

# CRÓNICAS DE BARRIO

#TurismoDeBarriocdmx



TURISMO DE BARRIO



TURISMO DE BARRIO



## INTRODUCCIÓN

La Ciudad de México es una ciudad de historia milenaria, con una gran riqueza patrimonial, tanto tangible como intangible. En 1325, la ciudad de México-Tenochtitlan fue fundada por el pueblo mexica, en un islote en el centro de la zona lacustre de la Cuenca de México (formada por cinco lagos: Texcoco, Xochimilco, Chalco, Xaltocan y Zumpango). La ciudad mexica se convirtió en la capital del gran imperio azteca, dominando alrededor de trece mil km<sup>2</sup> de la zona central de Mesoamérica y con extensiones hasta la zona central de Oaxaca, Guerrero, Tabasco y la costa del Golfo de México.

Con la llegada de los españoles, la Ciudad fue conquistada en 1521. Este suceso generó un mestizaje cultural, así como la reconstrucción de la actual Ciudad de México. Muchas de las construcciones fueron realizadas con las mismas piedras y por los descendientes de los indígenas conquistados, mismos que habitaron los espacios periféricos: en los barrios, en los pueblos ribereños y en las montañas que rodean la Cuenca.

La herencia del mestizaje cultural se encuentra viva en los pueblos y barrios originarios de la Ciudad, expresado a través de sus formas de organización social, tradiciones, gastronomía, lenguaje y otros elementos socio-culturales que fortalecen la identidad comunitaria. Además, se han sumado los barrios vivos que han construido su propia historia en el asfalto de la ciudad.

La Secretaría de Turismo de la Ciudad de México, en coordinación con la Asociación de Cronistas Oficiales de la Ciudad de México A.C., presentan las “Crónicas de Barrio”, un conjunto de crónicas que muestra la riqueza cultural y que conservan la identidad y la memoria colectiva. Estos relatos buscan animar a todos los visitantes y habitantes de la Ciudad a visitar cada rincón que hace del barrio una experiencia única.

Las “Crónicas de Barrio” se realiza a través de la acción institucional de Turismo de Barrio, cuyo objetivo es fomentar el desarrollo económico, social y cultural a través del fomento turístico en zonas que poseen potencial y que se localizan fuera de las tradicionalmente visitadas, a través de identificar la vocación territorial turística, apoyar con asesoría y acompañamiento a la población que realiza o quiere realizar actividades y servicios turísticos, impulsar la creación de nuevos productos de turismo cultural y reconocer y difundir del patrimonio cultural y natural, tangible e intangible de la Ciudad.

## CASI EL PARAÍSO EN LA COLONIA TRÁNSITO

María Eugenia Herrera  
Cronista en la Alcaldía Cuauhtémoc



“Un taco al día es la llave de la alegría”.

“Cuando tengo días malos, sólo como mucho helado”.

La colonia Tránsito, vecina del Centro Histórico, no es muy conocida ni visitada, el turismo no le llega, aunque he de señalar una sola excepción: la dupla que forman El Abanico y Las Nieves Jorge, ambas muy concurridas por vecinos y gente del resto de la Ciudad de México e incluso del país.

Y si los pongo juntos es porque además de estar en locales vecinos, han hecho la combinación perfecta ya que, después de un buen taco, no hay nada mejor que un exquisito helado.

El taco es el arte de comer con tortilla y los hay en todo lo ancho y largo del territorio nacional. En la Ciudad de México, que es especialmente taquera, es meritorio se destaque El Abanico con sus tacos de carnitas como especialidad, aunque no son los únicos que ahí se sirven, de hecho, su menú es muy amplio, además de los de carnitas, tienen tacos preparados a la parrilla y los muy chilangos tacos al pastor, así como complementos y postres... pero vayamos por partes, como el corte de las carnitas.

Para que unas carnitas queden bien, se requiere sazón, paciencia y un buen cazo de cobre. No hay una sola receta, cada quien tiene la suya que generalmente son arcanas heredadas y celosamente resguardadas. El caso es poner el cerdo en el cazo y dejar que se fría en su propia manteca lentito hasta lograr la textura y el sabor exactos. Hay que echar el cerdo en trocitos, pero completo porque del él nada se desperdicia. En El Abanico, hay de maciza, de buche, de nana, lengua, barriga, chamorro, campechanos y costilla que yo pido sin tanto gordo y con huesito, ¡riquísimos! Porque se dice que “Los huesitos le dan más sabor... al taco”, ¡Ya se me hizo agua la boca!



También están los tacos a la parrilla: los de bistec, longaniza, cecina enchilada, chuleta, pechuga con chorizo, chuleta con chorizo, acompañados con cebollas de cambray asadas... buenos, aunque un comensal dijo: “Los de parrilla también rifan, pero no son lo máximo”.

Para los que son chilangos de corazón y fieles a su tradición, están los tacos al pastor con piña acrobática y servidos “con todo”, recuerden: “A falta de amor, unos tacos al pastor” y “Ayer me mandaste un poema, hoy mandaste una flor, mañana llévame por unos tacos al pastor”. Con estos últimos completamos el mosaico casi nacional con los tacos de carnitas que irradian desde Michoacán hacia el centro, la parrilla norteña y el trompo capitalino, a El Abanico solo le faltan los de cochinita para cubrirse de gloria.

