

# Cultura



## Cultura

En todo México se celebran fiestas y encuentros reivindicando las raíces aztecas y originarias

*A pesar de los años, la conquista, la globalización y otros procesos que atentaron contra las culturas originarias, el Estado de México puede aún enorgullecerse de ser un espacio donde habitan descendientes directos y hablantes de la lengua nativa de algunas de las tribus prehispánicas que habitaban la zona. Mazahuas, Matlatzincas, Nahuas, Otomíes y Tlahuincas, viven en las ciudades de Teotenango, Valle de Bravo, San Felipe del Progreso, El Oro, Jocotitlán, Villa de Allende, Atlacomulco, Almoloya de Juárez, Texcoco, Tenango del Valle, Amecameca, Toluca, Metepec y Ocuilan, principalmente.*

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

La posibilidad de convivir con esta variedad de culturas permite que el Estado de México logre mantener vivas muchas costumbres y tradiciones de los pueblos ancestrales, como son la celebración de antiguas fiestas religiosas paganas. También pueden detectarse festividades más recientes, que surgieron durante el proceso evangelizador posconquista, a partir de la mezcla de las creencias regionales con las imposiciones de los misioneros católicos. El ejemplo más claro de esto es la Celebración del Día de Muertos, donde la antigua percepción indígena del deceso consistía en un estado consecuente y festivo en la vida de cada individuo y cada familia, razón por la cual se organizaba una gran fiesta para velar a los que ya se encontraban en la siguiente etapa. Otras celebraciones que también se festejan son la Semana Santa y la Hermandad de los Crucíferos.

La realidad multicultural que se da en la región también influye sobre la gastronomía. Por ello, es complicado distinguir los rasgos generalizables para todo el Estado de México, a excepción del uso preponderante del maíz, que es más bien una dieta que se comparte en todo el país. Pero si hay que mencionar algunas peculiaridades, no podemos omitir el caso de Aculco, cuyos productos lácteos y en particular sus quesos, han logrado ser reconocidos a nivel regional. Tampoco pueden dejar de mencionarse las antiguas recetas culinarias de Naucalpan de Juárez, donde se destacan los platillos preparados a base de carne de venado, conejo, gusanos de maguey, armadillos y charales entre otros.



Festejos callejeros del Día de los muertos

Finalmente, tampoco pueden dejar de nombrarse los famosos chorizos de Toluca, cuyo ingrediente secreto es el chile jaral y vinagre. La localidad además ofrece los ricos tacos de plaza y guisos con un poco de carne de res o cerdo, utilizando verduras y condimentos para darle su peculiar y exquisito sabor.