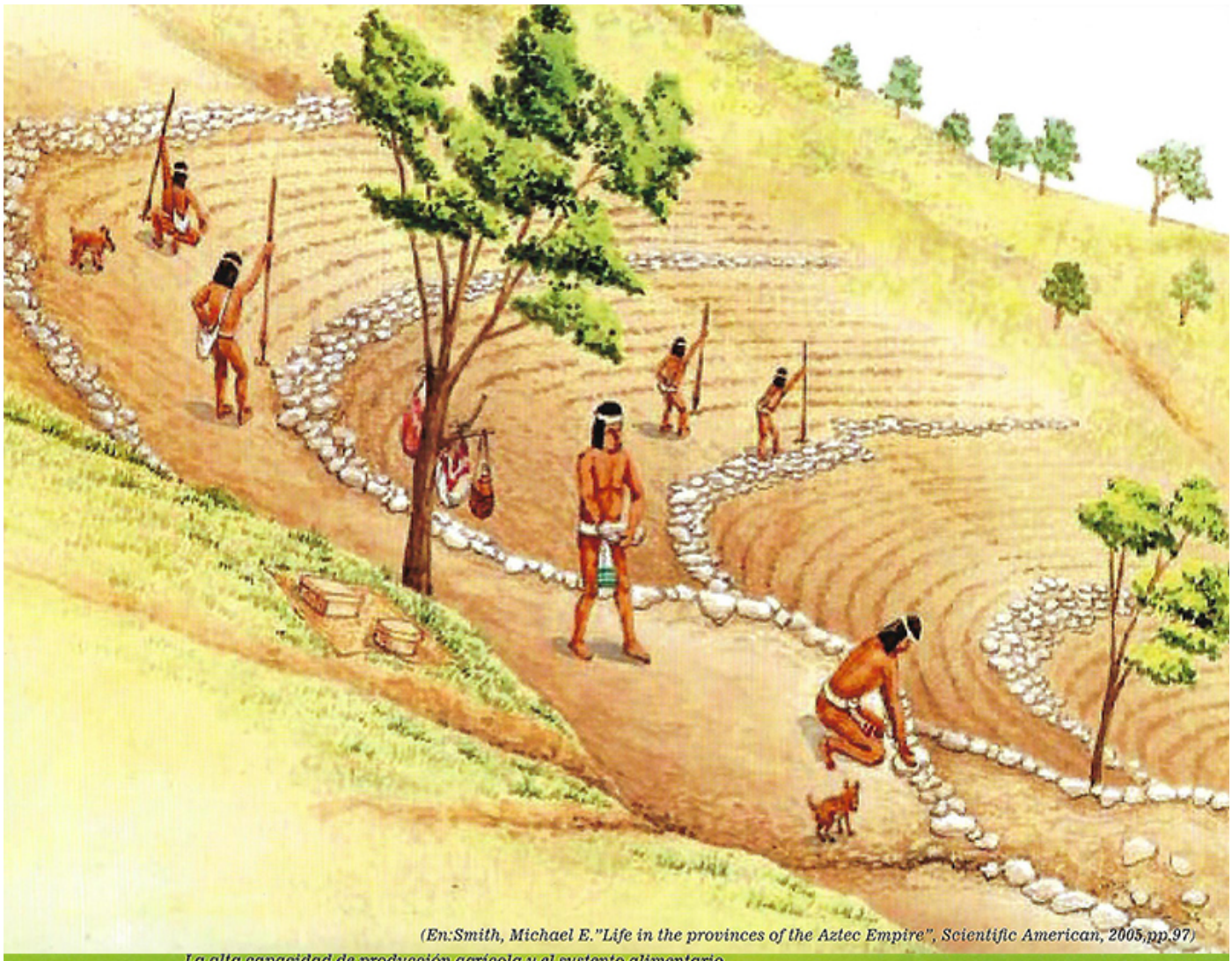
Arqueóloga Rosalba Nieto, Investigadora de INAH

