

Al margen Escudo del Estado de México y un logotipo que dice: Estado de México ¡El poder de servir! y una leyenda que dice: Oficina de la Gobernadora.

DECRETO POR EL QUE SE DECLARA LA TÉCNICA ARTESANAL PARA LA ELABORACIÓN DE LA BEBIDA TRADICIONAL DEL TECUÍ, DEL MUNICIPIO DE CALIMAYA, ESTADO DE MÉXICO, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE MÉXICO.

DELFINA GÓMEZ ÁLVAREZ, Gobernadora Constitucional del Estado Libre y Soberano de México, a sus habitantes sabed:

Que la Legislatura del Estado, ha tenido a bien aprobar lo siguiente:

La Diputación Permanente de la H. “LXII” Legislatura del Estado de México decreta:

DECRETO NÚMERO 271

ARTÍCULO PRIMERO. Se declara la técnica artesanal para la elaboración de la bebida tradicional del Tecuí, del Municipio de Calimaya, Estado de México, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México.

ARTÍCULO SEGUNDO. Se declara de interés público y social la salvaguarda, preservación, transmisión, promoción y fortalecimiento de la técnica artesanal, los saberes tradicionales, los procesos, los utensilios y los valores culturales asociados a la elaboración de la bebida del Tecuí.

T R A N S I T O R I O S

PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial “Gaceta del Gobierno”.

SEGUNDO. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial “Gaceta del Gobierno”.

TERCERO. El H. Ayuntamiento de Calimaya, en coordinación con la Secretaría de Cultura y Turismo, deberá adoptar las medidas pertinentes.

Lo tendrá entendido la Gobernadora del Estado, haciendo que se publique y se cumpla.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en la ciudad de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México, a los veintidós días del mes de enero del dos mil veintiséis.- Presidenta.- Dip. Martha Azucena Camacho Reynoso.- Rúbrica.- En funciones de Secretario.- Dip. Esteban Juárez Hernández.- Rúbrica.

Por tanto, mando se publique, circule, observe y se le dé el debido cumplimiento.

Toluca de Lerdo, México, a 26 de enero de 2026.- **La Gobernadora Constitucional del Estado de México, Mtra. Delfina Gómez Álvarez.- Rúbrica.- El Secretario General de Gobierno, Horacio Duarte Olivares.- Rúbrica.**

**DIP. MARTHA AZUCENA CAMACHO REYNOSO
PRESIDENTA DE LA DIPUTACIÓN PERMANENTE
DE LA LXII LEGISLATURA DEL ESTADO DE MÉXICO
PRESENTE**

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51 fracción II, 57 y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, y 28, fracción I, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México; quien suscribe, la de la voz; **Diputada MARTHA AZUCENA CAMACHO REYNOSO**, integrante del Grupo Parlamentario de morena me permito someter a la consideración de esta Honorable Legislatura de urgente y obvia resolución la presente Iniciativa de Decreto por la que se declara la técnica artesanal para la elaboración de la bebida del “Tecuí” del municipio de Calimaya, Estado de México, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México, de conformidad con la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Las tradiciones que definen a un pueblo no sobreviven por inercia.

Permanecen porque existen manos que saben, memorias que resisten y políticas públicas que las reconocen.

Y, además, la cultura de un pueblo tampoco se define únicamente por sus productos finales, sino por los saberes, técnicas y prácticas que los hacen posibles.

En este sentido, el patrimonio cultural inmaterial se construye a partir del conocimiento transmitido, de los oficios heredados y de los procesos comunitarios que dotan de identidad a una sociedad.

En el Estado de México, una de esas expresiones vivas de identidad y conocimiento colectivo es la técnica artesanal para la elaboración de la bebida del “Tecuí”.

Originaria del municipio de Calimaya, constituye una manifestación cultural viva que merece ser reconocida y protegida por el Estado de México.

El Tecuí no es solo una bebida.

Es un símbolo de la historia del municipio de Calimaya, de sus tradiciones y de la unión de la comunidad.

Quienes han probado el Tecuí señalan que los transporta a momentos de convivencia, a festejos y celebraciones que han marcado la vida de sus antepasados.

Esta bebida, que se sirve caliente, está elaborada a base de alcohol de caña y jugo de naranja.

Su nombre proviene del náhuatl y se traduce literalmente como “el que mueve o alegra el corazón”.

El reconocimiento que se propone no se centra en la bebida como objeto de consumo, sino en la técnica artesanal que le da origen.

Un conjunto de conocimientos empíricos transmitidos de generación en generación, que incluyen la selección de ingredientes regionales, el uso de utensilios tradicionales como:

Las ollas de barro,

El manejo del fuego,

El control de tiempos y temperaturas, y

La integración cuidadosa de cada elemento del proceso.

Esta técnica no se encuentra codificada en manuales ni estandarizada en fórmulas industriales.

Su valor radica precisamente en su carácter oral, comunitario y dinámico, donde cada familia conserva variaciones que enriquecen la tradición sin alterar su esencia.

Estos elementos cumplen plenamente con los criterios reconocidos internacionalmente para el patrimonio cultural inmaterial.

Como menciona, el Dr. Armando Arriaga Rivera, cronista de Calimaya, al hablar del origen de la bebida del Tecuí.

“El Tecuí surgió hacia 1856, ya que era común ver en las calles del pueblo caminar a los arrieros realizando festejos con grupos musicales.

