



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO**

**FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
ARAGÓN**

**“REPORTAJE DEL GRUPO INDÍGENA
HÑÄHÑÜ EN HIDALGO”**

T E S I S

**PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN COMUNICACIÓN Y PERIODISMO**

P R E S E N T A :

ELIZABETH LUNA FERNÁNDEZ

ASESOR: LICENCIADO MARIO MONROY SANTOS

MÉXICO 2008





Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradecimientos

Todo mi agradecimiento a mis papás Pablo Luna y Celia Fernández por su apoyo incondicional, su guía y dedicación. Por alegrarse de mis triunfos y respetar mis decisiones. Estoy muy orgullosa de ustedes por todo lo que saben y me han enseñado.

Mony Luna, gracias hermana por tus enseñanzas para recorrer la vida, tus tiernos consuelos y por los impulsos para no darme por vencida.

Mi sincero reconociendo para Mony Escorza, ya que al ver que todos tus esfuerzos han dado frutos, me motivan a seguir adelante abuelita.

Gracias tías Horte y Rosa Luna por su consideración y consejos. Ustedes son mi orgullo porque siempre han luchado por sus ideales con mucha constancia.

Lupita Luna, mi gratitud hacia ti prima por tu lealtad, cariño, apoyo y amistad en los momentos que pasamos juntas.

Gracias a todos los profesores que participaron en mi formación profesional y en especial a mi asesor, Lic. Mario Monroy, por sus conocimientos, comentarios y paciencia que me brindó durante la realización de la tesis.

Me siento orgullosa de egresar de la UNAM, no sólo porque es una de las mejores instituciones académicas del mundo, también porque en sus instalaciones pasé los mejores años de mi adolescencia y juventud, en donde conocí a mis mejores amigos, aprendí a desarrollar y dirigir mis virtudes para apoyar a la sociedad y a ser más humano.

Elizabeth LUna

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO 1. LA HISTORIA DEL GRUPO INDÍGENA HÑÄHÑÜ	
1.1 Definición de otomí	3
1.1.1 Definición de hñähñü	4
1.2 Fray Bernardino de Sahagún (1500- 1590)	4
1.3 Definición de lengua, etnia y cultura	5
1.4 Origen y asentamiento	6
1.5 Habitantes	9
1.5.1 Mujer hñähñü	10
1.5.2 Tradición en los niños hñähñüs	11
1.6 Funciones que desempeñan los hñähñüs	12
1.7 Escolaridad	13
1.8 Cosmovisión hñähñü	13
1.8.1 Conventos	14
1.8.2 Las pinturas en los conventos	16
1.9 Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas	16
1.9.1 Proyecto de la CDI para las mujeres	18
1.9.2 XECARH Estación de radio	18
CAPÍTULO 2. EL TERRITORIO HÑÄHÑÜ	
2.1 El Valle del Mezquital	20
2.1.1 Localización	21
2.1.2 Temperatura	21
2.2 Flora	22
2.2.1 El campo	22
2.2.2 Herbolaria	23
2.3 Fauna	23
2.3.1 Ganado	24
2.3.2 Pesca	24

2.4	Montañas	25
2.5	Manantiales del Valle del Mezquital	25
2.6	Magüey	26
2.7	Gastronomía	27
	2.7.1 Pulque	28
2.8	Principales productos industriales que se elaboran en el Valle del Mezquital	30
2.9	Artesanías	31
	2.9.1 Carpintería y Tallado de Madera	31
	2.9.2 Metalistería	32
	2.9.3 Alfarería	32
	2.9.4 Cestería	32
	2.9.5 Talabartería	33
	2.9.6 Pirotecnia y pólvora	33
	2.9.7 Cerería	33
	2.9.8 Cooperativa artesanal Ră Dni Ră Batha (La Flor del Valle)	34
2.10	Textiles	34
	2.10.1 Instrumentos para hilar y tejer	35
	2.10.2 Partes del huso	35
	2.10.3 Partes del telar	36
	2.10.4 Colores y teñido de la tela	37
2.11	Traje tradicional	38
2.12	Casas	40
2.13	Música y poesía hñähñü	40
2.14	Fiestas hñähñüs	42

CAPÍTULO 3. IXMIQUILPAN, RASGOS DE IDENTIDAD

3.1	Toponimia de Ixmiquilpan	44
3.2	Localización	44
3.3	Clima y temperatura	44
	3.3.1 Flora	45
	3.3.2 Fauna	45
	3.3.3 Montañas de Ixmiquilpan	45
	3.3.4 Campo en Ixmiquilpan	46
3.4	Fundadores de Ixmiquilpan	46

3.5	Artesanías	47
	3.5.1 Incrustación de concha de abulón y talla en madera	48
	3.5.2 Cestería	49
	3.5.3 Velas escamadas	49
	3.5.4 Trabajos con ixtle	50
3.6	Iglesia de San Miguel Arcángel	51
	3.6.1 Las pinturas en la iglesia San Miguel Arcángel	53
3.7	Gastronomía	56
3.8	Tianguis	56
3.9	Asociación de mujeres productoras de ixtle	57
3.10	Sociedad Cooperativa Pesquera La Coralilla	58
	3.10.1 Pesca	60
3.11	La flor de Tlaco	60
3.12	Fiestas en Ixmiquilpan	61
	3.12.1 Fiesta de Semana Santa	61
	3.12.2 Fiesta del Barrio del Maye	63
	3.12.3 Procesión del Señor de Jalpan	63
	3.12.4 Todos santos y fieles difuntos	64
	3.12.5 Fiesta del 12 de diciembre	65
	3.12.6 Ritual del pulque	65
	3.12.7 Sublimiento de banderas	66
	CONCLUSIONES	68
	GLOSARIO DE TÉRMINOS	70
	FUENTES DE CONSULTA	75

INTRODUCCIÓN

El reportaje es un género periodístico informativo que se utiliza para investigar, informar, describir, complementar y explicar los hechos. Al ser un género muy versátil, puede incorporar y combinar múltiples procedimientos, recursos de escritura, absorber en parte o del todo otros géneros periodísticos informativos como noticias, crónicas, entrevistas y comentarios. Gracias a sus características y objetivos, el reportaje sirve para informar con claridad sobre un tema actual, describiendo y encontrando particularidades para que el lector se sienta involucrado con la información que se le proporciona.

Existen diversos tipos de reportaje como el informativo, interpretativo, descriptivo, narrativo, relámpago, de entrevista, autobiográfico y el gran reportaje, cada uno con características específicas, pero todos reúnen en su desarrollo los géneros periodísticos y se estructuran alrededor de un determinado tema.

Con este reportaje se intenta interpretar, analizar, entender y argumentar la forma de vida y socialización del grupo indígena hñähñü que se encuentran en el Valle del Mezquital en el estado de Hidalgo y para la obtención de información se utiliza la entrevista, la observación directa del lugar y tanto citas como imágenes documentales.

Cabe señalar, que el Valle del Mezquital se encuentra al oeste del estado de Hidalgo y su población indígena abarca 1 165 Km². Es una región caracterizada por su aridez, por lo que se tienen muchas clases de matorral desértico y una alta variedad de cactáceas. Asimismo, proporciona diversas hortalizas, frutos, semillas y el maguey que se ha convertido en parte de su vida ya sea como alimento, medicina y forma de trabajo. También se encuentran balnearios con agua termal y algunos otros de efectos medicinales.

Hidalgo fue en la época prehispánica un territorio de paso por lo que se tuvo un gran mosaico de culturas, todas las cuales aportaron muchos testimonios de su vida y de sus obras. Los artistas de aquel tiempo dejaban constancia de su quehacer cotidiano en forma de esculturas, piezas de cerámica y monumentos. Los pintores dibujaron animales, hombres, dioses, soles, lunas y otros temas.

Los otomíes fueron sometidos por algunas culturas y desplazados por otras; es decir, el mundo antiguo los conquistó, los dividió, los aisló en el Valle del Mezquital donde por fin pudieron tener su propio territorio. Sin embargo, al ser un grupo que se mantuvo siempre sojuzgado, no fue impedimento para dejar virtud de su supervivencia como grupo, su idioma y la visión tan especial que tienen del mundo.