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Marzo 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
9				1 Sta. Félix Miércoles de ceniza	2 San Federico	3 San Emeterio	4 B. Romeo
10	5 San Juan José	6 San Olegario	7 Stas. Perpetuas y Felicitas	8 San Juan de Dios	9 Sta. Francisca Romana	10 San Macario	11 San Ramiro
11	12 Sta. Fina	13 San Rodrigo	14 Sta. Matilde	15 Sta. Luisa	16 San Heriberto	17 San Patricio	18 San Cirilo Expropiación Petrolera
12	19 San José	20 Sta. Fotina	21 Sta. Fabiola Natalicio de Benito Juárez	22 San Octaviano	23 San Toribio	24 Sta. Catarina	25 B. Humberto
13	26 Sta. Larisa	27 San Ruperto	28 Sta. Esperanza	29 San Eutacio	30 San Amadeo	31 Sta. Balbina	

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022



(En:Smith, Michael E."Life in the provinces of the Aztec Empire", Scientific American, 2005,pp.97)

La alta capacidad de producción agrícola y el sustento alimentario

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

El sistema agrícola de terrazas construido en la época mesoamericana en lo que fueron bosques de encino, es testimonio por su magnitud, de la alta productividad agrícola de la zona. Las partes bajas de las montañas de *Malacachtepec Momoxco*, Milpa Alta, fueron usadas por los antiguos para garantizar la alimentación no solo local, sino también de abasto para otros lugares. Es posible advertir este aspecto de capacidad productiva por la monumentalidad constructiva de las terrazas, *pantli* o *mepantli* y por los testimonios de generaciones más recientes, como la de don Encarnación Rodríguez – quien relato " que para los años 50 venían a comprar el maíz principalmente y el maíz de acá de Milpa Alta se llevaba para *Tepepan y Acoxpa*. Por muchas generaciones esta cultura nahua de vocación agrícola, garantizo comida de alta calidad a distintos pueblos de la Cuenca de *Anáhuac*.

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Abril 2017

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

Semana	D	L	M	M	J	V	S
13							1 San Hugo
14	2 Sta. Sta. Ofelia	3 San Ricardo	4 San Isidoro	5 San Vicente Ferrer	6 San Celso	7 San Juan Bautista de la Salle	8 San Dionisio
15	9 Sta. Casilda Domingo de Ramos	10 San Ezequiel	11 San Estanislao	12 San. Julio	13 San Hermenegildo Jueves Santo	14 San Valeriano Viernes Santo	15 Sta Anastacia Sábado de Gloria
16	16 San Benito Domingo de Resurrección	17 San Aniceto	18 San Apolonio	19 San Crescencio	20 San Crisóforo	21 San Anselmo	22 San Sotero
17	23 San Jorge / 30 San Jaime Día del Niño	24 San Fidel	25 San Marcos	26 San Cleto	27 Sta. Zita	28 Pedro Luis María Chanel	29 Sta. Catalina de Siena

Colección de herramientas
Carlos Montoya

Las herramientas de la vida cotidiana

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

Decían los abuelos que la vida cotidiana se podía mirar a través de las herramientas de trabajo, que su presencia en el hogar son la huella del tiempo invertido en los quehaceres. Dentro de la casa, como corazón del hogar se encontraba el *Tlecuil*, de donde brotaba el *ihiyotl*, el hálito, la flor amarilla que calienta el hogar, que da vida y palpitar a nuestra casa.
Junto al fuego esta el *chinamell*, la estufa hecha de tabiques que soporta sobre su espalda a la piedra tallada con la que se muele los alimentos. Por otro lado, el *metate y metlapil*, estarán siempre listos para martajar al *nixtamal* con diversas formas, estilos y tamaños serán los ojos de la cocinera; y su experiencia, quien definirá que tipo de piedra necesita.
Sobre el *comal* tostándose los chiles y tomates, bailarán en el molcajete al son del *tejolote*. Un poco más allá, en el *tenamitl* yace el *acocote*, el *castrador* y el *cuero*. Hace algunos años, los oriundos de la *Milpan*, al despuntar el alba, estaban con el *castrador* acariciando el vientre del maguey. Extraían su cimiente con el *acocote*, y lo depositaban en el *"cuero de aguamiel"*.
Metate, molcajete, acocote, cuero y castrador son piezas indispensables de la vida de antaño. Nos remontan a tiempos idos, ya un poco lejanos. Pero siempre tan presentes en la mirada primaveral de jóvenes y niños que preguntan: ¿qué es eso papá? ¿para qué sirven? Contesta el padre: El *acocote* y el *castrador*, los utiliza los *tlachiqueros* para extraer el *aguamiel*, con el que se elabora el *pulque*, la bebida sabrosa que bebemos en el pueblo y en la ciudad.
El *molcajete* y el *metate*, son las piedras que ocupan tu mamá y la abuela, cuando nos preparan esas salsas ricas, con sabor exquisito que sólo la roca puede dar.

