

TURISMO
CULTURA
GASTRONOMIA
PERSONAJES

Año 3 No. 2

Hidalguia

abril / Mayo 2018

Precio \$20.00

Leyendas / Pag. 3

LAS PATAS DE GALLO



Acaxochitlán / Señor del Colateral / Pag. 4



Gastronomía / Entomofagia / Pag. 6

Perfiles / Emilse Miranda Munive / Pag. 8

Entrevista / Eduardo Espinosa S. / Pag. 12



Tradiciones / Huehuetla Danza de Fuego / Pag. 10



PROGRAMA DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS 2018



29 de abril Domingo
Final del Torneo de "COPA FEMENIL"
Cancha "El Escobal" / 12:00 hrs

30 de abril Lunes
RODADA FAMILIAR
Salida Frente a Presidencia Municipal. / 17:00 hrs

4 de mayo Viernes
Final del Torneo de "COPA VARONIL"
Cancha "El Escobal" / 19:00 hrs

5 de mayo Sábado
RODADA DE LAS 3 PRESAS
Salida frente a Presidencia Municipal. / 9:00 hrs

6 de mayo Domingo
TORNEO DE FRONTÓN
Unidad Deportiva "Alberto de la Fuente Gómez" / 9:00 hrs

7 de mayo Lunes
Exhibición de Taekwondo
Teatro del pueblo / 17:00 hrs

29 AL 12 DE MAYO

TEATRO DEL PUEBLO



RIOROMA
03 JUEVES MAYO

MARCO
04 VIERNES MAYO

trajes CAMPEROS
X ENCUENTRO DE HUAPANGO
05 SÁBADO MAYO

Cadenales de Nuevo León
06 DOMINGO MAYO

07 LUNES MAYO

MARÍA LEÓN
08 MARTES MAYO

Caraveral
09 MIÉRCOLES MAYO

BX'S
10 JUEVES MAYO

11 VIERNES MAYO

MATUTZ
12 SÁBADO MAYO

SUBETE A TODOS LOS JUEGOS MECÁNICOS

¡LAS VECES QUE QUERAS! CON TU BRAZALETE DE

\$60.00



DEL 03 AL 12 DE MAYO

DISFRUTA DE JUEGOS MECÁNICOS, FUEGOS PIROTÉCNICOS, ANTOJITOS MEXICANOS Y MUCHAS ATRACCIONES MAS...

SUMARIO

DIRECTORIO DE ANUNCIANTES

Mendez Distribuidora de Plásticos
Cipres No.111 Col. La Morena
Tel. 01 (775) 974 1639
Cel. 044 (775) 109 5140
Tulancingo, Hgo.

Dental Studio
C.D. Jazmín Mendoza Barrera
C.D. Samuel López Monroy I.
Urgencias:
(775) 108 3376
(775) 752 5109
Tulancingo, Hgo.

Centro Holístico ZEN
Callejon de San Vicente
109 Int. 4 Col. Centro
Te. 01 775 107 7990
Tulancingo, Hgo.

Ima/Dent
Laboratorio Dental
Alfonso Macedo #121
Col. Benito Juárez
775 9742725
775 110 2209
Tulancingo, Hgo.

Restaurante Enrique
La barbacoa que esta...super
Tomás Alba Edison 301,
Col. Estrella 43660
Tel. 77575 31136
Tulancingo, Hgo.

Lácteos Mónaco
Chihuahua #105
Col. Rojo Gómez
Tel. 775 742 3609
Tulancingo, Hgo.

Refaccionaria Almeyua
(775) 753 1257
(775) 112 3083
Tulancingo, Hgo.

Hidalguia

Bienvenida

Pág. 2 Bienvenida al visitante

Hidalguía

Leyendas

Pág. 3 Las Patas de Gallo

Hidalguía

Tradiciones

Pág. 4 Acaxochitlán ofrenda alfombras multicolores al Señor del Colateral cada 11 de Mayo.

Archivo Hidalguía

Gastronomía

Pág. 6 Entomofagia, herencia de nuestros antepasados

Diana Karina Tapia Aguilar

Perfiles

Pág. 8 La joya de la Otomí-Tepehua

Hidalguía

Tradiciones

Pág. 10 Huehuetla Danza del Fuego

Hidalguía

Entrevista

Pág. 12 Eduardo Espinoza Sáenz

Luis Felipe López Monroy

Los autores de los artículos de Hidalguia son propietarios de sus artículos. Hidalguia y todos sus contenidos están protegidos por Copyright, salvo aquellos documentos en los que se exprese alguna licencia diferente (Copyleft u otras).