Este grupo otomí, que actualmente son reconocidos como hñähñüs, tienen una antigua e interesante historia que bien vale la pena recuperar y difundirla para conocer a estos habitantes del Valle del Mezquital a sabiendas que en la actualidad se habla, se piensa y se tiene una cultura otomí. Es por ello, que los hñähñüs, al ser un grupo indígena, tienen que confrontarse y analizar la realidad con diversidad de enfoques para saber si han logrado un desarrollo tanto en lo económico como en lo social al haber incrementado los niveles de actividad dentro de su población, tales como la agricultura, el comercio y el turismo.

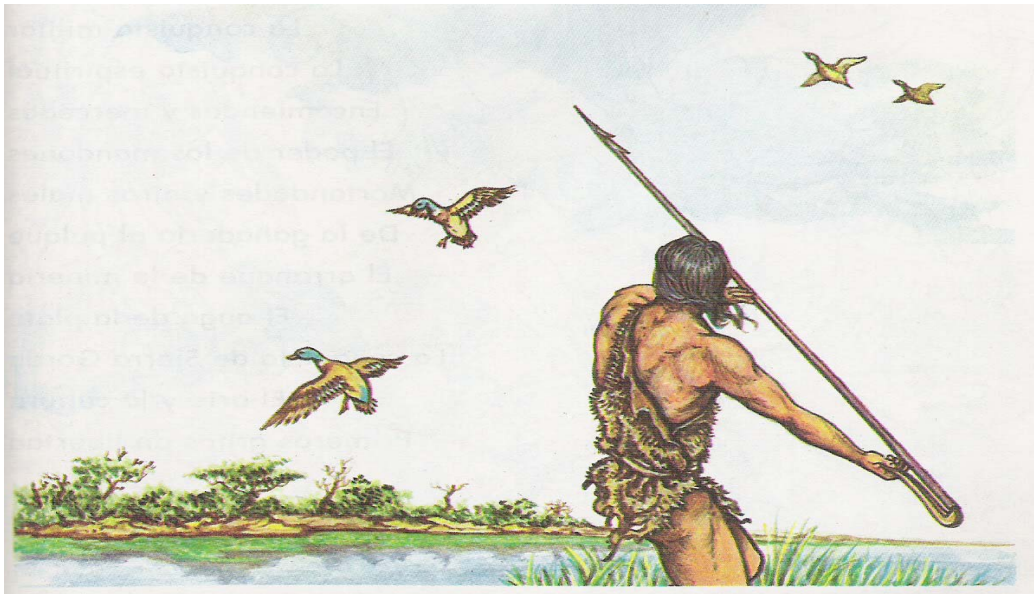
Capítulo 1 El grupo indígena hñähñü

1.1 Definición de otomí

Se considera el término otomí como la forma moderna del vocablo arcaico *otómitl* que proviene del náhuatl y significa "los flechadores de pájaros". Aunque también se ha considerado que la palabra otomí deriva del nahua y significa "cazadores que llevan flechas".

Fray Bernardino de Sahagún escribió: *"El vocablo otómitl, que es el nombre de los otomíes, tomaronlo de su caudillo, el cual se llamaba Oton, y así sus hijos y sus descendientes y vasallos que tenía a cargo, todos se llamaron otomites, y cada uno en particular se decía otómitl. Y no carecían de policía: vivían en poblado; tenían su república".*¹

Para algunos autores modernos la palabra otomí significa inquieto, nómada o errante. Para otros, es sinónimo de gente sin cara, sin personalidad, sin un rasgo especial de carácter. Pero los mismos otomíes creían hace cuatro siglos una cosa totalmente distinta: *"Nosotros somos los cantores o sembradores"*², esto fue escrito por un otomí de Huichapan en un códice.



Otomí cazando pájaros

EUSEBIO BAÑUELOS

¹ SAHAGÚN, fray Bernardino de, *HISTORIA GENERAL DE LAS COSAS DE NUEVA ESPAÑA*, vol. II, Conaculta, México, 2000, p. 960.

² RIVAS Paniagua, Enrique, *HIDALGO. MONOGRAFÍA ESTATAL*, SEP, 3ª. Edición, México, 1996, p. 99.

1.1.1 Definición de hñähñü

Algunos otomíes prefieren nombrarse en sus propias lenguas, ya que, sienten que la palabra "otomí" ha sido asociada a un estereotipo despectivo. Es por ello, que los otomíes del Valle del Mezquital se autodenominan hñähñü, palabra compuesta por dos elementos lingüísticos: *hñä* que significa hablar y *hñü*, cuyo significado es nariz o camino. Por lo tanto, la palabra hñähñü significa, el que habla con apoyo de la nariz o los que hablan la lengua nasal. Aunque para algunos indígenas, esta palabra tiene otro significado, tal como la señora Paulina Martínez menciona: "*Hñähñü significa el que habla del camino, el que habla de su historia*". El vocablo hñähñü, según ciertos autores, proviene de Otou que es un antepasado mítico, o bien, se origina del término *othó* que significa "pueblo sin residencia".



Mujeres indígenas

SEDESOL

1.2 Fray Bernardino de Sahagún (1500- 1590)

Desembarcó como franciscano y hombre de letras en la Nueva España en 1529 y desde esa fecha comenzó su labor de misionero, educador y recopilador de narraciones, textos y pinturas sobre el pasado indígena.

Esto último a través de la consulta permanente de ancianos respetables y de sus alumnos trilingües, ya que hablaban náhuatl, castellano y latín, aunque él aprendió a la perfección el náhuatl; con ello logra recopilar y describir todo lo que se refiere a la vida de los antiguos mexicanos: creencias religiosas, cultos, ritos, historia, vida familiar, fiestas, labores agrícolas, trabajos manuales y organización social.

Está entre los primeros profesores del Colegio de Santa Cruz de Tlatelolco y desarrolló varias estancias en Tlalmanalco, Xochimilco y México. En Tepeapulco empezó a reunir entre 1558 y 1560, los llamados Primeros Memoriales donde recopiló mucha de la información que desembocó en su gran proyecto enciclopédico titulado "Historia general de las cosas de Nueva España". El hoy llamado Códice Florentino se compone de doce libros e integra información en náhuatl, en español y aproximadamente 1846 dibujos, la mayoría de los cuales lograron ser coloreados antes de que el libro fuera confiscado a Bernardino por una cédula real de 1580. Sin las investigaciones de Sahagún se habría perdido gran parte de la herencia cultural de México.

1.3 Definición de lengua, etnia y cultura

La lengua es el modo de hablar de un pueblo para expresar sus sentimientos o pensamientos. Para David Charles Wright, estudioso de manuscritos otomíes novohispanos, es una variedad del habla con una alta claridad interna y una baja comprensión con otras variedades³. Las lenguas se dividen en dialectos, los cuales poseen rasgos distintivos en la pronunciación, el vocabulario y la gramática.

“La lengua otomí fue hablada en el estado de Jalisco en el siglo XVI, pero no quedan datos lingüísticos de esa fecha en la región, no se puede saber con exactitud si el otomí era tal y como ahora se conoce. Esta lengua es hablada por 200 000 personas aproximadamente, repartidas en varios estados: Hidalgo, Distrito Federal, Veracruz, Querétaro, Puebla, Yucatán, Michoacán, Tlaxcala, Guanajuato, San Luis Potosí, Campeche, Quintana Roo, Morelos y Estado de México. Se tiene estimado que alrededor de 40 000 personas hablan únicamente otomí”.⁴

Para David Charles Wright, una etnia: “*Expresa la idea de una comunidad humana con afinidades biológicas, lingüísticas, sociales, económicas, ideológicas o cualquier combinación de éstas*”.⁵ Por lo tanto, los individuos que se identifican con una etnia participan en un sentimiento colectivo de identidad.

La cultura puede definirse como todo aquello que nos identifica y va desde la forma de comportamiento dentro de un grupo humano, de pensar, de vida, los valores y hasta el lenguaje. La cultura es toda una serie de elementos que determinan a un grupo y que lo hacen diferente a los demás.

³ WRIGHT, David Charles, *EL PAPEL DE LOS OTOMÍES EN LAS CULTURAS DEL ALTIPLANO CENTRAL*, Colegio de Michoacán, 1997, p. 225.