Solo apuntaré un problema con los tacos de El Abanico, que de tan panzones es difícil comerlos con la propiedad debida, aunque ya se dijo: “En la forma de agarrar el taco se sabe quién es tragón”... sin ofender.

Y esa es una de las cualidades de El Abanico, sus tacos están bien servidos, para empezar, quitando los de pastor, el resto está servido con dos tortillas de buen tamaño y con las porciones que te sirven es prudente sacar dos tacos, sobre todo porque hay que añadirle aguacate, papa, chicharrón, frijolitos y pepino que se despachan por “orden” y que terminan de hacer de cada taco un verdadero acorazado y además, porque es imprescindible echarle unas gotas de limón, cilantro y cebolla picaditos que cualquiera de las salsas que aquí son sublimes así como también desde la de cebolla con habanero, guacamole, morita y verde... sin más comentarios.

Para terminar con los tacos y de glotonería hablando, para los muy



aguantadores; sírvanse un chamorro, de esos que rebasan el plato, doradito, jugosos y muy sabroso “para chuparse los dedos”.

Que ahí no termina la comilona, ya que la carta incluye unas quesadillas de sesos o de carnitas, doraditas, crujientes de tortilla delgadita, ¡Imperdibles! También dos sopas que no tienen pierde, la “poblana” con rajas de chile poblano, flor de calabaza y hongos; y la sopa de “tortilla” con aguacate. Los sábados y los domingos encuentras, además, consomé de champiñones, frijoles charros y manitas de cerdo.

Desde luego todo esto requiere algo para resbalarse, recomiendo las aguas frescas ya sea de limón con chía, piña con menta o de horchata y una amplia gama de refrescos embotellados y cervezas, café y el agua mineral preparada, pero si están a dieta puede ser una ¡¡¡Coca Light!!! “Si te sobra pereza, una cerveza, si te sientes cansado te traigo helado”.

Ya para terminar con las delicias de El Abanico, no se vaya sin rematar con alguno de sus postres, es difícil decidirse entre un arroz con leche, pay de manzana, flan con rompopo o los deliciosos plátanos con crema, nomás éstos pídalos desde que lleguen porque se tardan, adviérte la carta y váyase sin remordimientos porque “Barriga llena, corazón contento”.

El Abanico es muy concurrido, si llega a hora pico, los fines de semana o de quincena, hay que hacer cola, pero avanza rápido porque a El Abanico se viene a comer y los comensales casi nunca hacen sobremesa, amén de que el lugar es grande y su servicio es muy eficiente. Pero también está la opción de un ágape banquetero, porque te sirven sobre la acera donde hay mesas altas para los “parados”, con una barra con cazuelas de las que te puedes servir todos los complementos sin límite y sin costo y con la vista de las parrillas donde compiten diestros y experimentados hacedores de tacos.



De precios hablando, los tacos son de a \$20.00 y de a \$25.00 los de costilla, las quesadillas \$15.00, las órdenes de complementos \$20.00, las sopas \$30.00 y puedes pedir y llevar por kilo. También cuentan con tres estacionamientos de \$15.00, pero como dice la conseja popular: “El dinero no compra la felicidad, pero con él puedes comprar tacos, y yo nunca he visto a una persona comiendo tacos tristes o llorando”.

Se dice que el taco de carnitas nació con el México mestizo que somos, que Hernán Cortés celebró su triunfo con un banquete de cerdos asados (traídos de la Madre Patria) servidos con tortillas, eso es historia, el México de hoy no sería lo mismo sin los tacos en su menú, porque “Amor se escribe con cuatro letras: TACO”, y porque “A veces un taquito de cabeza dura más que las promesas” y porque “Busca el amor verdadero y con un puesto de tacos topé”... sáquense el antojo en El Abanico, no se arrepentirán.

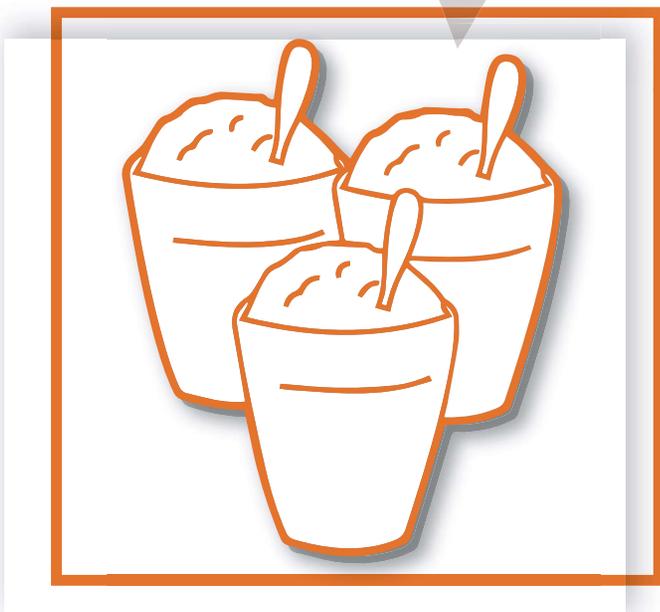
¿Y tu nieve?, ¿de qué la quieres?