Sociólogo y Nahuahablante Maestro Javier Galicia Silva

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Mayo 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
18		1 San José Obrero Día del trabajo	2 San Anatasio	3 Sta. Violeta	4 Stos. Apóstoles Felipe y Santiago	5 San Ángel Batalla de Puebla	6 Sta. Judith
19	7 Sta. Flavia	8 San Bonifacio	9 San Pacomio	10 San Antonio Día de las Madres	11 Sta. Estela	12 Sto. Domingo	13 Ntra. Sra. de Fátima
20	14 San Matías	15 San Isidro Labrador Día del Maestro	16 San Ubaldo	17 San Pascual Bailón	18 San Erick	19 San Pedro Celestino	20 San Bernardino
21	21 Sta. Gisela	22 Sta. Rita de Casia	23 San Miguel	24 Ntra. Sra. del Rocío	25 San Beda	26 San Felipe Neri	27 Sta. Carolina
22	28 San Germán	29 San Maximino	30 San Fernando	31 San Crescenciano			

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

Fotografía Cortesía del fondo documental Luz Jiménez / gracias a Jesús Villanueva

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

La vivienda: Los materiales del bosque

El bosque tiene un importante lugar en la vida de los milpantenses, les proporciona los materiales con los que se han dado sustento y vivienda a lo largo de su historia. Horcones, vigas, morillos, soleras, tablones, tejamaniles y otros productos vegetales formaban parte de la cotidianidad de la mayoría de los pueblos de nuestra delegación.

De tal manera, la construcción de casas, tapancos, corrales, cincoloteras y cercados eran posibles gracias a la explotación de los recursos forestales, así como de otras plantas, como el maguey, del que puede utilizarse el quiote, las pencas y el ixtle.

El zacate o zacatón fue utilizado para cubrir los techos de las casas. En tanto, los tallos de la planta llamada tepecha o tepechia servían para formar los corrales y paredes de las casas humildes.

Todo ello conjuntado con una gran cantidad de roca que, por ser zona volcánica, abunda en la demarcación y ha forjado la fisonomía - aún hoy día - de la delegación Milpa Alta.

Hasta la primera mitad del siglo XX era posible observar casas techadas con tejamaniles, que son un tipo de tabla labrada de manera tosca, sobre los cuales eran colocadas piedras con la finalidad de mantenerlos en su lugar y que el viento no se los llevara.

Todavía podemos ver sus antiguos caminos, calles y casas de piedra con tejados de dos aguas, sus bardas perimetrales y cercanos a las tierras de labor, sus *teocholes* y *tecórbitos*, que junto al sistema de terrazas nos hablan de la vocación campesina de la zona y de la persistencia de la tradición indígena.

Transitar por los doce pueblos de Milpa Alta es reencontrarse con una historia que todavía es muy nuestra.

Etnohistoriador Raymundo Flores Melo, miembro del consejo de la crónica de Milpa Alta

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Junio 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
22					1 San Justino	2 San Marcelino	3 San Isaac
23	4 Sta. Emma	5 San Bonifacio	6 San Norberto	7 San Jeremías	8 San Gildardo	9 San Efrén	10 Bta. Ana María
24	11 San Bernabé	12 San León	13 San Antonio de Padua	14 San Eliseo	15 Sta. Yolanda	16 San Ciro	17 San Ismael
25	18 Sta. Paula	19 San Romualdo	20 San Silverio	21 San Raúl	22 San Albano	23 Sta. Alicia	24 San Juan Bautista
26	25 San Guillermo	26 San Alteimo	27 Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro	28 San Ireneo	29 Stos. Apóstoles Pedro y Pablo	30 San Marcial	

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

Colección
Antonia Palma

Los utensilios para la comida

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

En el tinajero o en alguna mesa cercanos al fogón del *tlecuil* o de la "cocina de humo"; no faltaron los utensilios que sirvieron para preparar y dar de comer a la familia milpaltense. El metate (*metlatl*) junto con su "mano" (*mellapil*) y el molcajete (*tecaxitl*) con su "muchacho" (*tejolote*) fueron durante generaciones las herramientas infaltables para la molienda del maíz, frijol, haba, especias, salsa y otros. Además a falta de refrigerador estaba el *icuauhtzatzaztli*!

