

Es Zumpango tierra del Tzompantli, tierra de tradición e historia



Con motivo del 201 aniversario de su designación como municipio, la Secretaría de Cultura y Turismo invita a conocer Zumpango, ¿Lugar del tzompantli? o ¿Hilera de calaveras?, cuyo nombre hace referencia a un altar prehispánico en el que se montaban los cráneos de los difuntos, con el fin de honrar a los dioses.

Lleno de historia y tradición, esta demarcación fue denominada municipio el 31 de julio de 1820; más tarde se le agrega de Ocampo, en honor a Melchor Ocampo, autor de las Leyes de Reforma.

Es un sitio que se localiza en la parte noreste del Estado de México, en el que destaca La Laguna, con vetas de arena, tezontle rojo y negro, tierra y piedra de tepetate.

Su tradicional oficio es la fabricación de juegos pirotécnicos, de gran tamaño y potencia, elaborados principalmente en la localidad de San Pedro de La Laguna, así como talleres artesanales de esferas de cristal.

Wenceslao Labra García, personaje ilustre nació en este lugar, fue Diputado local y federal, también Senador y llegó a ser Gobernador del Estado de México.

Sus sitios de interés son el Templo de la Purísima Concepción, construido en el siglo XVI, el Palacio municipal, la Casa Cural y templos católicos como Santa María, San Juan Bautista, el Señor del Barrio, San Pedro y la capilla abierta de Santa María.

Además de la llamada Caja de agua, inaugurada en 1900 por Porfirio Díaz, y forma parte de las obras del Gran Canal, su función es disminuir y regular la velocidad de las aguas antes de que entren a un túnel de 10 kilómetros que desemboca en Texquiquiac, también Estado de México.

De igual forma, han creado programas para la recuperación de la Laguna de Zumpango, ya que representa un alto valor ecológico para la cuenca como para la cantidad de especies migratorias que se refugian en sus aguas, además de ser un lugar para apreciar, el visitante puede pasear en lancha e ir a la isla para apreciar la fauna del lugar.

En cuanto a gastronomía, no puede faltar el taco placero o, para gustos más exóticos, mole de olla de pato cuacoxtle o golondrino, unos tlapiques, que son tamales en hoja de maíz con carne de rana, charales frescos y acociles, también un tlatonile o mole verde condimentado con xocooyol y xoconoxtle, de carpa, acociles, rana o ajolotes.

En Zumpango también se producen esferas de cristal soplado, 70 por ciento de ellas lisas o de un solo color, que llegan a mercados de todo el país, además cuentan con grabados a mano que surgen de la imaginación de cada artesano y cobran vida a través de sus manos.