En la misma cuadra donde se ubica El Abanico, sobre calle de Francisco J. Clavijero, entre Gutiérrez Nájera y Joaquín Arriaga, está un local no muy grande con toldo que reza “Nieves Jorge”. Algunos que somos clientes, nos acordamos cuando el local se reducía a un refrigerador y solo Jorge haciendo y vendiendo sus nieves. Pero ya desde entonces nos agolpábamos frente a su hielera para salir de ahí con una paleta o con un helado, que, sin duda, no tienen igual. Su dueño es Jorge, un hombre joven y de trato amable, quien heredó el oficio de hacer y vender nieves de su padre y que se ha dedicado a él desde que era niño.

“Empecé a ayudarlo desde que tenía seis años, estaba en la primaria. Comenzábamos a trabajar los dos (padre y Jorge) a las ocho de la mañana y terminábamos como a las once de hacer un bote de 22 litros.



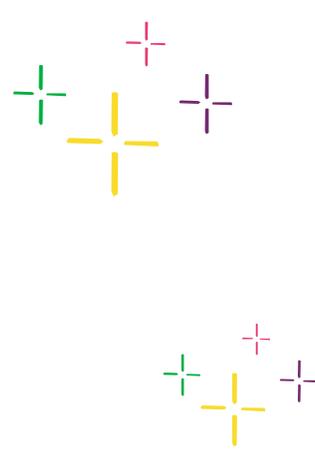
Lo hacíamos de la manera tradicional, primero el agua de limón que poníamos en la garrafa metida en hielo con sal, para darle vueltas y vueltas, para que, al congelarse, no se hiciera hielo duro, sino nieve. A los trece años empecé a salir con mi papá a vender la nieve en las calles. Ya después me hice yo de una bicicleta en la que llegué a cargar hasta tres garrafas, variaba los sabores, podían ser de mamey, fresa o cualquier otro sabor, dependiendo la fruta de temporada, la que no fallaba era la de limón. Desde luego, teníamos que ir a la Merced a comprar lo necesario para hacer las nieves, tanto las frutas, como el azúcar, la sal, la leche y Nescafé, cuando introdujimos este sabor”.



Jorge cuenta: “En 2006 me decidí a salir de las calles”, alquiló este local y desde entonces, dice: “Me ha ido bien, a la gente le gustan mis nieves y tengo buena clientela. Hay gente que viene desde Santa Fe, Cuernavaca y Ecatepec. Tuve que comprar maquinaria porque ya no me daba abasto, a mano era muy cansado. Cuido mucho la limpieza del local, la higiene y la buena atención. Para que queden buenas hay que saberle, tener cuidado y darle su tiempo a cada sabor”.

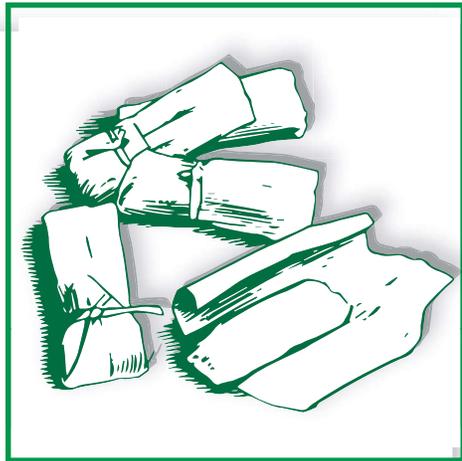
Jorge empezó haciendo nieves, pero ahora con un local más grande con mesas y sillas adentro y banquetas afuera, varios refrigeradores y personal que le ayuda a despachar incluyendo a su esposa y dos hijas, vende además aguas frescas y algunos postres, pero su fuerte y lo que lo distingue son sus paletas heladas y sobre todo sus nieves, las cuales son de muchos sabores, generalmente los de frutas de temporada, sobresaliendo la de piñón, chocolate con almendras y limón bañado de chamoy... además son especialmente baratas, ninguna nevería de la ciudad tiene sus precios, ya sea en porciones individuales o por litro.

Y ya saben: “Cuando tengo días malos, sólo como mucho helado”.



## TEPITO ES UN BARRIO POP-UP CON GASTRONOMÍA PARA VIAJEROS FOODIES

Alfonso Hernández H.  
Cronista de Tepito



En los barrios vivos y pueblos originarios, uno de los patrimonios culturales más notables en la Ciudad de México, es la gastronomía tan succulenta y variada que satisface todos los gustos y paladares. De mi barrio de Tepito, quiero presumirles lo que por generaciones consumimos para nutrir el cuerpo y el espíritu de propios y extraños, todo preparado con fórmulas y recetas que compiten, en calidad y precio, con los alimentos y productos chatarra.

La vitamina “T”: los tamales se preparan y ofertan de dulce, de mole, de rajas, de verde u oaxaqueños, en su hoja de maíz o de plátano o en torta. También los hay encuerados y fritos en aceite, todos acompañados con su respectivo atole. Es muy variado el relleno de los tamales, ya que pueden tener pollo, cerdo, hongos, chicharrón guisado, queso, verduras y mermelada de frutas.

Una de tantas cuartetas atribuidas a Sor Juana, dice: “No te des a las congojas, cuando la cosa ande mal, tú no aflojes el tamal, aunque te jalen las hojas”.