Hidalguía

Revista Bimestral

Luis Felipe López Monroy
Director General
hidalguiaplus@hotmail.com

Gerardo Izurieta Callejas
Director de Imagen y Diseño
gerizu@hotmail.com

Luis Francisco López González
Informática
luisfranciscolopezgo@outlook.com

Fotografía
Yacelin Montserrat López González
yazzlopezglez@gmail.com
Fotografías
Hidalguía

Gerardo Rodríguez Menéndez
Jurídico
Nicandro López Monroy
Distribuidor

Colaboradores

Diana Karina Tapia Aguilar
karyta.wood@gmail.com
José Manuel Toscana
j1939t@prodigy.net.mx
Raúl Marroquín González
ramagoz@hotmail.com
José Isauro García Macedo
isaurogm@gmail.com

Servicios de Prensa
Turismo del Estado de Hidalgo

Informes y ventas
Tels: Oficina 775 178 1333
WhatsApp 775 784 8128

Correo electrónico:
hidalguiaplus@hotmail.com
Site: www.hidalguia.com.mx

Circulación certificada por el Instituto Verificador de Medios; registro en trámite

Hidalguía, "Periodismo por un turismo con clase".

Publicada por Hidalguía, S.A. de C.V., febrero 2018. Certificado de Reserva de Derechos de Autor / En trámite. Certificado de Licitud de Contenido: En trámite. Certificado de Licitud de Título: En trámite. Domicilio de la publicación: Luis Ponce 710, Col. Centro, Tulancingo, Hgo., México. 043625

◉ Hidalguía es una Marca Registrada



Bienvenida al visitante

El pueblo hidalguense te ofrece un destino turístico, mágico y hospitalario...

Bienvenidos a Hidalgo, tierra que cuenta con gran variedad de atractivos turísticos.

En nuestro estado podrás disfrutar de la naturaleza, practicar deportes extremos, nadar en aguas termales, visitar zonas arqueológicas, conocer nuestras raíces, cultura y tradiciones.

Para tu tranquilidad como visitante: *Hidalgo es un lugar en el que prevalece la seguridad.* En nuestros destinos podrás convivir tranquilamente con tu familia y gozar de un fin de semana o unas vacaciones completas.

Déjate llevar por nuestra hospitalidad, vive nuestro folklore y deléitate con nuestra rica gastronomía, *que va de lo casero a lo exótico y que incluye pastes, pulque, escamoles, barbacoa, guajolotes, zacahuil, mixiotes y gusanos de maguey.* Además de nuestra gastronomía, también podrás encontrar numerosos restaurantes que ofrecen en sus cartas lo mejor de la cocina, tanto nacional como internacional.

En nuestras diez regiones naturales, *que son Altiplanicie Pulquera, Comarca Minera, Huasteca, Cuenca de México, Sierra Alta, Sierra Baja, Sierra Gorda, Sierra de Tenango, Valle de Mezquital y Valle de Tulancingo,* encontrarás gente que te brinde su amistad y que te abra las puertas para que conozcas y disfrutes cada una éstas.

Acércate a Hidalgo; con gusto te atenderemos y haremos de tu visita una experiencia inolvidable.

Gracias por tu visita.

Hidalgo con Hidalguía

En el terreno que actualmente ocupa la presidencia municipal de Cuautepéc, existió una fábrica textil cuyos empleados terminaban su jornada diaria a altas horas de la noche y un día en el que se celebraba un baile algunos de los trabajadores decidieron asistir y uno de ellos el señor "X" partió por la madrugada hacia su casa que se encontraba rumbo a Tulancingo, como en esa época no existían transportes tenía que trasladarse a pie.

Fue entonces cuando cruzó el puente de Santa Teresa, y a la altura de la región denominada El Paraíso, observó a una joven que caminaba frente a él, era de esbelta figura, vestía una túnica blanca, su cabellera larga y de color negro azabache, hacía que pareciera aún más atractiva; la curiosidad de aquél hombre por saber quien era esa dama lo llevó a acelerar el paso para alcanzarla y entablar una conversación, aquella señorita también apresuró su paso, pero sin voltear a ver quién le seguía, y tal parecía que quería ocultar su rostro, al notar esto, aquel hombre caminó más rápido a modo de estar delante de ella y poder saber quién era la misteriosa joven, como la oscuridad no permitía verle el rostro cubierto por su hermoso pelo, lo único que alcanzó a contemplar con la tenue luz de la luna, fueron sus pies que no tenían aspecto humano, sino apariencia de patas de gallo, al ver esto, aquel señor corrió asustadísimo hasta llegar a una tiendita que tenía unos pilares muy gruesos y una banquitas de cemento llamadas pollitos ahí encontró a un hombre, que estaba sentado y al cual se dirigió asustadísimo y le platicó que había encontrado en su camino a una joven que tenía patas de gallo, en ese momento aquel hombre se levantó los pantalones hasta la rodilla y con una voz que causaba miedo le preguntó ¿acaso serán estas?