En los expendios o tiendas se compartía el Tecuí, la bebida típica del lugar, cuando además de traer el aguardiente de los rumbos del Estado de Morelos, se traía a lomo de mula la materia prima, existen registros documentales que confirman que para aquellos años había una fábrica de aguardiente en Calimaya”.

“Herencia de la época de los arrieros es el gusto por el alcohol en nuestro pueblo, práctica que, además, encuentra justificación por los fríos del Nevado de Toluca”.

“Es costumbre, la frase: “vamos a tomar una al estilo Calimaya: tú pagas una y yo pago la otra”.

Es un puente entre el pasado y el presente.

Es una conexión con las raíces, las tradiciones y con la identidad que define a los calimayenses”.

O en su corrido dedicado a Calimaya....”cuando yo brindo lo hago con tecui”

La bebida del Tecuí, se prepara con jugo de naranja, cacahuete, caña, pasas, canela, clavo de olor, manzana, azúcar y alcohol de caña.

Es costumbre que se prenda un cerillo a la vasija donde se guarda, para deleite de la vista, antes de que se proceda a darle alegría al corazón.

La técnica artesanal del Tecuí Inicia con la selección cuidadosa de los ingredientes, principalmente jugo natural de naranja y alcohol de caña, a los que se integran frutas, semillas y especias de la región.

Continúa en ollas de barro, al calor directo del fuego, donde el azúcar se carameliza lentamente y los sabores se amalgaman mediante un conocimiento preciso del tiempo, la temperatura y el orden de cada etapa.

El control del fuego, el momento exacto de cada incorporación y la vigilancia constante del proceso son saberes que no se aprenden en manuales, sino en la convivencia familiar y comunitaria, mediante la observación, la práctica y la transmisión oral.

Cada familia conserva variaciones que enriquecen la tradición sin romper su esencia, confirmando que se trata de un patrimonio vivo.

En este sentido, es en las manos de las abuelas y abuelos de Calimaya donde esta bebida adquirió su significado más profundo.

Ellas y ellos han enseñado a las generaciones más jóvenes a disfrutarla, a compartirla y a integrarla en las festividades del municipio y han sabido resguardar este conocimiento, garantizando su continuidad frente a los procesos de globalización cultural.

Por ello, proteger esta técnica artesanal significa reconocer la dignidad del oficio, del saber popular y de la memoria colectiva.

La declaratoria propuesta no persigue fines de exclusividad comercial ni apropiación privada.

Por el contrario, reconoce la técnica artesanal de la bebida del Tecui como un bien cultural colectivo, cuya salvaguarda debe realizarse con la participación directa de la comunidad, garantizando su transmisión, preservación y difusión responsable.

Si bien se trata de una manifestación localizada territorialmente, su valor trasciende el ámbito municipal.

La riqueza cultural del Estado de México se construye desde sus comunidades, y es precisamente en lo local donde se encuentran las expresiones más auténticas de nuestra identidad estatal.

En esta parte quiero reconocer a nuestra querida gobernadora, la maestra Delfina Gómez Álvarez, quien desde el inicio de su administración ha impulsado una política cultural que reconoce la diversidad, la identidad comunitaria y la preservación de los saberes tradicionales como pilares del bienestar social.

Esta visión concibe a la cultura no como un ornamento, sino como un derecho colectivo y un activo social que fortalece la cohesión, la memoria y el sentido de pertenencia.

Por ello, reconocer la técnica artesanal de la bebida del Tecui, del municipio de Calimaya, fortalece el orgullo comunitario, impulsa la cohesión social y contribuye a la preservación de un legado cultural que forma parte del mosaico que nos da identidad del Estado de México.

Con esta iniciativa, la LXII Legislatura reafirma su compromiso con la protección del patrimonio cultural inmaterial y con una política cultural que honra el conocimiento, el oficio y la memoria viva de los pueblos mexiquenses.

Porque cuando el Estado protege una técnica artesanal, protege también la historia, la identidad y el futuro de su gente.

Con esta declaración se tendrá el potencial de atraer a visitantes al municipio de Calimaya, interesados en conocer sus tradiciones y en experimentar de primera mano la riqueza cultural que se ofrece.

La bebida del “Tecuí puede ser un embajador de Calimaya, un vínculo que conecte a personas de diversas partes del mundo con sus raíces y costumbres.

Esto también tiene un impacto positivo en la economía local. Al promover el “Tecuí”, estamos apoyando a los productores locales, a los artesanos y a los pequeños negocios que dependen de esta tradición.

Hoy, propongo que el Congreso del Estado de México considere declarar la técnica artesanal para la elaboración de la bebida “Tecuí” del municipio de Calimaya, Estado de México, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México, como un acto de amor hacia nuestra cultura, hacia nuestras raíces y hacia nuestra gente.

Con ello, estaremos asegurando que las historias que la rodean, las costumbres que la acompañan y el amor que se vierte en cada preparación no se pierdan con el tiempo.

Unámonos en torno a una tradición que nos pertenece a todas y todos, y que nos invita a compartir, a dialogar y a construir juntos un futuro en el que nuestra cultura sea celebrada y respetada.

El “Tecuí” es más que una bebida; es un símbolo de nuestra identidad, de nuestra historia y de nuestra capacidad de unirnos en torno a lo que nos hace únicos. Hagamos que el “Tecuí” siga moviendo y alegrando nuestros corazones por más generaciones.

ATENTAMENTE