Para llevar el almuerzo al campo durante la siembra o la cosecha, no faltaba en la casa el *xopapancle* (jarro con asa), la servilleta bordada y un buen tranchete para cortar las pencas de maguey que sirvieran de plato. En la casa jarritos (*xaxalotli*), ollas (*xoctli, comitl*), cazuelas y platos de barro mercados en los dos días de tianguis de Milpa Alta o alguna feria patronal, también traídos de Amecameca, Tepalcingo o Chalma. Chucharas de madera, jícaras de calabaza traídos de tierra caliente - incluso decoradas, comales de barro y el infaltable *chiquihuitlaxcalli* de huejote o carrizo complementaban, el paisaje de la cocina de nuestros pueblos.

Si se acercaba una mayordomía o compromiso familiar no podían faltar los jarros atoleros, esos de "panza ancha y boca chica" que había que cubrir con el *totomoxtle*. Después llegaron los utensilios de peltre, el brasero, la estufa de petróleo y la de gas, que a la par suntituyeron los trastos en la cocina tradicional. El uso del plástico y la *fast food* de la ciudad hacen más generalizado también el cambio de alimentación en la región. Sin embargo, preparar el alimento es un arte por lo que de este lado de la ciudad todavía familias siguen esperado la próxima fiesta patronal, la siguiente peregrinación o visita al tianguis para encontrar estos utensilios que no pasan de moda. Aún seguimos degustando unos frijolitos, un mole de olla o un café preparados con piel de barro. Cabe destacar que no, no saben igual!

M.C. en Desarrollo Rural, Juan Carlos Loza Jurado

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Julio 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
26							1 San Aarón
27	2 San Otón	3 Sto. Tomás Apóstol	4 Ntra. Sra. del Refugio	5 San Antonio	6 San Isaías	7 San Fermín	8 San Edgardo
28	9 Sta. Blanca	10 Sta. Amelia	11 Sta. Olga	12 San Nabor	13 San Enrique	14 San Camilo	15 San Buenaventura
29	16 Ntra. Sra. del Carmen	17 San Alejo	18 Sta. Marina	19 Sta. Justa	20 San Elías	21 San Víctor	22 Sta. Ma. Magdalena
30	23 Sta. Brígida / 30 Sta. Julieta	24 Sta. Cristina / 31 Ignacio de Loyola	25 San Santiago Apóstol	26 Sta. Ana y San Joaquín	27 Sta. Natalia	28 San Inocencio	29 Sta. Marta

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

"Un día llego un señor de Morelos. Zapata. Y se distinguía por su buen traje. Traía sombrero ancho, polainas y fue el primer gran hombre que nos hablo en mexicano. Cuando entró, toda su gente traía ropa blanca; su camisa blanca, su calzón blanco y su huaraches.
Todos estos hombres hablaban el mexicano. También el señor Zapata hablaba mexicano. Cuando todos estos hombres entraron a Milpa Alta, se entendía lo que decían.
Estos zapatistas traían sus sombreros; cada uno traía el santo que más amaba en su sombrero, para que lo cuidara. Y venían todos con un santo en su sombrero.
El señor Zapata se puso al frente de sus hombres y así le hablo a toda la gente de Milpa Alta:
¡Júntense!"

Palabras de Doña Luz Jiménez en De Don Porfirió Díaz a Zapata. Memoria Náhuatl de Milpa Alta. Recopilación y traducción de Fernando Horcasitas, Instituto de investigaciones Históricas, UNAM, 1968.

India con canasta, ca 1920
Carmen Díaz
Fotografía Cortesía del Fondo Documental Rosario Díaz/ Gracias a Jesús Villanueva