El señor "X" cayó al suelo desmayado y estuvo ahí por mucho tiempo, hasta que recobró el conocimiento y pudo regresar a su casa y contar lo sucedido a su familia.

LAS PATAS DE GALLO



Al paso de los días, sus compañeros de trabajo al ver que no asistía a la fábrica se preocuparon y decidieron visitarlo pero cuál sería su sorpresa al encontrarlo sin habla, con los ojos muy abiertos, y con el pelo aún erizado por la impresión, días después aquél individuo falleció como consecuencia del tremendo susto.

Después aquel entonces la tiendita en la que se encontraba sentado el hombre misterioso no fue habitada, pues quienes intentaron hacerlo, aseguraron que en ese lugar acontecían cosas muy extrañas, que no les permiten vivir tranquilos. **tu te atreverías?**

Acaxochitlán ofrenda alfombras

Multicolores al Señor del Colateral cada 11 de Mayo

Los mayordomos del Señor del Colateral, con la fe por delante, y en honor a su santo patrono organizan cada 11 de mayo la tradicional ofrenda de alfombras.

Las alfombras son creadas con flores, aserrín y arena de colores. Aproximadamente a las 7 de la noche, el Señor del Colateral, saliendo del templo de la Asunción de María, en andas de sus fieles, inicia el recorrido por las calles la procesión que termina aproximadamente a las 10 de la noche.

Al Señor del Colateral, durante la procesión, los asistentes le van ofrendando collares realizados con dulces, flores, semillas entre otros materiales, todos de exquisitas diversas formas y estilos. Delicadamente, los fieles se los colocan a la bendita imagen, o en alguna parte de la cruz que lo sostiene.

La mayordomía, al término del recorrido, hace un alto con el cristo, apenas pasan el quicio de la entrada al jardín del templo y fuegos pirotécnicos cruzan el cielo y comienzan a iluminar al Señor del

El culto al Señor del Colateral se ha incrementado cada año, tanto que la festividad en torno a este Cristo ahora es más grande que la fiesta patronal de la Asunción de María que se realiza en el mes de agosto.



Colateral. Finalizada tan ígnea actividad, los mayordomos cargan de nueva cuenta con la imagen y la llevan hasta su fiel aposento ubicado en el altar mayor del templo de la Asunción de María. Se oficia una misa, y finalmente, los fieles que lo deseen, pueden obtener un collar (de los que le fueron puestos en la procesión) ya bendecido, llevándose lo con toda la fe.

No existe evidencia documental sobre el origen de la festividad, aunque por tradición oral se sabe que comenzó a realizarse en 1930, cuando al parecer la imagen "sudó" durante una celebración religiosa, prodigio que todos los asistentes percibieron; ello fue considerado como una señal divina, ya que hasta entonces la escultura estaba relegada y, como su nombre lo indica, en una capilla colateral.



Durante la procesión, al Señor del Colateral, los asistentes, le van ofrendando collares realizados de exquisitas y diversas formas y estilos. Delicadamente se los colocan a la bendita imagen, o en alguna parte de la cruz que lo sostiene.



algunas comunidades del municipio.

“A partir de 1970, la celebración incluye a los 8 barrios y la fiesta se inicia el 2 de mayo, alcanza su momento cumbre el día 11 con la procesión del Señor del colateral por las principales calles de la cabecera municipal y concluye el día 12 de mayo con el retorno de la imagen peregrina al barrio de Tlácpac.

Durante las primeras ocho jornadas los fieles del barrio (Tlácpac, Tlaltelco, Tlatzintla, Tlatempa, Tlamimilolpa, Cuaunepantla, Yemila y Techachalco) llevan en procesión la imagen peregrina del crucificado (esculturilla hecha en madera, probablemente del siglo XVIII, mide unos 45 cm), la cual se guarda en un nicho de madera” – manifestó la presidencia municipal de Acaxochitlán en 2013.