El gigantesco zacahuil y las diminutas corundas compiten con los tamales ciudadanos, que, en vaporosos botes con bracerito de carbón, se ubican en casi todas las esquinas de la Ciudad y al paso de quienes van a las escuelas, oficinas y dependencias donde trabajan. ¡Además de los tamales oaxaqueños cuya venta se oferta con altavoz diciendo –acérquese y pruebe sus ricos y deliciosos tamales oaxaqueños!

La sopa de migas y vitamigas: debo decirles que también es conocida como la sopa de los pobres, desde que fue inventada por las abuelas, cuando hubo hambruna en la ciudad y hoy es el platillo gourmet de la barriada.



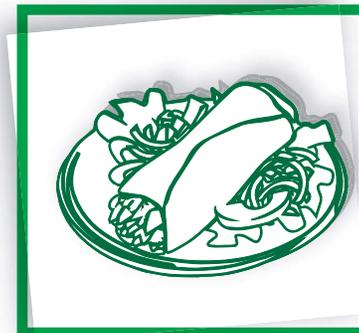
Las migas es un potaje de bolillos “fríos” remojados en agua, sazonados con ajos, cebollas y epazote; que se sirven con huesos de pierna de cerdo, aderezados con orégano, chile cascabel o guajillo tostados y jugo de limón al gusto. Se sirven en platos hondos de barro o cerámica y se degusta con cucharas de palo (madera) o fierro (peltre).

Éstas se consumen por la mañana, como almuerzo para satisfacer el hambre o para aguantar la faena del trabajo, ya que tienen un alto valor energético. Los huesos se consiguen en obradores de carne, donde procesan el jamón de pierna de cerdo, por lo que todavía tienen algo de carne, cartílagos y tuétano. Como lo es el hueso de babilla, preferido de las personas adultas.

En el Barrio de Tepito se dice que, durante el hambre que hubo entre 1910 y 1913, por la Decena Trágica y el acaparamiento de los granos y alimentos. Las abuelas guardaban en bolsas de yute los trozos de pan que sobraban, hasta que juntaban lo suficiente para hacer la sopa de migas. Al paso del tiempo, las migas se convirtieron en vitamigas, complementadas con trozos de huevos cocidos y de chorizo frito, con sus respectivos huesos.

Aunque compiten con el menudo o la pancita, y hasta con el pozole blanco o rojo, las migas se mantienen como un almuerzo típico, con la particularidad de que se consumen en familia, ya que se sientan a la mesa los abuelos con sus hijos y nietos.

Las migas no son para comer solos. Ya que hasta Anthony Bourdain vino acompañado de Marco Rascón, a degustar Migas La Güera, en la calle de Toltecas del Barrio de Tepito,



donde hay otros expendios tradicionales en la calle, en establecimientos, en zaguanes de vecindades y de condominios vecinales.

Los restos de tortillas, convertidos en artificiosos chilaquiles, tuvieron el mismo proceso que las sobras del pan, fomentando el gusto gastronómico que combina el maíz con el trigo, como se acostumbra al comer suculentas tortas de tamal o de chilaquiles verdes y rojos o combinados.

Los tacos de tripa, para knowmads: en mi barrio del Centro Histórico, hay gente venida de norte a sur y de costa a costa, predominando los oriundos del Bajío, avecindados desde la etapa de la revolución, que los hizo emigrar a la ciudad. Es por esto que predomina el consumo de vísceras de res, fritas a la vista de los comensales. Donde Tacos Ramiro, de Aztecas 54, desde hace 60 años, es el mejor exponente para los paladares más exigentes: tacos de tripa gruesa, delgada, gorda y de puntita; de hígado de ternera, cecina, de pajarilla o de ubre, son algunas de sus especialidades aderezadas con salsas verde o roja.

Tatemada o doradita, la tripa es una delicia, sola o en taco. Cuya proteína y valor energético procuran una movilidad sustentable. Además de que don Ramiro, ofrece la garantía de que sus comensales alcanzan a llegar bien a su casa.

Los tacos de la suerte, si te toca carne: en mi barrio, una pequeña accesoria en la calle de Matamoros, casi esquina con Tenochtitlan, ofrece flautas, quesadillas y tepache, para consumir parados en la banqueta, porque no hay mesas ni sillas. Es el expendio más popular y económico de Tepito, que por generaciones se mantiene como el más concurrido por propios y extraños, quienes de paseo o de compras, no



se quedan con el antojo de satisfacer su guzguería. Para comenzar, la orden es de a tres tacos y una quesadilla de papa, con su porción de repollo, crema y salsa al gusto, donde el tepache amortigua el picor.

Es admirable como este modesto expendio provisiona un tentempié de bajo costo y al alcance del bolsillo de todos los parroquianos que deambulan por el tianguis o de quienes desde chavitos tuvieron la suerte de que su taco tuviera carne.

Gorditas de piloncillo: pocos habitantes de la Ciudad, acostumbrados a las golosinas industrializadas, conocen las tradicionales gorditas de masa de maíz con canela y piloncillo, que del tamaño de un dólar de plata, se fríen en aceite, donde se inflan del puro gusto, para después comerse acompañadas con atole blanco de masa, en jarro.