Doña Luz

Doña Luz (Julia Jiménez González) nació en 1897 en Milpa Alta, fue una mujer indígena quien junto a miles de milpaltense le toco vivir lo más cruel de la Revolución. Perdió a su padre en la masacre del 15 de octubre de 1916, fecha en la que los federales asesinaron a más de 190 hombres, después del terrible acontecimiento, los habitantes de Milpa Alta, en su mayoría mujeres y niños; fueron obligados por los carrancistas a dejar sus hogares, a buscar otro lugar para vivir y otra manera de ganarse la vida. Luz y su familia se instalaron en Santa Anita *Zacatlalmanco*. En busca de empleo en 1920, ingresó como modelo en la Escuela de Pintura al Aire Libre de *Chimalistac*, así se involucro en el mundo del arte y la literatura se convirtió en icono de la cultura milpaltense al ser informante de investigadores, lingüistas y antropólogos, como Benjamín Lee Whorf, Mariano Silva y Aceves, Robert H. Barlow, Fernando Horcasitas y Anita Brenner entre otros investigadores, quienes publicaron diversos trabajos como resultado de las enseñanzas de Doña Luz. Entre los anteriores destacan los libros: *De Porfirió Díaz a Zapata: Memoria náhuatl de Milpa Alta y Los Cuentos en náhuatl de Doña Luz Jiménez.* También fue maestra de jóvenes milpaltenses a quienes les enseño a tejer en telar de cintura y de estudiantes del México City College a quienes les enseño la lengua náhuatl.

Su faceta más conocida es la de modelo de artistas que vieron en Luz la representante del arquetipo de la mujer indígena y de toda una cultura Fernando Leal, José Clemente Orozco, David Alfaro Siqueiros, Diego Rivera, Carlos Bracho, Jean Charlot, Pablo O´Higgins, Tina Modotti, Edward Weston, y Carmen Díaz entre otros grandes artistas; así encontramos en sus obras, elementos de la identidad milpaltense, como la indumentaria y oficios tradicionales, las fiestas, el paisaje y en general la cultura nahua de Milpa Alta.

Doña Luz fue una mujer orgullosa de sus raíces y una intelectual indígena, como la describe la investigadora Kelly McDonough.

Luz Jiménez nos dejó un gran legado que a sus 52 años de su partida sigue inspirando a las generaciones actuales.

Maestra Flor Soledad Hernández Villegas

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Agosto 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
31			1 San Alfonso	2 Ntra. Sra. de los Ángeles	3 Sta. Lidia	4 San Juan Ma. Vianney	5 Ntra. Sra. de las Nieves
32	6 San Pastor	7 San Cayetano	8 Sto. Domingo de Guzmán	9 San Román	10 San Lorenzo	11 Sta. Clara de Asís	12 San Fortino
33	13 San Ponciano	14 San Maximiano	15 San Arnulfo	16 San Roque	17 San Jacinto	18 Sta. Elena	19 San Juan Eudes
34	20 San Samuel	21 San Sidonio	22 Ntra. Sra. María Reina	23 Sta. Claudia	24 San Bartolomé	25 San Luis Rey	26 San Ceferino
35	27 Sta. Mónica	28 San Agustín	29 Sta. Sabina	30 Sta. Rosa de Lima	31 San Ramón		

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

Fotografía Cortesía de Carlos Loza y Flor Soledad / Gracias a Contraviento Atoltecayotl

El telar de cintura y el vestido en el sur de la Cuenca de Anahuac

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

La indumentaria es parte esencial de la identidad de un pueblo. En México las prendas que forman parte de nuestra vestimenta tradicional se han elaborado en el telar de cintura desde antes de la colonia, saber tradicional que se ha trasmitido de generación en generación, hasta nuestros días. En el sur de la Ciudad de México se siguió tejiendo en telar de cintura hasta la primer mitad del siglo XX, pero a finales de este siglo, se encontraba en grave riesgo de perderse, ya que por diversos motivos se dejó de transmitir a las nuevas generaciones en el seno del hogar, sin embargo los esfuerzos por preservar este saber han permitido que esta práctica ancestral se siga transmitiendo en espacios creados para este fin.

El telar se cintura sigue presente en *Malacachtepec Momoxco* hoy Milpa Alta, comunidad de origen *nahua*, en donde la paisajística y la forma de vida contrastan con la de la gran Ciudad de México ya que todavía miles de sus habitantes mantienen su vocación rural y apego a tradiciones fundadas en la relación con la Madre Tierra. En sus tierras se produce alimento, en sus montes se generan bienes ambientales de los que disfrutamos todos los habitantes de la ciudad y en su forma de organización sigue presente la vida comunitaria, rasgos hereditarios, entre otros, de una comunidad compleja en el contexto de una urbe de la cual los milpaltenses han sabido adaptarse sin perder rasgos de esta cultura muy particular. Son pueblos, los de Milpa Alta, que comulgan con la naturaleza, cuidan y defienden esta tierra desde antes de la Colonia.