El culto al Señor del Colateral se ha incrementado cada año, tanto que la festividad en torno a este Cristo ahora es más grande que la fiesta patronal de la Asunción de María que se realiza en el mes de agosto.

Una primera evidencia de la festividad es un cartel de 1933, que marca el inicio de la festividad el día 29 de abril y concluía el día 3 de mayo, día de la Santa Cruz, en ella participaban todos los barrios del pueblo de Acaxochitlán, así como



Entomofagia, herencia de nuestros antepasados



La entomofagia es una práctica ancestral muy común en México, convirtiéndose así en el país donde más insectos son comidos. El Códice Florentino escrito por Fray Bernardino de Sahagún en el siglo XVI, hace mención que en Mesoamérica eran consumidas cerca de 96 especies distintas de insectos, que fueron base de la alimentación de la población de la época. Hidalgo, y los estados de Chiapas, Oaxaca, Puebla, Tlaxcala, y Edomex, son de los principales donde la entomofagia ocupa un lugar en la gastronomía tradicional.

Específicamente en nuestro estado, es posible encontrar una gran variedad tanto de insectos como de gusanos comestibles que, además de ser exquisitos y ofrecer una experiencia única y deleitante, poseen un alto nivel de aminoácidos esenciales, y como consecuencia proteínas, que los hacen idóneos para ser incluidos en la dieta diaria.

Chinicuiles

También conocidos como "gusanos rojos", son por excelencia uno de los exponentes más representativos del estado. Pueden ser tostados en el comal, fritos, molidos y cocinados en salsa verde o roja, y para los más valientes comerlos vivos sin preparación alguna es una

buena opción. El chinicuil es recogido de los magueyes específicamente en los meses de lluvia de agosto y septiembre, ya que es considerado como una plaga controlada solamente mediante el consumo humano.

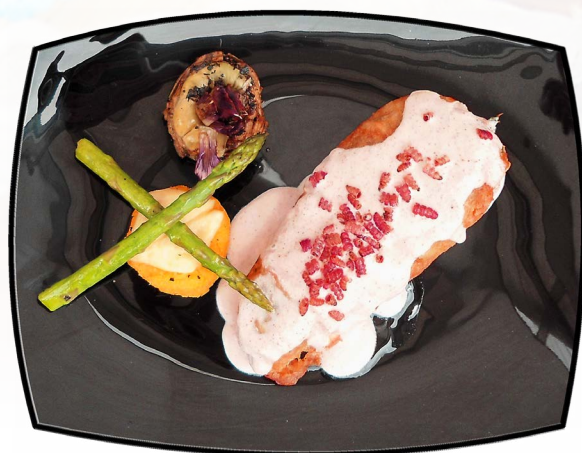
Su precio oscila cerca de los mil pesos mexicanos por litro.



Escamoles

"El caviar mexicano" son larvas de hormiga que habitan cerca de magueyes, nopaleras, árboles de pirú o mezquites.

Este manjar es recolectado en los meses de abril y mayo siendo toda una aventura su recolección evitando así las picaduras de las hormigas que intentan proteger a sus crías. Su preparación es muy sencilla, basta un poco de mantequilla, epazote, cebolla y sal para explotar su sabor al máximo.



El precio por litro alcanza hasta los dos mil pesos mexicanos.

Chapulines.

Estos singulares insectos son uno de los ejemplares con más contenido proteínico: por cada 100 g. de chapulines, el 72% del total son proteína pura, mientras que de cada 100 g. de carne de res, sólo 54% del peso total son proteína. Aunado a esto, son muy versátiles en la cocina, ya que pueden ser consumidos tanto como botana (tostados al natural, o con limón y sal, o enchilados), como en tacos o hasta incluirlos en ensaladas y platillos más complejos.

Xamues

Originarios del Valle del Mezquital, son unos peculiares

Estos singulares insectos son uno de los ejemplares con más contenido proteínico: por cada 100 g. de chapulines, el 72% del total son proteína pura, mientras que de cada 100 g. de carne de res, sólo 54% del peso total son proteína.



insectos negros con manchas rojas.

Para ser consumidos, es necesario "desflemarlos" en agua con sal durante dos o tres horas.

Después de enjuagarlos, pueden ser tostados, fritos, cocinados en salsa de chile morita, o simplemente ser molidos en molcajete con ajo, sal y chiles rayados (una variedad del chile jalapeño).

A pesar de que la entomofagia en la actualidad es considerada como "exótica", no se debe perder el reconocimiento al origen prehispánico del empleo gastronómico de estos ingredientes que por siglos constituyó la totalidad de la alimentación de los antiguos pobladores del estado de Hidalgo.