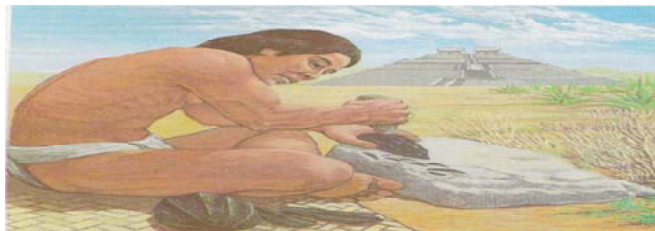
⁴ *ANUARIO ESTADÍSTICO DE HIDALGO*, INEGI, México, 2006, p. 343

⁵ WRIGHT, David Charles, *op. cit.*, p. 243.

También tiene que ver con las relaciones entre los individuos, ya sea dentro de asociaciones, grupos y entre perspectivas e ideas.

David Charles Wright señala: “La cultura incumbe tanto a la identidad de las personas, sus aspiraciones y a la forma de cómo establecen sus intercambios simbólicos y estructuran sus relaciones, dentro de las cuales se encuentran los significados compartidos, las normas sociales y hasta las creencias; es por esto, que se tiene gran diversidad de culturas”.⁶

La cultura es un conjunto de atributos en permanente cambio, que influyen y son influenciados por los comportamientos económicos y sociales que trae consigo la propia interacción humana. En tanto, las culturas indígenas enriquecen a México con su música, artesanías, ceremonias, rituales, medicina tradicional y una cosmovisión plena de valores y significados.



Indígena otomí

EUSEBIO BAÑUELOS

1.4 Origen y asentamiento

“El venado, llamado *Makunda*, fue el primer ser que creó Dios. Es el hermano mayor del hombre. El tlacuache, el armadillo, el zorro, el oso y el zorrillo eran hermanos de *Makunda* y del hombre.

El zorrillo se durmió por tomar aguamiel, el oso era llamado *Nanixuhua*, el tlacuache se robó el fuego para el hombre y por eso tiene la cola quemada; el armadillo era un hombre flojo, bailarín, cantor y bufón. El venado se casaba el jueves de Chorpus y se le amarró en el centro de la comunidad para ser sacrificado, por lo que fue sustituido por el toro.

Para el otomí, el territorio era sagrado y visto como un gran cuadro rodeado por agua. Desde el centro, el lugar donde se encontraba el templo, las cuatro esquinas estaban marcadas por los lugares extremos hacia el norte y el sur; donde el Sol amanecía y se ocultaba en su recorrido por el horizonte.

⁶ *Ibidem*, p. 225.

En viejos tiempos *Nxuni*, el águila señalaba el lugar de asentamiento. Es decir, donde el águila se posaba, la gente poblaba las regiones. Es así que el pueblo otomí, siguiendo su estela, decidió construir en el Valle del Mezquital una casa de adoración y sembrar maíz en las zonas aledañas. Sin embargo, esto no fue del agrado del ave porque dicha casa era muy angosta y no cabían sus alas al querer emprender el vuelo.

Ningún otro grupo étnico de la época prehispánica vivió tan avasallado como el que formaban los otomíes, ya que, cuando lograban establecerse en un lugar llegaban grupos más fuertes a correrlos o a tomarlos como trabajadores a su servicio. Esto fue lo que hicieron los toltecas cuando fundaron *Tollan Xicocotitlán* (Tula). Posteriormente, hicieron acto de presencia los chichimecas y obligaron a los otomíes a desplazarse hacia el sur, a orillas del lago de México. Más tarde, fueron dominados por los toltecas de Azcapotzalco y entonces regresaron al norte, a buscar refugio en el Valle del Mezquital”.⁷

Por último, sufrieron en carne propia la expansión militar de los mexicas al convertirse en tributarios; se les forzó a prestar servicios humillantes, a labrar las casas de sus amos, a cargarles sus armas y comida cuando fuesen a la guerra, a trasladar en hombros a los heridos en combate desde cualquier sitio donde hubiesen sido lastimados hasta la gran Tenochtitlan.

Al llegar el virreinato, las autoridades implantaron un mejor sistema de administración del territorio al crear las alcaldías mayores. Para dirigirlas, había un oficial o alcalde designado desde España mediante una cédula real, con facultades civiles y judiciales, aunque muchas veces se trataba de grandes comerciantes o hacendados que también aprovecharon el puesto para obtener ganancias. Enrique Rivas dice: “Cada alcaldía mayor tenía bajo su autoridad a otras localidades, que podían ser pueblos de españoles: Pachuca y Zimapán o pueblos de indios: Huichapan, Ajacuba, Pachuquilla y Chilcuautila, también llamados repúblicas de indios porque tenían su gobierno indígena propio”.⁸ Se llegó a dar el caso de que un mismo pueblo, como Ixmiquilpan, tuviera dos alcaldes: uno español y otro indígena. El hecho de tener un alcalde de su propia raza no hacía a los indios menos explotados, sobre todo si aquél adquiría la mala costumbre de gobernar como cualquier corregidor.

La religión que en los grupos prehispánicos había sido un elemento indispensable para dominar grandes grupos humanos, servía también a los españoles en la colonización de los pueblos indígenas, bajo la justificación de su conversión al cristianismo, ya que los frailes no sólo buscaban instruir a los

⁷ MUSEO DE LA CULTURA HÑÁHÑÜ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

⁸ RIVAS Paniagua, Enrique, *op. cit.*, p.103.

indios en nuevas artes, sino que tenían que ganarlos como nuevos fieles a la religión o como se decía antes, a evangelizarlos.

“En 1528, los franciscanos siguieron evangelizando y levantando iglesias en la Altiplanicie Pulquera, en el Valle de Tulancingo y en el Valle del Mezquital. Mientras que Ixmiquilpan fue evangelizado por los agustinos”.⁹ Fue tanta la prisa que tuvieron los frailes por evangelizar que, en menos de medio siglo, el estado de Hidalgo ya estaba poblado por un gran número de conventos.

La cultura original de los otomíes nunca fue propia porque sus conquistadores nunca les dieron tiempo de desarrollarla. Los templos que llegaron a construir, no fueron propios, eran hechos para sus vencedores, la cerámica que construían siempre era siguiendo los modelos y diseños que les ordenaban los mexicas y aunque sabían producir buenas telas y mantas de algodón, muy pocas veces se les permitía usarlas. Aun así, los otomíes se hicieron admiradores de la naturaleza y se integraron a ella. Tampoco olvidaron la leyenda de su origen, “cuando a sus antepasados se les ocurrió desobedecer al Sol y en lugar de utilizar las flechas que éste les había dado para hacer la guerra, se pusieron a cazar pájaros con ellas”.¹⁰



Hidalgo en la República Mexicana

EUSEBIO BAÑUELOS

⁹ *Ibidem*, p. 107.

¹⁰ MUSEO DE LA CULTURA HÑĀHÑŪ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

1.5 Habitantes

Como la historia de los hñähñüs se remonta al periodo prehispánico, se les ha atribuido que bajaron de las montañas para habitar el Valle del Mezquital, habiendo practicado la caza y la recolección. Cuando fueron dominados por los mexicas, los hñähñüs vieron en los conquistadores españoles la posibilidad de liberarse de su dominio, de manera que se aliaron a estos últimos en el periodo de la Conquista Española y en poco tiempo se convirtieron al catolicismo, contribuyendo a la difusión de la religión entre los pueblos, lo que favoreció la colonización. Sin embargo, los hñähñüs del Valle del Mezquital comenzaron a ser víctimas de la dominación y explotación ahora por parte de los españoles, situación que provocó la resistencia, aislamiento y dispersión de las comunidades indígenas, esto como una estrategia con el único fin de defenderse.

Fray Bernardino de Sahagún señala que los hombres jóvenes, conocidos como *piochtli*, solían perforarse tanto las orejas como el labio inferior de la boca: *"Cuando muchachos se rapaban la cabeza, dexando unos pocos de cabellos en el colodrillo. En el labio agujerado ponían por ornato un bezote, y en los agujeros de las orejas, joyas, otras cosas a manera de zarcillos."*¹¹ Mientras que los hombres adultos llamados *piocheque*, se dejaban el cabello largo. Los hombres valientes que iban a la guerra, traían aretes de oro, cobre o de turquesa. Las niñas también se rapaban la cabeza y las mujeres solteras traían el cabello largo y suelto, pero cuando eran madres, podían peinárselo. También usaban aretes en las orejas y se pintaban el pecho y los brazos.