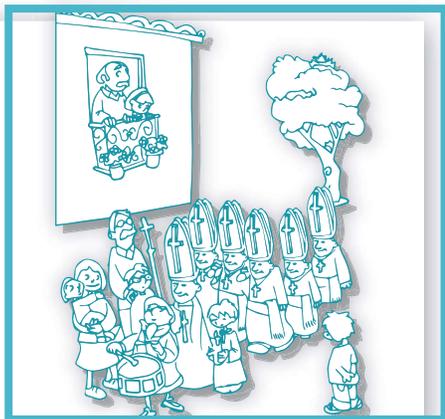
Agua de chía: "El Chino", porque tiene el pelo rizado, tiene más de 60 años preparándola con agua purificada, raspadura de la cáscara de limón y hartas semillas de chía. La enfría sin que tenga contacto con el hielo, que está en una tina y afuera de la olla de aluminio. Su principal clientela son madres y abuelas, que de regreso de la escuela pasan por el mercado de comidas, para dotar a cada niño de su respectiva bolsa o vaso con agua de chía, de la que se sabe tiene más omega 3 que el salmón. Por lo que la mayoría de los niños del Barrio no acostumbran tomar refrescos.

Esta costumbre de tomar agua de chía y la de comer gelatinas, hace que los niños del Barrio, tengan los nutrientes básicos para su crecimiento óseo y desarrollo muscular, ya que por su cuenta corre, traer en chinga a su ángel de la guarda.

En cada Barrio vivo, como el de Tepito, se aprende a comer bien, para trabajar fuerte y conseguir la buena suerte de completar el gasto familiar.

## IMILES DE TAMALES PA MI SANTO!

R. Adriana Peyron Pucheu  
Cronista en la Alcaldía Iztapalapa



Pobladores y pueblos vecinos reconocen como parte de su patrimonio la callejoneada de San Juanico Nextipac, en el Barrio de Santiago, Iztapalapa, pueblo originario previo a Tenochtitlán, actual Ciudad de México. Nextipac se encuentra en el extremo noroccidental de la actual Alcaldía de Iztapalapa. Entre Río Churubusco, Calzada La Viga y Eje 6 Sur.

La celebración de Santiago Apóstol el 25 de julio, incluye dentro de la

semana cultural una callejoneada, procesión nocturna muy especial, cargada de simbolismo, emociones, intercambios y relaciones sociales que involucra un conjunto de expresiones y comunicaciones no verbales y conforma un verdadero lenguaje ritual en el cual, por el gran cariño que tienen al santo patrono, muchos pobladores piden con anticipación que se les visite, incluso si viven fuera del barrio. Esta tradición ya va en su cuarta generación pues la inició la bisabuela y ahora la organizan los nietos y hasta los bisnietos participan activamente, están involucradas más de 200 personas pues se trata de una red de ayuda muy grande que toma también en cuenta vecindad, compadrazgo y confianza.

Este es un paseo itinerante en el barrio por la mayor parte de lo que una vez formó parte del fundo del pueblo, pasando por lugares con mucha significación para sus habitantes como son el antiguo pozo de agua, el antiguo cementerio atrial, los canales que irrigaban sus chinampas, etc.

La callejoneada generalmente se celebra el viernes, a veces se cambia el día de la celebración eso le da un elemento sorpresa que envuelve este evento con un nuevo halo de misterio. Comienza reuniéndonos en el templete que siempre monta para dichas actividades la mayordomía de Jóvenes de



Santiago en la Plaza Juárez, contigua al atrio de la parroquia del pueblo. El maestro de ceremonias anuncia el inicio de la callejoneada, invita al pueblo a que acompañe las imágenes en su recorrido. El cual inicia siempre señalando que “San Juanico es el lugar donde las mujeres son bellas y los hombres gallardos, aplausos, aplausos, aplausos”.

La gente de San Juanico considera esta callejoneada parte de su patrimonio intangible, es una acción ritual colectiva que conlleva una parte teatralizada: recibir las imágenes por parte de los vecinos; que la rondalla ofrezca las canciones, unas tres por parada; que se echen cohetes durante el trayecto; y que se dé un breve convite, que en general son galletas y un refresco (con piquetito). Acompaña el recorrido la rondalla Adonai y otras rondallas invitadas. Todas ellas vistiendo capas y portando estandartes. Los mayordomos de la Mayordomía de Jóvenes, y miembros de la familia Guerrero llevan en andas las imágenes para visitar a un sin número de vecinos.

Pero nosotros vamos a hablar de tamales, ¿Cómo llegamos a estos?

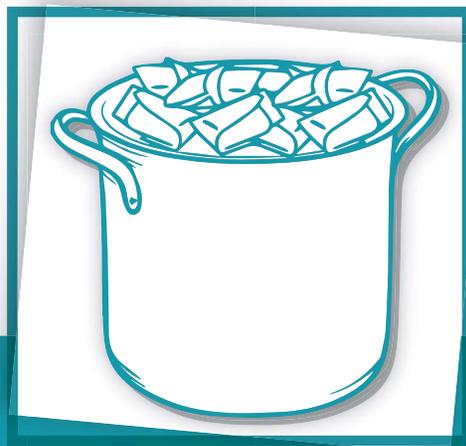
Pregunto al Sr. Miguel Guerrero, miembro de una de las familias verdaderamente originarias de siglos atrás, y nos explica que hace más de treinta y tantos años, a su mamá, Doña Santos, le tocó ser Mayora de la Mayordomía de la Banda. Quería esmerarse en el lucimiento y cuidado de la imagen por lo que decidió hacerle sus andas. Sin embargo, estas no se utilizaron, pero los Guerrero las conservaron, son las que porta su imagen. Pero y... la imagen, ¿de dónde salió?