La joya de la Otomí-Tepehua

Es candidata a diputada por Tulancingo

“Emilse Miranda Munive, considerada como una mujer política de trabajo y resultados en Hidalgo”

¿Quién es Emilse?

Ella es conocida como una mujer que protege las prehispánicas costumbres. También es fervorosa de la Virgen de Guadalupe, tanto que ha efectuado peregrinaciones a pie desde San Bartolo Tutotepec, hasta la basílica de Guadalupe en Ciudad de México.

Fue Diputada Local con licencia de la LXI Legislatura, 2011-2013, por el Distrito X con cabecera en Tenango de Doria. Preside la Comisión Instructora, es Secretario de las comisiones: Equidad de Género, Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas: Desarrollo Social y es integrante de las Comisiones de Derechos Humanos y de Salud.

Ha sido: Delegada de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA) 2017-2018; Diputada Federal LXII Legislatura 2012-2015; Diputada Local Suplente, Distrito X Tenango de Doria, LIX Legislatura 2005-2008; Presidenta Municipal Constitucional de San Bartolo Tutotepec, Hidalgo, 2003-2006; Diputada Local Suplente, Distrito X Tenango de Doria LVIII Legislatura, 2002-2005;



Afortunadamente a la mujer se le dado gran participación en la política, se ha avanzado geométricamente su inclusión en este rubro,

a tal grado que el Tribunal Electoral Federal ha sentenciado equidad de género en las candidaturas.

Conocé a Emilse en el 2003, vi a una bella y talentosa mujer entregada políticamente al servicio de su municipio San Bartolo Tutotepec.

En aquella época el machismo estaba muy enquistado en la zona. Hoy, gracias al desempeño de Miranda Munive la opinión ha cambiado para bien

Presidenta Municipal Suplente, San Bartolo Tutotepec, Hidalgo, 2000-2003; Directora General. de Administración y Desarrollo de Personal, Gobierno del Estado de Hidalgo, 2009-2010; Subcoordinadora Regional XIII Otomí-Tepehua, Gobierno del Estado de Hidalgo, junio 2002; Secretaria Municipal de San Bartolo Tutotepec, Hidalgo, 2001-2002;

Tesorera Municipal de San Bartolo Tutotepec, 2000-2001; Jefe de Auditoría, Programación y Presupuesto, Presidencia Municipal de Pachuca, febrero de 1992 a diciembre de 1993; Asesor contable en la Presidencia Municipal de Apan, enero 1991 a diciembre de 1991; Consejera Política Estatal; Consejera Política Nacional; Presidenta Estatal del Organismo Nacional de Mujeres Priistas en Hidalgo 2006-2009; Delegada Especial del Comité Ejecutivo Municipal de la Confederación Nacional de Organizaciones Populares en San Bartolo Tutotepec; Coordinadora de Programas de Atención a la Mujer del Municipio de San Bartolo Tutotepec en las elecciones federales de 1999; Secretaria del Movimiento Nacional de la Mujer del Comité Municipal de la Confederación Nacional de Organizaciones Populares en San Bartolo Tutotepec.

Propuestas

Impulsaremos:

La creación de empresas que generen empleos mejor pagados para las y los hidalguenses y estableceremos incentivos fiscales para las pequeñas y medianas empresas.

Acciones para que las personas con capacidades diferentes tengan oportunidades de inclusión laboral y social, así como de espacios y oportunidades que permitan a las y los jóvenes potenciar sus talentos y cualidades para un desarrollo pleno con iniciativas a favor de las y los estudiantes indígenas para que las universidades públicas tengan por obligación constitucional asignarles un porcentaje de sus matrícula estudiantil.

Gestionaremos:

Mayores recursos para que las comunidades cuenten con más obras de infraestructuras básicas y mejores carreteras. Apoyos y recursos para crear proyectos de desarrollo sustentable y turísticos, que resalten las bellezas naturales y biodiversidades de los municipios del distrito de Tulancingo y se traduzcan en mejores oportunidades para su gente cálida y emprendedora. Recursos para infraestructura educativa para que las niñas, niños y nuestros jóvenes tengan instalaciones dignas, así como recursos para promover el deporte, la construcción de más espacios deportivos y el mantenimiento a los ya existentes.

Apoyaremos:

Al sector campesino con mayores recursos para que incrementen el valor de sus producciones. El fortalecimiento de las instituciones de seguridad pública promoviendo la profesionalización de sus elementos para que brinden un mejor servicio.