El pueblo hñähñü, como muchos otros pueblos indígenas de México, vive una realidad histórica que adquirió sus características esenciales a partir de la Conquista y, a pesar de las difíciles condiciones naturales y sociales en que han vivido los hñähñüs, se han adaptado al medio que los rodea. Esto ha sido posible, entre otras cosas, a su sabiduría para aprovechar la flora y la fauna de la zona, testimonio de ello es su cocina tradicional, en la que utilizan insectos, animales, plantas silvestres, flores, granos y frutos de la región.

Otra pieza fundamental que ha permitido que esta cultura perdure hasta nuestros días es la conservación de su lengua natal. El hñähñü lo siguen hablando miles de personas que integran esta etnia.

Entre los hechos que hablan de la fortaleza de su cultura, cabe señalar que "cuando un habitante del Valle del Mezquital emigra hacia Estados Unidos y no habla hñähñü, allá lo aprende y regresa hablándolo. Además, casi todos los migrantes hñähñüs regresan cada año a la fiesta de su pueblo y en caso de que

¹¹ SAHAGÚN, *op. cit.*, p. 961.

no les sea posible, allá forman clubes y patrocinan parte de los gastos de las fiestas, como es el caso del Festival de Huapango, que se celebra en la comunidad de Orizabita en Ixmiquilpan”.¹²

Otro elemento que ha generado una actividad económica muy fuerte en el Valle del Mezquital es el turismo. Muchas familias han optado por el ecoturismo, aprovechando de forma sustentable los recursos naturales que existen en su comunidad y también es una alternativa para no emigrar al Distrito Federal o a Estados Unidos.



Diez regiones geoculturales de Hidalgo

EUSEBIO BAÑUELOS

1.5.1 Mujer hñähñü

Por lo general la mujer hñähñü es discriminada por ser mujer, indígena y pobre. Esto ocurre no sólo en el país, sino con frecuencia son excluidas dentro de su propia comunidad. Son un grupo vulnerable porque no tienen muchas opciones de prosperidad debido a las condiciones en las que viven y sobre todo si son mujeres ancianas, pues sufren de enfermedades, sus recursos económicos son insuficientes y sólo pueden fungir como curanderas o parteras.

Sin embargo, ellas luchan para entrar al desarrollo económico de la sociedad. Paulina Martínez es una mujer hñähñü de 34 años que ha dejado atrás el sometimiento de su esposo y la timidez para relacionarse con la gente, con la finalidad de tener una entrada económica gracias a una cocina económica. Y con una sonrisa en los labios comenta: *“Nosotras realizamos varias actividades dentro de nuestra comunidad como es el tejido, la producción de objetos artesanales y la gastronomía”*.

¹² REYES Morales, Lilia, *CORREDOR DEL VALLE DEL MEZQUITAL Y BALNEARIOS*, Secretaría de Turismo, Hidalgo, 2005, p. 23.



Hñähñü Paulina Martínez

ELIZABETH LUNA

1.5.2 Tradición en los niños hñähñüs

Con el objetivo de mantener con vida la tradición dentro de la sociedad, se les enseña a los niños hñähñüs que ser músico o danzante es un compromiso de identidad con su cultura, con su comunidad y con su familia; basado en antiguas raíces que se van reforzando generación tras generación. Por eso, “la enseñanza en la sociedad indígena es un proceso organizado y sistemático, encaminado hacia la reproducción y la conservación de su cultura.



Niño hñähñü

ELIZABETH LUNA

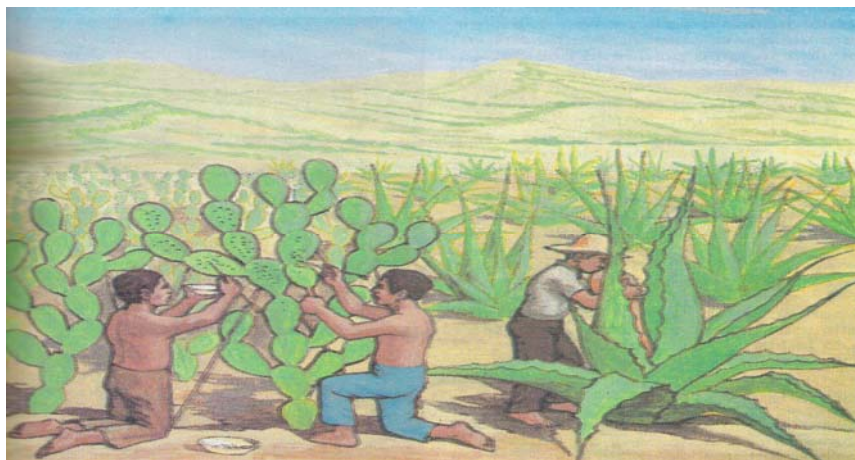
Los niños elaboran sus propios juguetes y entre los sonoros están: flautas de carrizo, maracas, tambores y caparazones de tortuga. Ellos aprenden el oficio a manera de juego, al ver a sus abuelos o padres y recíprocamente se convierten en músicos o danzantes; algunos por tradición familiar o por vocación y otros simplemente por una promesa religiosa”.¹³

Fray Bernardino de Sahún describe que desde la Conquista, los niños utilizaban bastones de madera y una pelota hecha de tiras de algodón para jugar en dos equipos, cuya finalidad era meter anotación en la línea de mecate que ponía en el suelo el equipo contrario.

Es claro que para los niños tanto el juego como el trabajo no pueden estar separados de sus condiciones de vida y los juguetes los utilizan como un dispositivo de aprendizaje, para satisfacer sus necesidades espirituales y como vía de expresión entre su familia y comunidad.

1.6 Funciones que desempeñan los hñähñüs

El mundo hñähñü es complejo, pero en su interior, los integrantes de este grupo desempeñan diversas funciones a lo largo de su vida, ya que pueden ser autoridades políticas e incluso tradicionales dentro de su comunidad, llegan a elaborar objetos artesanales, trabajan las tierras, algunos son curanderos, parteras, masajistas, mayordomos, maestros de música, de danza o simplemente ser el transmisor de los conocimientos míticos o el relator de historias para enseñar sus tradiciones a las nuevas generaciones.



Trabajo en la tierra del Valle del Mezquiteal

EUSEBIO BAÑUELOS

¹³ Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, “FESTIVAL DE MÚSICA Y DANZA INDÍGENA”, México, 2006.

1.7 Escolaridad

Anteriormente, los hñähñüs sólo cursaban hasta la primaria y en ocasiones las niñas no asistían a la escuela para recibir la educación básica, simplemente ayudaban en las labores del hogar.

No obstante, ahora la nueva generación de jóvenes no se conforma con tener el certificado de primaria sino que se prepara a diario para terminar una carrera universitaria.

Muchos de estos hñähñüs se especializan en Informática y así, queda demostrado que el uso de la tecnología no les impide conservar las tradiciones y costumbres de su comunidad; por el contrario, desean prosperar para cambiar su nivel de vida con la utilización de recursos globales de información y así, mostrar que las regiones pobres o marginadas pueden obtener más desarrollo tanto en lo personal, social y económico.



Niños recibiendo la educación básica

CHRISTA COWRIE

1.8 Cosmovisión hñähñü

Los hñähñüs del Valle del Mezquital conservan una rica tradición que contiene aspectos propios de la antigua cosmovisión mesoamericana. Una parte importante de este patrimonio es el profundo respeto hacia las fuerzas naturales, entre ellas a “*Zidada Hyadi*, el “venerado padre Sol”, quien comparte su nombre con la deidad cristiana introducida por los españoles hace cinco siglos: *Zidada Hesu*, “venerado padre Jesús”. De igual forma, el nombre otomí de la Luna, *Zinana* (“venerada madre”), se despliega a la Virgen María.

Para los otomíes, los santos como el Santo Entierro protegen el mundo subterráneo y son los equivalentes a los cuatro vientos, las cuatro cruces, los atlantes y los *Muyes* (Tláloc), que son colocados en cada esquina para sostener al mundo.

El Sol *Zidada* (el padre viejo), está representado por el águila *Nxuni* al salir por el oriente y es acompañado por un séquito de santos que a veces toman la forma de pajaritos y a veces la de San Miguel Arcángel. El águila es el anual de *Huitzilopochtli* y Cristo.