Don Miguel aclara que su mamá reunió a todos sus hijos y les dijo que, si su ofrenda para el señor Santiago habían sido las andas, justo era que él las usara. Así, fueron a uno pueblos serranos, donde un escultor de imágenes sacras elaboraría un Santiago a caballo. En ese entonces, Don Miguel y su familia tenían un problema por invasión de terrenos y estuvieron más ocupados en ello que en ir a recoger la imagen. Como devotos de Santiago, confiaron este conflicto en sus manos. El litigio duró casi un año resolviéndose a su favor, sintieron compromiso con el patrono y para agradecerle, decidieron ir por la imagen para tenerla durante la celebración. ¡Cuál no sería su sorpresa al llegar con el escultor! no la había terminado. Lograron convencerlo y con el tiempo encima llegaron a San Juanico antes de la fiesta... pero aún había que vestirla y adornar las andas. Compraron flores y pidieron prestadas vestiduras para bendecir la imagen.

Platica Miguel Guerrero que la primera callejoneada, desde temprano Don Manuel Coria (qepd), de la Mayordomía de Jóvenes, había estado buscándolos porque ellos habían decidido realizar una callejoneada con su estandarte y la rondalla para visitar a diferentes familias del pueblo, principalmente a personas mayores que ya no podían realizar la procesión antes de la misa de función ni asistir a ésta: “Querían invitarnos a participar con nuestra imagen”.

La imagen ya estaba bendita y vestida y desde entonces, participa año con año. La Mayordomía de Jóvenes, tiempo después, mandó hacer también su propia imagen y ahora ambas hacen el recorrido en la callejoneada. Continúa contando Miguel, que desde esa primera vez su mamá (qepd), Doña Santos, convidó unos tamalitos a los acompañantes de la imagen. Y, al terminar el recorrido, invitó a cenar un pozolito tanto a la rondalla como a la Mayordomía de Jóvenes, en agradecimiento. Miguel y su hermano se encargan aproximadamente de la mitad de los tamales cada uno que en el año que hicimos la entrevista contabilizamos varios miles.



El mero día, desde muy temprano empiezan a preparar la masa. Usan muchos kg en lotes de 10 en 10. Una docena de señoras o más, entre amigas, vecinas y familia extensa se dan cita para, como en varios lados dicen: -“trabajar todos como uno”.-

Humectan las hojas que habrán de envolver los tamales, preparan salsas y rellenos, tanto salados como dulces. También se preparan varios garrafo- nes de agua fresca. Esta labor sólo se interrumpe para comer como a las 2 o 3 de la tarde y, esto se hace por turnos pues una vez envueltos, los tamales se tienen que poner a cocer pues no hay tiempo que perder ni fogones que desperdiciar. Los tamales tienen que estar listos cuando pase la comitiva, alrededor de las 9 de la noche cuando llegan las imágenes, las cuales entran hasta el nicho preparado a este fin por el hijo y el yerno de Don Miguel al fondo del patio central. Se reparten 2 o 3 tamales por persona y vasos de agua fresca. La reciprocidad está presente de múltiples maneras: a sus invitados, a quienes colaboraron y a los mayordomos les ponen itacate para ellos y sus familias. La tamaliza ya es parte del ciclo anual de festividades del pueblo lo que se comprueba con la comitiva que llega, cada año son más de mil personas, quizá mil quinientas.



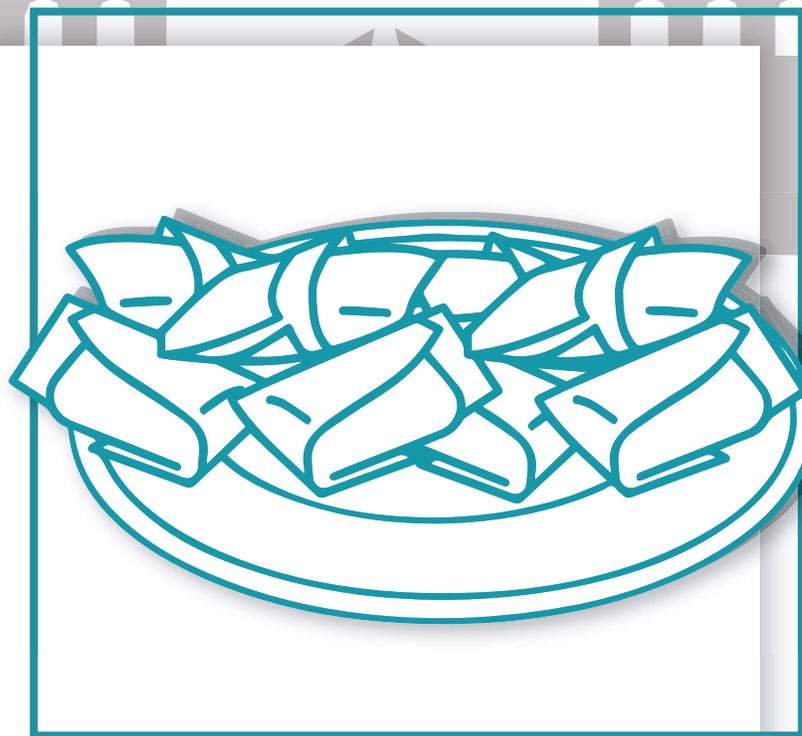
Doña Margarita, nos platica que cocinan muchos kilos de todo. Margarita me reveló los modos de preparación de lo que se guisa, lo cual se basa en recetas que han pasado de generación en generación e incluyen ingredientes, que antes eran parte del consumo casi cotidiano en esta zona chinampera. Comenta que desde el principio le tocó ayudar a su suegra en la cocinada, “pero cuando ella falleció nos hicimos cargo yo y mis cuñadas. En parte como agradecimiento a mi suegra y porque Miguel y yo antes habíamos sido también mayordomos y por la devoción que le tenemos al Santo que nunca nos ha defraudado, nosotros recuperamos los terrenos que nos habían invadido y a nuestra imagen mucha gente la considera milagrosa”.