Maestra Flor Soledad Hernández Villegas

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Septiembre 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
35						1 Sta. Teresa del Niño Jesús	2 B. Bartolomé
36	3 San Gregorio	4 San Moisés	5 San Bertino	6 San Donaciano	7 Sta. Regina	8 San Sergio	9 San Doroteo
37	10 San Nicolás Tolentino	11 San Juan Gabriel	12 San Silvio	13 San Juan Crisóstomo Día de los Niños Héroes	14 Sta. Salustia	15 Ntra. Sra. de los Dolores	16 San Cipriano Aniversario de la Independencia
38	17 San Roberto Belarmino	18 Sta. Sofía	19 San Jenaro	20 San Clicerio	21 San Mateo Apóstol	22 San Mauricio	23 Btos. Cristóbal Antonio y Juan
39	24 Ntra. Sra. de la Merced	25 Sta. Aurelia	26 San Cosme y Damián	27 San Adolfo	28 San Wenceslao	29 Sto. Miguel Gabriel Rafael y Arcángeles	30 San Jerónimo

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

Los patrones de asentamiento habitacional sobre las terrazas, pantli o mepantli

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

El procesos de transformación cultural de la zona se visualiza en los patrones de asentamiento poblacional de los 12 pueblos que constituyen en la actualidad *Malacachtepec Momoxco*, Milpa Alta. Edificada en una zona montañosa, donde la primera intervención cultural fue la transformación de bosques de encinos en áreas agrícolas, se construyeron suelos para la agricultura con el sistema agrícola de terrazas.
Después los núcleos crecientes de habitantes originaron el asentamiento de los pueblos en lo que fueron antiguas terrazas, *pantli* ó *mepantli* agrícolas.
Como lo observamos en la imagen, las casas actuales han sido construidas con materiales como cemento, tabicón y varilla sobre las terrazas o terrenos de cultivo, expresando cambios culturales para la zona y una relación diferente con el entorno.

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Octubre 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
40	1 Sta. Teresita del Niño Jesús	2 San Leodegario	3 San Gerardo	4 San Francisco de Asís	5 San Plácido	6 San Bruno	7 Ntra. Sra. del Rosario
41	8 Sta. Beatriz	9 Sta. Sara y San Abraham	10 San Paulino	11 Sta. Zenaida	12 Ntra. Sra. del Pilar Día de la Raza	13 San Eduardo	14 San Calixto
42	15 Sta. Teresa de jesús	16 Sta. Margarita	17 San Mariano	18 San Lucas	19 Sta. Laura	20 Sta. Irene	21 Sta. Celina
43	22 Sta. Ma. Salomé	23 San Servando	24 Rafael	25 San Gabino	26 San Evaristo	27 San Armando	28 San Simón y San Judas Tadeo
44	29 San Narciso	30 San Claudio	31 San Alonso				

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

San Pedro Apóstol, en Atocpan.

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

El mercado en la actualidad ha modificado nuestros hábitos alimenticios y de consumo, reflejando en la vida cotidiana una nueva forma de relacionarnos con el entorno. En el pasado los productos mayoritariamente se consumían de manera directa del campo o solar a la mesa, y se usaban canastas y bolsas de mercado para las compras. Ahora hay más variedad de productos, pero no todos de buena calidad. Además son empacados y despachados con materiales nocivos para el medio ambiente, que van a parar a las barrancas, parajes, bosques, ríos y mares del planeta, afectando los ecosistemas que hacen posible la vida. Los saberes sobre el cuidado del entorno han estado presentes en nuestra cultura, y aún hoy, es posible ver el cuidado y respeto de muchos adultos mayores por el entorno, muchos de ellos conservan el hábito de barrer y limpiar los espacios públicos, de conservar las áreas verdes y de cultivo. No perdamos esta herencia, los lugares limpios son más agradables para todos.

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Noviembre 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
44				1 Sta. Cirenia Todos los Santos	2 San Victorino Los Fieles Difuntos	3 San Martín de Porres	4 San Carlos
45	5 San Zacarías	6 San Leonardo	7 San Ernesto	8 San Godofredo	9 San Teodoro	10 San Noé	11 San Martín de Tours
46	12 San Renato	13 San Diego	14 San Laurencio	15 San Alberto Magno	16 San Fidencio	17 Sta. Isabel	18 Sta. Odette
47	19 San Ponciano	20 San Edmundo Aniversario de la Revolución Mexicana	21 San Gelasio	22 Sta. Cecilia	23 San Clemente	24 Sta. Flora	25 Sta. Catalina de Alejandría
48	26 San Conrado	27 San Virgilio	28 San Jácome	29 San Saturnino	30 San Andrés Apóstol		

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

Prevenir para vivir

Adorno navideño elaborado con rollos de cartón de papel higiénico.