La Luna *Zinana* (la madre vieja) está asociada con la Tierra y representa la creación".¹⁴

Fray Bernardino de Sahagún escribió: "*Su dios se llamaba Yozipa, al cual le tenían hecho muy buen cu, que era un xacal hecho de paja muy atusada, cuya hechura solamente a su cu era dedicada; y nadie hacía la casa de aquella forma, porque sus xacales en que vivían eran de paja no muy polida, ni a estos tales otomíes se les daba nada tener sus casas o xacales con sobrados. En su cu había los sacerdotes que llamaban tlamacazque, los cuales criaban y doctrinaban allí muchachos. Hacían allí penitencia por todos; velaban toda la noche; en tiempo de los sacrificios punzaban o sangrabanse del labios o muslos con las puntas de magueyes, y a la media noche se lavaban al tiempo de los fríos; ayunaban, y toda la noche tañían su tamboril o tepunaztli encima del cu*".¹⁵

Había hombres llamados *calpixques* que dirigían a los demás, contaban con un sacerdote supremo nombrado *tecuhtlato* y adivinos a los que les decían *tlaciuhque*, que quiere decir "allegados y semejantes a su dios", los cuales sabían y les decían a los demás lo que su dios disponía de las cosas y sobre todo de cuándo iba a haber guerra; por esto, siempre estaban rodeados de gente que los adoraba.

A pesar de que todos los aspectos de la actual religiosidad hñähñü están influidos por el catolicismo, se conserva un sustrato mágico-religioso. La cosmovisión hñähñü considera a la vida como un ciclo y al mundo como un lugar hecho de dualidades y esto se presenta de una forma clara en la fiesta.

En Semana Santa las fuerzas del mal se hacen presentes para luchar contra las fuerzas del bien. El carnaval es la contraparte de la Cuaresma, donde el primero se caracteriza por romper la normatividad, por los excesos; mientras que la segunda es el periodo de penitencia y arrepentimiento. En el día de Muertos se celebra la vida. Esta visión de la dualidad como "opuestos" que se complementan, conforman una unidad compleja, lo que permite mantener la estabilidad, la identidad, la unidad; es decir, es necesaria para la existencia misma de la comunidad.

¹⁴ MUSEO DE LA CULTURA HÑÄHÑÜ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

¹⁵ SAHAGÚN, *op. cit.*, p. 961.

1.8.1 Conventos

Varios sitios del estado de Hidalgo cuentan con una antigua fortaleza, que tomó la forma de templo y se convirtió en la tranquila residencia de los frailes. En el actual territorio de Hidalgo hay noticias de doce fundaciones hechas por los franciscanos y de veinte de los agustinos. Se les ha llamado conventos-fortaleza porque tienen elementos defensivos que los identificaban simbólicamente con la fortaleza espiritual.

Fray Bernardino de Sahagún señala que para establecer el cristianismo en la Nueva España llegaron frailes españoles de las llamadas órdenes mendicantes (por vivir de la caridad pública). En 1524 arribaron doce franciscanos, en 1526 el mismo número de dominicos y para 1533, siete agustinos.

A partir de 1528 los frailes de la orden de San Francisco enviaron misioneros desde Texcoco hacia las poblaciones de Tula y al Valle del Mezquital. En 1548 los agustinos consintieron la fundación de un convento en Ixmiquilpan y a partir de 1550, el fraile Andrés de Mata dirigió la construcción del convento.

Los claustros no servían sólo de residencia a los frailes que los habitaban, también funcionaban como internados para los hijos de la nobleza indígena en donde recibían, a través de un ambiente de disciplina, una educación cristiana. Estos lugares asimismo hacían las veces de cárceles, donde los indígenas que no aceptaban la nueva religión eran encerrados durante meses o años para someterlos a un adoctrinamiento forzado.



Llegada de los frailes

EUSEBIO BAÑUELOS

1.8.2 Las pinturas en los conventos

La pintura mural de los conventos franciscanos, agustinos y dominicos fue realizada en conjunto, es decir, entre los frailes que a menudo enseñaban en las escuelas religiosas y los artistas indígenas. “Frecuentemente se utilizaron libros grabados y modelos occidentales para realizar las pinturas conventuales. Sin embargo, la inspiración europea tuvo siempre que estructurarse dentro del contexto histórico y estético local, como es el caso de las pinturas de la iglesia de Ixmiquilpan que están relacionadas a los episodios militares que atravesaba la región”.¹⁶



Águila Nxuni

ELIZABETH LUNA

1.9 Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas

Esta Comisión, que está a cargo de Luis Héctor Álvarez Álvarez, tiene la función de conocer las transformaciones de los pueblos indígenas para poder trabajar tanto con ellos como con sus autoridades. De la misma forma, entender que estos mexicanos son distintos, no por el simple hecho de pertenecer a una comunidad indígena sino por la forma en que enfrentan con soluciones diferentes a los problemas que se les plantean y por ello, requieren atenciones especializadas.



Conferencia de la CDI

CDI

¹⁶ GUERRERO, Raúl y Juan Manuel MENES, *MURALES DE IXMIQUILPAN*, Gobierno del Estado de Hidalgo, Pachuca, 1992, p. 58.

Por ello, vigilan a la población indígena por medio del desarrollo de programas específicos de atención, atienden a los diferentes grupos de mujeres que se encuentren en condiciones de vulnerabilidad, a través del diseño de programas para favorecer su desarrollo. También coordinan acciones públicas para lograr la práctica de los derechos que poseen las comunidades indígenas y el respeto a la cultura.

La Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), para el desarrollo de sus objetivos, se basa en indicadores que le permitan tener un conocimiento sustentable sobre las condiciones en que se desenvuelven las comunidades indígenas destacando el caso de las mujeres. Se fundamentan en el número total de cierta población, su ubicación geográfica, características sociales como fecundidad, mortandad, nupcialidad, educación, migración, entre otros.

1.9.1 Proyecto de la CDI para las mujeres

Con la finalidad de revertir la discriminación en las mujeres indígenas y de impulsar mejores acciones para su desarrollo, la CDI junto con la preciada participación del Instituto Nacional de las Mujeres (INMUJERES), inició un proyecto para visualizar en las estadísticas los rezagos educativos, de salud y de acceso a bienes y servicios, así como las desigualdades de género que existen en los propios pueblos indígenas.

La deserción escolar en las niñas indígenas es alta porque les es negada la oportunidad de continuar con sus estudios, pues sus padres las limitan a dedicarse a las labores domésticas. Esto propicia el analfabetismo y el monolingüismo.

Al quedarse sin el aprendizaje de una segunda lengua y sin educación, las mujeres indígenas no sólo quedan sin buenas oportunidades de empleo, sino que se encuentran en desventaja al no conocer sus derechos y no poder ejercerlos. Lo que se traduce, a su vez, en más pobreza y en mayores desventajas respecto a los hombres de sus comunidades.

Dentro del tianguis que se instala los días lunes en el municipio de Ixmiquilpan, se encuentra Julia García Arteaga, una comerciante hñähñü que tiene un puesto de quesadillas. En un ambiente cálido y a la vez ruidoso por toda la gente que circula en dicho tianguis, Julia permite conocer cómo ha sido su vida, tronándose los dedos de las manos que a simple vista se ven muy trabajadas y después de acomodarse su mandil azul marino comenta: *“Desde que era niña jugaba a vender. Recuerdo que iba a cortar florecitas al campo y después jugaba a vendérselas a mis primas y a mi hermana María. También*

cuando jugábamos a la comidita me gustaba ser la dueña de la cocina y me imaginaba que cuando creciera tendría mi propia fonda”.