Fortaleceremos:

Mediante el trabajo legislativo políticas en favor del desarrollo y empoderamiento de las mujeres para protegerlas de las violencias en todas sus modalidades. El sistema nacional de ciencia, tecnología e innovación mediante modificaciones legales para incrementar la

inversión de los sectores público, privado y social. Con recursos suficientes el equipamiento de hospitales, médicos especialistas y los medicamentos que necesitas para que tú y los tuyos estén tranquilos.

Protegeremos:

Los derechos humanos de los adultos mayores gestionando la creación de centros gerontológicos para que puedan vivir su vejez con dignidad y plenitud. Nuestro medio ambiente con nuevas estrategias y inhibir y sancionar la tala ilegal de los bosques.



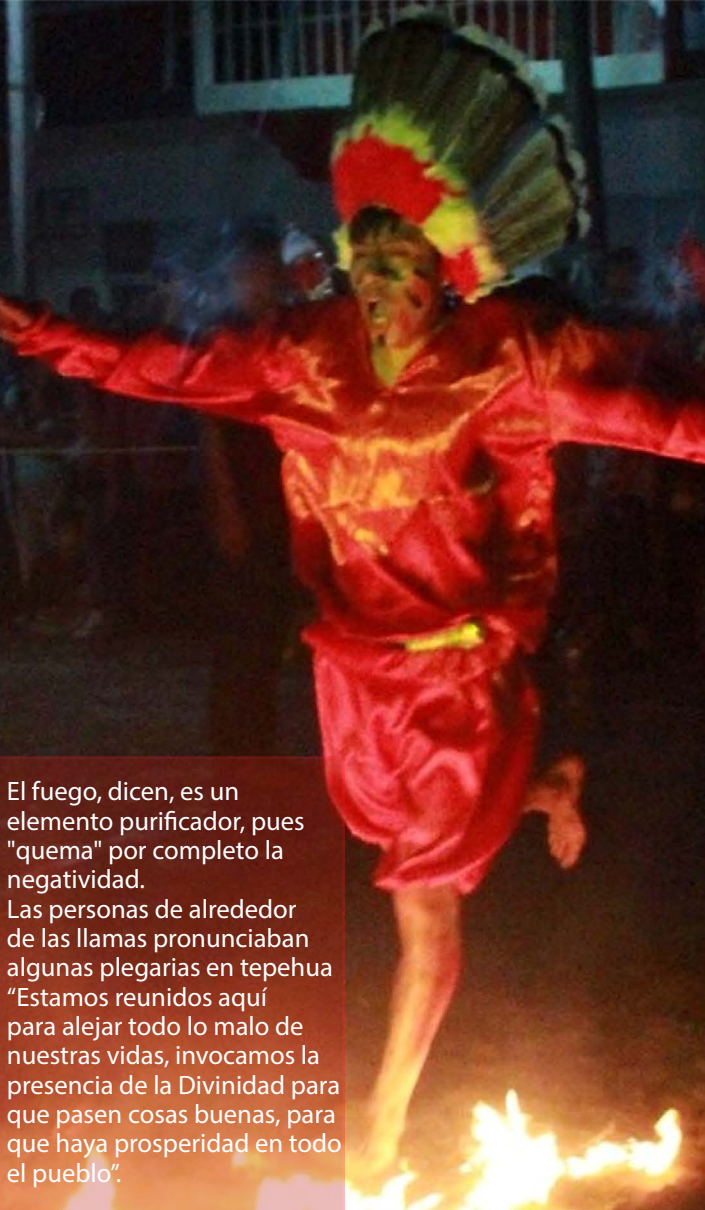
HUEHUETLA DANZA DEL FUEGO



La "Danza del Fuego", o "Danza de la Lumbre", es originaria de la etnia Tepehua de Huehuetla. Dicen que la Danza del Fuego si se ejecuta con fe propicia buenas cosechas, o bien, purifica el espíritu los danzantes.

Antiguamente se llamaba "El Baile sobre las Brasas", ese ritual se realizaba el miércoles de ceniza en el templo ceremonial, en un brasero "Pujipi" sagrado donde se hacia la lumbre mientras con el aventador "Patancken" hecho de zacate grueso se soplabá. El "Ak'uchunun", dirigía el ritual a la media noche, hora en la cual dicen que los malos espíritus se hacen presentes, se entregaba una ofrenda al fuego para aplacarlos, una mezcla de incienso y aguardiente se lanzaba las brasas procurando que no hiciera fuego y que arrojara la mayor cantidad de humo "Jin", sin apagar las brasas mientras se elevaban cantos sagrados en la lengua materna tepehua.