El estilo de vida que hemos adoptado nos ha traído muchos problemas de salud y deterioro ambiental, incluso en el valor económico de los lugares que habitamos, ya que los lugares cuidados son mas apreciados. Recuperar nuestro entorno, calles, parajes, caminos de bosques y tierra de cultivo, barrancas, montañas y volcanes es responsabilidad de todos y no nos cuesta mucho, está en nuestras manos. Reutilizar, disminuir y reciclar los desechos industriales y de consumo es parte de la solución. La reutilización de botellas de plástico, bolsas, vidrio, cartón, papel, latas de aluminio, ayudaría evitar el consumo de millones de litros de agua para su producción, y la tala de bosques (entre otros recursos naturales). La separación adecuada de los desechos industriales y de consumo ayudarían también a optimizar la reutilización y aprovechamiento de éstos.

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan

Diciembre 2017

Semana	D	L	M	M	J	V	S
48						1 San Eloy	2 Sta. Bibiana
49	3 San Francisco Javier	4 Sta. Bárbara	5 San Sabas	6 San Nicolás	7 San Ambrosio	8 Sta. Frida	9 San Juan Diego
50	10 Ntra. Sra. de Loreto	11 San Daniel	12 Virgen de Guadalupe	13 Sta. Lucía	14 San Juan de la Cruz	15 San Arturo	16 Sta. Adelaida
51	17 San Lázaro	18 Ntra. Sra. de la Soledad	19 Sta. Eva y San Adán	20 San Filogonio	21 San Pedro Canisio	22 Sta. Francisca Javiera	23 Sta. Victoria
52	24 San Delfino Noche Buena / 31 San Silvestre Fin de Año	25 Sta. Eugenia Navidad	26 San Esteban	27 San Juan Apóstol	28 San Gaspar	29 San David Rey	30 San Honorio

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

1

Reduce el consumo de productos con empaques, muchos utensilios cotidianos tradicionales, son elegantes y biodegradables

2

No tires la basura en las calles, parajes y barrancas.

3

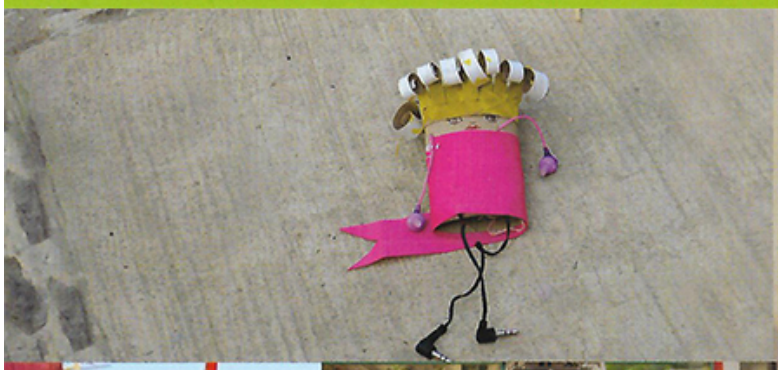
Separa la basura por sus cualidades

4

Reutiliza o recicla

Todos caminamos nuestras calles, recorremos los caminos de nuestras montañas, los cerros saben de nosotros y nosotros de ellos, nuestra tierra ha sido nuestra casa desde nuestros abuelos y sus abuelos, y por mucho tiempo este lugar ha sido uno de los mas cuidados de la cuenca de Anahuac o Ciudad de México. No dejemos que esta región se siga deteriorando poniendo en riesgo nuestra salud, nuestra convivencia común y de los recursos naturales, importantes para nosotros y también de manera directa para la Ciudad de México. Hacer acciones comunes en beneficio de conservar nuestra calidad de vida es responsabilidad de todos.
Pequeñas acciones ayudaran mucho.

Gracias a la participación del Libro Club Fernando Benítez In cualli ohtli y a las maestras Isela Xospa, Alexia de la Seigliere y Silvia Robles López.



Te invitamos a formar parte de nuestro programa cultural de saneamiento ambiental:

TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

Jarabes de fruta
San Pedro
Atocpan