Margarita nos dice: “Vamos haciendo guardadito desde que termina la fiesta anterior. Al Santo le hago con anticipación su ropaje, se lo cambiamos cada año y le vamos variando el color, ya ves que maquilo costura. En cuanto a la colaboración. Mis hijas y yo vamos con anticipación a comprar y dejar encargado lo que necesitamos. Para la cocinada, le aviso a mi hermana. Las demás personas vienen porque quieren. Vienen como 15 personas a ayudar con los tamales, además de la familia. Mis nueras desde siempre me han ayudado y mi hermana. Viene a ayudarme la gente que quiere, la que me quiere y la que me estima.”

-¿Y los varones?- “Mi cuñado, generalmente amasa, mis hijos y mi yerno adornan el portal del santo y todos ellos y Miguel, instalan el gas, ponen los fogones y los braceros, ponen y quitan las ollas de la lumbre conforme les digamos que se necesita... Y así se reparten los tamales que con mucho cariño se elaboraron, entre la gente que nos visita.”

Se termina el recorrido en el templete de la plaza Juárez, en el centro de Nextipac, desde donde se partió horas antes. Ya cansados y satisfechos las personas regresan a sus casas.

Cada año al terminar, como se acostumbra a compartir con la gente que ayudó con la preparación, yo también parto con mi itacate conteniendo unos cuantos de los miles de tamales pa´ nuestro Santo y queda una atenta invitación a probar estos deliciosos manjares y disfrutar del emocionante recorrido.



## EL CERRO DE LA ESTRELLA

**Alejandra C. Luna León**  
Cronista de la Coordinación Territorial Cabeza de Juárez

El parque del que te voy a platicar no sólo tiene un entrañable valor por los recuerdos que la comunidad ha construido en él, ha pasado de centro sagrado prehispánico, a parque nacional y finalmente a área natural protegida; estamos hablando del “Cerro de la Estrella”.

Este coloso forma parte de la Sierra de Santa Catarina y hace 500 años se trataba de una península en medio del Lago de Texcoco. Su nombre era Huizachtépetl, o Cerro de los Huizaches, unos árboles espinosos que abundaban en el lugar, hoy en día quedan muy pocos de ellos, esto debido a que, en las campañas de reforestación, normalmente se introducen especies foráneas como pirul y eucalipto.

En el año de 1935, el entonces jefe del Departamento Forestal de Caza y Pesca, el licenciado Miguel Ángel de Quevedo presentó una iniciativa. En ella proponía la conformación de 39 parques nacionales, entre ellos el del Cerro de la Estrella. Tres años después, en 1938 el presidente Lázaro Cárdenas emitió un decreto en que declara oficialmente como Parque Nacional a dicha zona. En él resaltaba la importancia histórica y cultural del cerro, debido a los vestigios prehispánicos encontrados en el área. De igual modo se puso a consideración su potencial turístico y recreativo, además del interés geológico que le concede el ser un volcán extinto.

Sobre Ermita Iztapalapa alta, y poco antes de llegar a la avenida Javier Rojo Gómez; tomo la carretera escénica que asciende por el cerro, originalmente el área protegida abarcaría el cerro y sus alrededores, pero la mancha urbana siguió creciendo y finalmente devoró parte del cerro. A los pocos minutos de abandonar la Avenida Ermita Iztapalapa, me encuentro con las cruces que se utilizan para la representación anual de la Pasión de Cristo. Uno de los eventos religiosos más importantes, no sólo por el esfuerzo que invierten los participantes en prepararlo, también por la cantidad de espectadores y creyentes que asisten. La subida, aún en vehículo automotor, tiene cierta dificultad, por eso algunos



atletas y personas preocupadas por su salud, utilizan estos parajes para hacer ejercicio.

Tiene además un enorme valor histórico, cultural y hasta ecológico. He identificado al menos tres tipos de personas que lo visitan, entre ellos están los que cuidan su condición física, los paseantes y los grupos que quieren rescatar la tradición pre-hispánica o como ellos la llaman, pre-cuauhtémica.

Tanto en las primeras horas con luz solar, como en las últimas, es posible ver a una nutrida afluencia de corredores, practicantes de yoga, zumba y otras actividades físicas. Este parque cuenta con gimnasios al aire libre que son aprovechados por los residentes.