El "Ak'uchunun" decía: Ju jin xajachilh acsni jantuca' maktaji ju tuchi laxvacan. El humo sale cuando todavía no arde lo que se está quemando.



El fuego, dicen, es un elemento purificador, pues "quema" por completo la negatividad. Las personas de alrededor de las llamas pronunciaban algunas plegarias en tepehua "Estamos reunidos aquí para alejar todo lo malo de nuestras vidas, invocamos la presencia de la Divinidad para que pasen cosas buenas, para que haya prosperidad en todo el pueblo".

Los danzantes bailaban en círculos rutinariamente parte de la noche, al ritmo de "sones de costumbre". Creen que existen cinco círculos en el Infierno, por eso esta danza se ejecuta al ritmo de los "sones de carnaval", interpretado con instrumentos de cuerda (violín, guitarra y jarana), ejecutan 5 piezas llamadas: Son del comanche; Son de la llorona; Son de la muñeca; Son de la piel roja; finalizando con el Son de la marcha". Cuando concluye esta danza, los danzantes recorrieron con éxito los cinco círculos del infierno, logrando apagar "mamixi, mix" la lumbre venciendo al mal y así logrando los buenos propósitos para el pueblo tepehua. Después se trasladaban afuera de la casa ceremonial para ser bendecidos por los Dioses. Actualmente se realiza el siguiente miércoles al de ceniza, al punto de las 11:00 de la noche, se baila la lumbre. La costumbre de "bailar la lumbre", o la danza del Aman, modificada años un señalado brujo que practicaba determinados ritos.



Este señor, llamado por la gente del pueblo Pancho García "Chacholá", se encerraba en su casa, hacía su ceremonia y después salía para caminar sobre la lumbre sin quemarse. Mandaba quemar una tarea de leña de encino y las brasas, y la extendía en la calle, se acostaba sobre las brasas, caminaba sobre ellas, doblaba barretas en estado de incandescencia, y nunca se quemaba.

Cada grupo debe acompañarse de un trío huapanguero para que interprete la música propia a estas fechas. Una vez que se integran los grupos, cada uno pasa a las tiendas o casas particulares a bailar y a cambio el anfitrión deberá darle dinero a los Huehues. Pancho Gavilán tenía su equipo que conocía algunos de sus secretos, pero tal vez no era muy atractivo para sus pupilos, porque al morir el llamado brujo, ya no fue lo mismo.



Ya no lo hacen sobre brasas, sino riegan gasolina sobre arena, y al prender los danzantes brincan sobre la lumbre. Lo tienen que hacer descalzos, algunos llegan a quemarse. Lamentablemente, al correr el tiempo, las danzas van perdiéndose tal por la apatía de las autoridades o por la falta de interés de los adultos. "Sólo se quemarán los pies aquellos que no tengan fe

y que tengan miedo" Na lhi'alacc'atsan ju jipi. Lai camacchan ni jantu anavit'i cuenta. Hay que cuidarse de la lumbre, te puede quemar si no te das cuenta.



EL ABASTECEDOR

Agroferretera & Tlapalería

- Comercializamos equipo agrícola y ferretero
- Surtimos programas de gobierno
- Atendemos a mayoristas, minoristas y consumidores finales

¡Conócenos!

Maquinaria y Equipos Agropecuarios

Maquinaria y Material para Construcción

Mallas y Láminas

Sistemas de Riego

Equipo de Fuerza

Ferretería en General

Blvd. Emiliano Zapata 301-3
 Col. Vicente Guerrero C.P. 43630
 Tulancingo, Hidalgo, México
 Tel. (+52) 775 753 7454
www.elabastecedor.com

Eduardo Espinosa Sáenz

La música es mi religión, es mi fuente de alegría, de felicidad, belleza

23 de febrero de 1961 a las 11:30 de la mañana se escuchó su grito en Tulancingo.

Fueron 9 hijos de del matrimonio de don Leobardo Espinosa de Huejutla y doña de Etelvina Nancy Sáenz de Vinazco. Eduardo fue el penúltimo de ellos.

“La primera influencia musical me la dio mi papá, una ocasión fuimos a Vinazco, yo tenía como 5 años y no podía dormir por el calor y los mosquitos, hasta que escuché un violín que después supe tocaba mi tío Toño.

Nunca había escuchado un violín en vivo, así que me quedé hipnotizado, me dormí como nunca”.