Con el rostro lleno de añoranza, Julia recuerda porqué tuvo que dejar de estudiar y ponerse a trabajar. *“La verdad sólo fui hasta tercero de primaria porque no me gustaba ir a la escuela. En primera, me tenía que levantar temprano porque la escuela estaba algo lejos de donde vivía, en segunda, tenía que atravesar una buena parte de campo con un montón de piedras y en tercera, no aprendía nada porque era bien burra, así que ya no quise ir. Esto hizo que me fuera a trabajar desde los diez años; además, mis papás no nos podían mantener en la escuela a los once hermanos que fuimos. Tampoco puedo decir que vivíamos en la extrema pobreza, teníamos lo necesario para ir pasándola. Lo que nos ayudaba era que ahí en Chilcuaatla, que es el lugar donde nací y pasé mi niñez, teníamos árboles de durazno, tejocotes, higos; así que no nos podíamos quejar por la comida. Lo malo era cuando mi mamá quería guisar porque le tenía que traer agua, pero de un pozo y a mi me daba mucho miedo, por eso le decía que mejor bajaba la fruta porque me gustaba estar subida en los árboles. Después de que dejé la primaria vine aquí a la plaza a vender tortillas que hacía mi mamá. Venía todos los días, pero los lunes era cuando mejor ganancia tenía porque las señoras bajaban al pueblo a comprar su comida y el tianguis estaba a reventar. Cuando tenía como trece años dejé de vender eso y me quedaba en la casa para ayudarle a mi mamá en la comida, a desgranar el maíz y después a moler el nixtamal. A los quince años regresé a Ixmiquilpan junto con mi prima para vender quesadillas y ya llevo diez años en esto. Este es un trabajo que me gusta porque me la paso sentada y platico con mi clientela. Me gusta atender mi puesto y tratar bien a la gente. Cuando platico con ellas el tiempo se me pasa volando y hasta se me olvidan mis problemas. Claro, también hay gente mala que viene a darte órdenes o te insultan y hasta me hacen llorar del coraje. Pero fuera de eso, mi negocio me sirve de distracción y aparte me deja ganancia”.*

1.9.2 XECARH Estación de radio

“La XECARH "La voz del pueblo hñähñü" es una estación radiofónica de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, que transmite con 5000 watts de potencia en el 1480 Khz. de la banda de amplitud modulada, desde el municipio de Cardonal. La radio trasmite en las lenguas hñähñü, náhuatl y español durante 12 horas diarias (de 7:00 a 19:00 horas) los 365 días del año.

El 16 de julio de 1998 se iniciaron las pruebas de transmisión y al mes siguiente se dio a conocer como una emisora del Instituto Nacional Indigenista en la región del Valle del Mezquital.

Finalmente, después de un proceso de investigación, selección de personal y capacitación de locutores, operadores, músicos, intérpretes, compositores, narradores, corresponsales y muchos indígenas más, la radio fue inaugurada formalmente el 12 de enero de 1999; y cuya señal se escucha en los municipios de Ixmiquilpan, Cardonal, Actopan, Alfajayucan, Chilcuaula, San Salvador, Santiago de Anaya, Tasquillo, Tecozautla, Tepeji del Río y Zimapán”.¹⁷

La misión de esta radiodifusora es seguir fortaleciendo la cultura, las costumbres y tradiciones de los pueblos indígenas en el Valle del Mezquital; además informan a la población sobre el patrimonio cultural y lingüístico que poseen.



Escudo de la estación de radio hñáhñú

CDI

¹⁷ SOTO Camarena, Mario, *ANUARIO ESTATAL DE HIDALGO*, Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos, Pachuca, 2003, p. 321.

Capítulo 2 El territorio hñähñü

2.1 El Valle del Mezquital

Esta zona no está formada por un solo valle, tampoco su cubierta vegetal es exclusivamente de mezquites y ni siquiera se trata de una región única; ya que, hay por lo menos tres barrancos que merecen el título de valles: Actopan, Ixmiquilpan y Tasquillo, y otras en que nadie se pone de acuerdo si son valles o simples llanos: Tula y Alfajayucan.



Matorral desértico

MANUEL RIVERO

El Valle del Mezquital abre con familiaridad sus calles, bastante irregulares, a todos los visitantes para que admiren la belleza natural, pictórica y artesanal arraigada desde años atrás.

Aquí la gente es sencilla y cordial. Se encuentran generaciones adultas que viven entre el mundo que les fue heredado por sus ancestros y en el mundo moderno, donde consideran que la juventud se está desarraigando de su núcleo étnico, al no asimilar que algunos hijos de familia de cierta posición económica han salido de sus comunidades para estudiar en Pachuca o en la ciudad de México.



Arroyo del Valle del Mezquital

ELIZABETH LUNA

2.1.1 Localización

“El Valle del Mezquital se divide a la mitad por la serranía de San Miguel que se subdivide en diferentes desniveles: al norte, el Valle de Ixmiquilpan; al sur, el Valle de Actopan; al noroeste, una llanura que comprende la parte septentrional del municipio de Ixmiquilpan y el de El Cardonal. Estos tres valles no son completamente uniformes porque comprenden otras plataformas en niveles que están ligeramente desiguales y separados por ondulaciones del terreno.

El Valle del Mezquital abarca veintiocho municipios, entre los más importantes se encuentran Actopan, Alfajayucan, El Cardonal, Chilcuautla, Huichapan, Ixmiquilpan, Mixquiahuala, Nicolás Flores, San Salvador, Santiago de Anaya, Tasquillo, Tecozautla, Tepeji del Río, Tula y Zimapán”.¹



El Valle del Mezquital es la región más grande de Hidalgo

SDSH

2.1.2 Temperatura

“En esta cuestión, el Valle del Mezquital enfrenta diversas temperaturas, pues en Ixmiquilpan se han llegado a registrar -9°C durante el invierno mientras que en el mes de mayo 38°C a la sombra. En tanto, Mixquiahuala siempre tiene temperaturas elevadas aun en invierno, ha habido extremos de 39.5°C en verano. En el municipio de Huichapan el termómetro durante el invierno ha bajado a -10°C . Esta variación de temperaturas pasa porque el Valle del Mezquital está a dos mil metros de altitud, lejos de toda protección natural contra los cambios de clima.”²

¹ RIVAS Paniagua, Enrique, *op. cit.*, p.64.

² *Ibidem*, p. 66.

2.2 Flora

“En la región existe mucha clase de matorral desértico arbustivo y una alta variedad de cactáceas. Sin embargo, también hay arboledas de sabinos en torno a los ojos de agua, de ahuehuetes en las riberas de los arroyos y corpulentos bosques de nogales.

La región puede dividirse en dos zonas: irrigada y árida. Esta separación es cada vez más imprecisa porque la árida cuenta hoy con nuevos sistemas de regadío como son los municipios de Chilcuautla, Ixmiquilpan y Alfajayucan.

A pesar de que la mayoría de su demarcación posee una aridez excesiva, el Valle del Mezquital es el granero de Hidalgo. Es el que le proporciona el maíz, frijol, trigo, tomate, jitomate, cebolla, avena, uva, olivo, tuna, tejocote, durazno, higo, garambullo, acitrón; así como la cuarta parte de toda la alfalfa y el chile verde que se producen en México”.³ Sin embargo, el Valle es una de las regiones más desnutridas del país debido a factores como el mal estado de salud y la carencia de una dieta balanceada por la falta de variedad y abundancia de alimentos.



Principales alimentos que proporciona el Valle del Mezquital

EUSEBIO BAÑUELOS

2.2.1 El campo

El Valle del Mezquital es una región propicia para diferentes cultivos, gracias a sus condiciones topográficas y climáticas.

“En esta zona existen muchos terrenos de propiedad privada, ejidales o comunales. Lo más habitual es que las buenas tierras estén en manos de unos cuantos, en tanto que los agricultores pobres sólo tienen un simple cuartillo (equivalente a la décima parte de una hectárea) para sembrar y esto no les alcanza para satisfacer sus necesidades. Esto ha obligado a varios ejidatarios a rentar su parcela y trabajar como jornaleros en sus propios campos de cultivo.

³ *Ibidem*, p. 65.

Por su parte, los caciques tienen el control sobre los sistemas de riego, se apropian las tierras ejidales para comercializarlas y ocupan puestos claves en las uniones agrícolas o en los municipios”.⁴



Bosque del Valle del Mezquital

ELIZABETH LUNA

2.2.2 Herbolaria

La medicina doméstica, desde hace mucho tiempo, ha jugado un papel relevante en el Valle del Mezquital, pues se ha logrado tener un equilibrio tanto biológico como social.

El uso de la herbolaria es un conocimiento empírico y cotidiano. Rosa Ávila es una hñähñü pura que no habla español, pero su hijo sirve de intérprete y testifica: *“Aquí en el Valle usamos las hierbas para curar el dolor de cabeza, el cuerpo cortado, la fiebre y hasta en las torceduras”*. Rosa es una anciana erguida, tiene el rostro demacrado y con voz baja presume de su habilidad para curar enfermedades a través de las hierbas. *“Con el zumo de las pencas del maguey curo las llagas o las heridas que nos hacemos en la piel”*.