Aunque no faltan los corredores independientes, la mayoría se ha integrado a asociaciones. Una de ellas es el Grupo Painani, que se formó hace cerca de 9 o 10 años. Sus integrantes acuden a entrenar con regularidad al cerro, pues el objetivo principal es participar en diversas carreras y competencias. Y según me dicen, esta área les ofrece toda una variedad de condiciones con su particular grado de dificultad.

Si te gusta este tipo de actividades, tales como senderismo o trekking, podrás practicar entre pendientes, veredas, caminos pavimentados, escaleras, etcétera, las habilidades que adquieras aquí te servirán en cualquier tipo de terreno que te toque enfrentar.

Por las mañanas, me ha tocado ver a un instructor de zumba da su clase en una plataforma especialmente construida para tal motivo.



Un grupo formado mayormente por mujeres, siguen la rutina de baile al ritmo de la música; mientras mejoran su condición física y, por ende, su calidad de vida.

Te invito a aprovechar un día libre para dar un paseo por el parque, visitar alguna de las áreas de juegos o incluso llevar a pasear a tu perro. Normalmente los vecinos van en familia a compartir un rato de esparcimiento, las hamacas, pelotas, y otros juguetes ayudan a amenizar el día. Y a veces esta costumbre pasa de una generación a otra, creando recuerdos familiares que perduran.

Por supuesto, que también se puede disfrutar la subida hasta la cima del cerro. El relieve del terreno y la diversa vegetación te ofrecen imágenes dignas de aparecer en calendarios. Podrás experimentar un auténtico safari fotográfico gracias a la fauna y flora que habita en la zona. El camino pavimentado te lleva casi hasta la cima, al terminarse, comienza la escalera que te conduce a la cima y al basamento de origen prehispánico.

En cada curva del camino se puede apreciar una excelente vista de los alrededores, incluso hay un mirador que te permite ver de manera más cómoda y amplia la parte sur de la cuenca. Y al llegar a la parte superior, la vista que se te ofrece, es increíble. Puedes reconocer los edificios emblemáticos, las distintas zonas y sierras montañosas de la Ciudad.

Para este momento he ascendido cerca de 225 metros desde la base del cerro, y estoy aproximadamente a 2,400 metros sobre el nivel del mar.



Si después de hacer este recorrido todavía tienes energía, puedes visitar una o dos de las cuevas que se encuentran allí. Hay una muy accesible, en la parte baja del Museo del Fuego Nuevo, se le conoce como la Cueva del Zopilote. En ocasiones los grupos pre-cuahtémicos hacen rituales como limpiezas, y hasta amarres de tilmas, es decir un matrimonio a la usanza mexicana.

En tiempos prehispánicos se realizaba en la cima, una ceremonia de gran importancia para todo el Anáhuac, el encendido del fuego nuevo. En esa época se realizaba cada 52 años, y se consideraba que del éxito del ritual dependía la sobrevivencia del mundo entero.

Actualmente se realiza cada año para conmemorar las tradiciones prehispánicas, para averiguar la fecha en que puedes presenciarlo, basta con revisar las páginas oficiales de la alcaldía Iztapalapa, o del Museo del Fuego Nuevo.

Como parte de la conmemoración, también se organiza una carrera de 10 kilómetros, que recorre diferentes avenidas de esta demarcación. Y al final de la cual, se premia a los ganadores de cada categoría.

El Museo del Fuego Nuevo: su acervo se formó con los artículos que han encontrado los vecinos al excavar para la construcción de sus casas. Verás en sus vitrinas figuras de barro, obsidiana, y piedra, que fueron entregados por los habitantes de las colonias cercanas al señor Rafael Álvarez, fundador del museo y vecino de la localidad.

El edificio tiene forma de pirámide, que permite subir por la parte exterior para acceder al techo y disfrutar una excelente vista del entorno, un brillante diseño del arquitecto David Peña.

En la entrada verás un mural representando el encendido del fuego nuevo, en el interior te espera una extraordinaria maqueta que muestra una reconstrucción del cerro y sus alrededores en el momento de la conquista. Del mismo modo, cuenta con reproducciones de códices relativos a la ceremonia de la que tanto te he platicado. Este museo se inauguró en 1998, cuenta con un auditorio con capacidad para 40 personas y un pequeño acervo de documentos históricos que puedes consultar. En los periodos vacacionales es común que ofrezcan talleres y actividades para que las familias convivan y aprendan juntas.

No te pierdas esta oportunidad de conocer un aspecto poco explorado de tu ciudad, y de vivir nuevas y sanas experiencias.



Dra. Claudia Sheinbaum Pardo  
Jefa de Gobierno de la Ciudad de México

Carlos Mackinlay  
Secretario de Turismo de la Ciudad de México

Armando Mújica Romo  
Director General de Competitividad Turística

Paola Alcocer  
Directora de Fomento a Micro, Pequeña y Mediana Empresa Turística

Eduardo Campos Vargas  
Subdirector de Desarrollo de Productos y Emprendedores

Turismo de Barrio CDMX  
Luis Abraham Palomar Martínez  
Elena Arroyo García  
Emma Rosas López



**TURISMO DE BARRIO**

f @TurismoCDMX

@CDMXTravelOficial

turismo.cdmx.gob.mx

cdmxtravel.com

#TurismoDeBarriocDMX



CAPITAL CULTURAL DE AMÉRICA



#TurismoDeBarriocDMX