“En Tulancingo mi papá compró en 1968 “La Fama de Veracruz”, haciendo de ella una de las más famosas panaderías de la región. Hice pan, más o menos me acuerdo de las recetas y ponía mucha música. Estudié en la primaria Benito Juárez, la secundaria en Benemérito de las Américas CDMX”.

Estudió la Escuela Nacional de Música, en 1980 realizó un trabajo de investigación en Tepexititla Huejutla, rescatando etnomúsica como La Danza de las Flores.

Al regresar al DF, vio que no estaba registrada,

así que se la confió a su maestro Felipe Ramírez Gil que la valoró, pero no se la regresó a pesar de su insistencia.

De repente vio en la Gaceta UNAM su trabajo de investigación firmado por su maestro. En la reinauguración de la Sala Xochipilli de la Facultad de Música UNAM se descuidaron y tomó el micrófono para denunciar el robo musical de parte de Ramírez Gil, lo bloquearon cortando el sonido, eso le valió para que lo

borrarán de la matrícula de la UNAM.

Trabajó en la Ollin Yoliztli, en la escuela de iniciación Teoría Armonía e Instrumentos Folclóricos

Mexicanos donde obtuvo base.

Se regresó a Tulancingo en 1988 a dar clases de música. Desde entonces, miles de estudiantes se han ilustrado musicalmente.

La música hoy “Llegas y tocas, dar un concierto como antes no tiene caso. Hoy estoy diseñando concierto basados poesías y cuentos; del primero es porque me encanta la

poesía, y el segundo es un concierto-taller en El Pensamiento Ambiental”.

Lalo ha estado en grupos como: Yankue Tunate, Tengo, Camerata Vieja Ciudad de Hierro, Cabra de Bolones, Quepocalipsis, Colectivo Cascarrabias, Los Músicos de la Esquina, Pulque para dos. Hoy forma parte del ensamble José Martí, y con Mary Durán hace dueto.

Finalmente, el Maestro contestó ¿Que espero de la vida?, espero alegría, transformarlo todo en alegría. ¿Has visto película Lucky?, ¿hay una frase que me encanta! “Todos vamos a desaparecer... mientras no sea eso, hay que sonreír”



Esmeralda Lázaro Cervantes



Nació en la CDMX el 29 de agosto de 1992, al siguiente año sus padres regresaron a vivir a Jaltepec, perteneciente al municipio de Tulancingo, ya que su mamá es originaria de ese lugar. Estudió la primaria en la escuela Aquiles Serdán, a los 7 años se inició en las

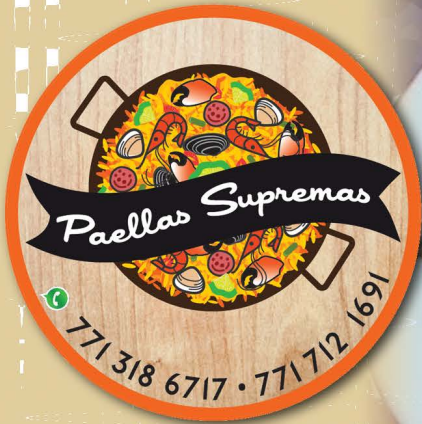
artes marciales, comenzó a practicar Tae Kwan Do.

Fue en la secundaria Técnica #48 Japón donde continuó sus estudios, y luego en la preparatoria Jorge Berganza. A la edad de 17 años logró obtener el grado de Cinta Negra 1er. Dan.

También ha estudiado Kick Boxing y lucha, participa en carreras pedestres de 5 km. Le fascina bailar, cantar y leer. En sus ratos libres pinta en técnica prismacolor, monocromático y pastel. Si de cocina se trata, se sumerge en la parte delicada de los postres, su pastel de 3 leches queda delicioso, aunque supremo el "Imposible". Ha participado en talleres de Huertos familiares.

Estudió la carrera de Derecho en la universidad Anáhuac, en el año 2014 obtuvo el título de Reina de esa Universidad; posteriormente estudio la especialidad en Derecho Penal. Su siguiente reto es la Maestría en el Nuevo Sistema Procesal Penal.

Especialidad Paella Mixta (carnes rojas, embutidos, pollo y mariscos) Combinaciones al gusto del cliente.



BANQUETES

DESDE 50 HASTA

400 PERSONAS

Cremería Mis Lupitas

A nuestros clientes les ofrecemos las marcas *más reconocidas* del Valle de Tulancingo y sus alrededores



Calle Narciso Mendoza Col. La Morena
Pedidos al Tel. **775 109 2921**