Entre la oscuridad del cuarto donde prepara sus fusiones, el agradable olor de las mismas y tras haber estrechado la mano de la señora Rosa, fue posible notar las risas un tanto burlonas en algunos de sus nietos, que ya no creen en este tipo de medicina. Sin embargo casi todos los hñähñüs utilizan recursos terapéuticos como infusiones, masajes con cremas y bálsamos; emplean gran variedad de hierbas como malva, ajenojo, toronjil, ruda y estafiate.

2.3 Fauna

La zona no posee mucha fauna y sólo se encuentran: conejos, liebres, zorros, avestruces, armadillos, tlacuaches, ardillas, víboras de cascabel, coyotes y aves como el halcón, águilas y palomas.

⁴ *Ibidem*, p. 215.



El huevo de avestruz es pintado a mano y vendido como artesanía

ELIZABETH LUNA

2.3.1 Ganado

El ganado bovino y porcino es casi siempre de raza criolla, por lo que es de poca calidad, enfermizo y está mal alimentado. Igualmente, se le concentra en granjas que no tienen los adelantos técnicos necesarios para llevar a cabo una buena explotación.



Producción ganadera

JESÚS GALINDO

2.3.2 Pesca

En las presas se pueden pescar truchas, charales y bagres. Existen zonas en donde hay carpas, pero no se pueden pescar porque son centros piscícolas, aquí los peces nacen, crecen, se reproducen y antes de morir van a parar a otros estanques donde se pretende que sirvan para enriquecer la dieta de los hidalgueses.



Estanque de trucha

ALFREDO BLÁSQUEZ

2.4 Montañas

“Las montañas del Valle del Mezquital son: la Peña Azul en Tepeji del Río, el Jicuco entre Tula y Tlahuelipan, los Frailes de Actopan y la peña Partida en Tasquillo. Hay un monte que parece cualquiera, pero en realidad se trata de la más grande caldera volcánica de la República Mexicana y es el Hualtepec; en su enorme cráter, sin que los lugareños sepan que están sobre un volcán, se localiza una hacienda llamada El Astillero”.⁵



Valle del Mezquital

MICHAEL CALDERWOOD

2.5 Manantiales del Valle del Mezquital

Llama la atención que mientras la lluvia anual rara vez sobrepasa la línea de los 300 milímetros, no es impedimento para que la región sea la más rica de Hidalgo en manantiales tanto termales como templados.

⁵ *Ibidem*, p. 66.

Algunas fuentes son tan cuantiosas que consiguen llenar varias albercas al mismo tiempo, tal como sucede en los balnearios de Las Lumbreras y Ajacuba. Otros manantiales son tan fortuitos que surgieron donde antes no había ni rastros de agua, quizá surgieron a consecuencia de un temblor y esto se observa en los balnearios de Humedades y Dios Padre en Ixmiquilpan o en el agujero que se produjo en un banco de material en Tula.



Balnearios con propiedades curativas

SDSH

“Existen manantiales tan calientes que suben el termómetro hasta 92°C y sirven para producir energía, algunos son tan potentes que al brotar sueltan una columna de vapor que se eleva a 120 metros de altura como el que hay en el balneario Pathé.

Hay otros de efectos medicinales cuyas temperaturas van de los 30 a los 58°C y se encuentran en los balnearios El Tephe, Tzindejéh, Taxidhó, Gandho, Vidó, Vito, Uxdejhé, La Cañada, Pathecito y Chichimequillas”.⁶

2.6 Maguey

Gracias a que el maguey ha sido muy importante por cubrir necesidades como techo, vestido y sustento, desde épocas prehispánicas fue divinizado. Una de estas divinidades es “*Mayahuel* considerada patrona lunar, de la Tierra y de la fertilidad y se convirtió en la protectora de los magueyes porque creían que se introdujo al corazón del maguey y dejando fluir su sangre junto con la savia de la planta creó el pulque”.⁷ Es representada saliendo de un maguey o junto a él.



Plantíos magueyeros

ALFREDO BLÁSQUEZ

⁶ *Idem.*

⁷ MUSEO DE LA CULTURA HÑĀHÑŪ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

El maguey se puede encontrar en terrenos áridos, pedregosos y casi sin agua. De él se aprovecha el aguamiel, el pulque, las pencas para cubrir las chozas hñähñüs en forma de tejas; sus espinas se utilizan como agujas o clavos y con su fibra (ixtle) se elaboran diversos tejidos.

El señor Celestino Ruíz es un habitante del municipio de Chilcuautila, que tras su edad avanzada, tiene un cuerpo vigoroso y una mente muy cabal. Con una conversación cautivadora, menciona los poderes que para él tiene el maguey, cómo cree en ellos y cómo esta planta le ha ayudado en su economía. *“Con el jugo de las pencas del maguey se obtienen dos variedades de mieles igual de nutritivas como la de abeja; una de sabor dulce, que a los diabéticos les parece ideal porque es baja en calorías, y la otra agria llamada xoconcutli, que sirve como antiácido natural para aliviar las agruras”.*

Con el pulque se ha logrado enlatar una bebida pasteurizada y esterilizada, a la que se agrega pulpa de guayaba, coco, apio, mango o tuna para que tome consistencia y sabor; y se encuentra a la venta en todos los grandes mercados del centro del país.

Con respecto a la cocina, las pencas se usan para cubrir la barbacoa durante su cocimiento bajo tierra y su piel para envolver los mixiotes. Se aprovechan los gusanos que en él se crían para elaborar salsas y tacos que son un exquisito bocado de la comida hidalguense. Con las flores del maguey, llamadas gualumbos, se hacen diversos guisados porque son ricas en calcio, hierro y vitamina C.

Otro uso que se le da a las pencas es para la producción del ferraguey, que es un forraje de bajo costo, ya que se prepara en un simple horno y sirve para alimentar al ganado en época de sequía.

El maguey fue la planta que asombró a los españoles gracias a los beneficios medicinales que éste da y en la actualidad sigue dando solución a casi todas las necesidades de la comunidad.

2.7 Gastronomía

La cocina del Valle del Mezquital es de las más ricas de Hidalgo, ya que tiene una gran variedad de platillos elaborados a la manera antigua, en donde se incorporan elementos naturales como hierbas de olor, hueva de hormiga llamada escamole, los gusanos del maguey, quelites, flor de calabaza, verdolagas, nopales, entre otros.

La comida se disfruta en combinación con bebidas como el pulque, los vinos de fruta y uno llamado “refino”, que es una variedad de aguardiente acompañada de piloncillo.

El legendario maguey también es utilizado para preparar otras delicias culinarias como los mixiotes que pueden ser de carne de res, cerdo, pollo o pescado. También se utiliza para la preparación de la barbacoa y así, dejar lista la deliciosa carne de carnero y el inigualable consomé que se acompaña con una salsa borracha hecha con chinicuiles; aquí se utilizan pencas de maguey pulquero en producción para que suelte buen jugo. Un platillo hecho mediante un proceso similar al de la barbacoa es el *ximbó*, que es un pescado envuelto con pencas de maguey y cocido en un horno subterráneo. El bagre aderezado con hierbas igualmente se envuelve en pencas de maguey y es vaporizado al horno.

Los gualumbos, que son las flores del maguey, se hacen fritos con epazote, cebolla y chile, cuando se guisan se debe tener cuidado de quitarle los pistilos a las flores ya que amargan y son muy duros.



Barbacoa

CDI

En esta región se hacen gran variedad de tamales, pero el más grande y rico es el *zacahuil*, que está hecho con masa de harina de maíz y dentro de ésta, lleva una pieza de carne ya sea de guajolote, pollo o puerco. Al ser un tamal de uno o dos metros de largo, se envuelve en hojas de plátano y todo se cocina en un horno grande de barro. Finalmente, hay que mencionar los guisos sencillos como los frijoles tiernos con carne nombrados *xaju*.

2.7.1 Pulque

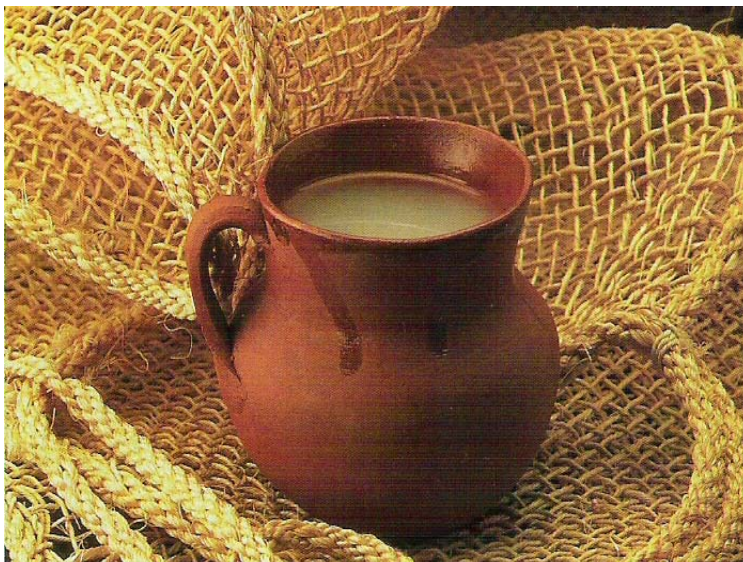
Los magueyales del Valle del Mezquital han producido los mejores pulques desde que se tiene memoria.

Gracias a su experiencia de más de treinta años, Celestino Ruíz habla con desenfado sobre el pulque, y desde su mecedora donde disfruta de un vaso de esta bebida comenta: *“El proceso de hacer pulque es sencillo, primero el maguey tiene que alcanzar su madurez como a los siete o diez años y del centro se le saca la yema o corazón y las paredes son raspadas hasta que se hace una cavidad de treinta o cincuenta centímetros y después de tres a seis meses fluirá el aguamiel de las pencas”*.

El tlachiquero es la persona encargada de extraer dos o tres veces al día el aguamiel, por medio de succión con un acocote para depositarlo en una botija y de ahí vaciarlo en el tinacal donde se fermenta.

Cada planta puede producir entre cinco y seis litros de aguamiel; éste, sin fermentar es una bebida refrescante, dulce y transparente. El pulque se obtiene de la fermentación del aguamiel y después de cuatro o seis meses la planta, que ya ha dado muchos litros de aguamiel, pierde su esencia y se seca.

La consistencia del pulque es lechosa, levemente espumosa y tiene un sabor agrio. Además, contiene más alcohol que la cerveza, pero menos que el vino y es rico en vitaminas, minerales y aminoácidos. Al pulque curado se le agrega fruta machacada para mejorar su sabor y ser más nutritivo.



Jarro con pulque

JORGE PABLO DE AGUINACO

En la época prehispánica sólo los señores principales, los ancianos y mujeres retiradas de la vida activa, podían consumir el pulque. A las personas enfermas y las parturientas se les daba solo o combinado con diversas hierbas para aliviar sus dolores.

La embriaguez era considerada un delito y por lo tanto se castigaba con rigor. A los infractores, por primera vez se les trasquilaba públicamente; a los que reincidían se les derribaba su casa y se les impedía acceder a cualquier oficio respetable, y si no se rectificaban se les condenaba a morir ahorcados, golpeados o apedreados.

No obstante, en ocasiones especiales, como en las fiestas de los dioses del vino, nos dice fray Bernardino de Sahagún: *“No solamente los viejos y viejas bebían vino pulque; pero todos, mozos y mozas, niños y niñas, lo bebían hasta embriagarse”*.⁸

“Después de la Conquista Española, estas sanciones quedaron sin efecto, pero incluso cuando las autoridades virreinales hicieron todo lo posible por acabar con el pulque, los intentos fracasaron. Únicamente lo que pudieron hacer fue regular en 1672 la instalación de pulquerías”.⁹ Los indígenas continuaron bebiendo pulque y no sólo para embriagarse, sino también como complemento alimenticio, sustituto de la carne y en varias regiones se convirtió en bebida de primera necesidad ante la escasez del agua.

La utilidad económica, producto del pulque, fue elevándose y para la época del porfiriato las haciendas pulqueras vivieron su momento de auge. El consumo del pulque se generalizó entre la población mestiza y por tanto, las pulquerías se multiplicaron.

“Por 1920, el gobierno intentó aniquilar el pulque, pero las mujeres cuando llevaban el "itacate" a sus esposos que trabajaban en el campo, siempre lo acompañaban con un jarrito de éste. Durante la presidencia de Lázaro Cárdenas hubo campañas antialcohólicas que intentaron suprimirlo por completo”.¹⁰ En la actualidad, el cultivo del maguey ha sido sustituido por el de la cebada porque resulta más redituable económicamente, pues se utiliza para la elaboración de cerveza, cuyo consumo se ha generalizado más en la población. Hoy, el pulque se produce en pequeñas cantidades para el consumo local.

2.8 Principales productos industriales que se elaboran en el Valle del Mezquital

- “Hilados y tejidos de algodón en Tula y Tepeji del Río
- Extracción y producción de cemento, cal y yeso en Tula y Atotonilco de Tula

⁸ SAHAGÚN, *op. cit.*, p. 962.

⁹ VÁZQUEZ Valdivia, Héctor, *OTOMÍES DEL VALLE DEL MEZQUITAL*, SEDESOL, México, 1994, p. 16.

¹⁰ *Ibidem*, p. 18.

- Refinación de petróleo y producción de energía eléctrica en Ixmiquilpan
- Explotación de canteras de mármol en Ixmiquilpan
- Reparación de maquinaria en Tula
- Leche envasada en Ixmiquilpan¹¹



Mujer hilando

ALFREDO BLÁSQUEZ

2.9 Artesanías

La artesanía es la manifestación de una cultura en donde se resume la cosmovisión y el entorno de los habitantes; por ello, la artesanía del Valle del Mezquital está conformada tanto por sus orígenes prehispánicos como recientes.

Algunos jóvenes hñähñüs, con el afán de mejorar, dejan de aprender el oficio artesanal y salen de su comunidad para estudiar licenciaturas o ganar dinero rápido en otras actividades; lo que también ocasiona que dejen de usar los trajes típicos de su etnia y opten por vestir como en las ciudades.

Asimismo, la discriminación que aún perdura contra los hñähñüs causa que las nuevas generaciones ya no quieran ser artesanos ni hacer notar su origen étnico, por lo que relegan las técnicas ancestrales.

2.9.1 Carpintería y Tallado de Madera

El Valle del Mezquital se caracteriza por crear con la madera mecedoras, sillas, sillones, objetos en miniatura, instrumentos musicales, copas, trofeos, espejos, cruces, portarretratos y cajas.

¹¹ RIVAS Paniagua, Enrique, *op. cit.*, p. 222.



Taller de carpintería

CDI

2.9.2 Metalistería

Con el hierro se fabrican: cuchillos, hachas, raspadores, rejas, cinceles, talladores y azadones.

2.9.3 Alfarería

La alfarería cuenta con poca producción, sin embargo, se confeccionan cántaros, ollas y macetas. Con el barro sin engrasar se realizan: cántaros, ollas, cazuelas, cajetes, comales, candelabros, copaleros, macetas y vajillas.^{OPI}



Olla de barro

ELIZABETH LUNA

2.9.4 Cestería

La vara del sauce es utilizada para hacer comales y cestos. Con la vara del carrizo se hacen: canastas, cestos, pajareras y flautas. Con la palma se elaboran: sombreros, petates, juguetes, petacas, cestos, aventadores y sonajas.



Productos elaborados con palma

ELIZABETH LUNA

2.9.5 Talabartería

En el Valle del Mezquital el cuero se utiliza para fabricar huaraches, chaparreras, guantes, fuetes, sillas de montar, fundas y cinturones. A pesar de que la elaboración de huarache es característico de esta región, ha decaído considerablemente.

2.9.6 Pirotecnia y pólvora

Con la pólvora se hacen: cohetes, cohetones, castillos y toritos. La pirotecnia es otra de las artesanías que se considera indispensable por ser un elemento necesario en las fiestas.

2.9.7 Cerería

Los artesanos logran hacer con la cera velas simples o escamadas. Estas velas se distinguen por estar llenas de colorido.



Velas escamadas

MÉXICO DESCONOCIDO

2.9.8 Cooperativa artesanal Rã Dni Rã Batha (La Flor del valle)

Esta cooperativa agrupa a los artesanos del Valle del Mezquital y se distingue por la confección y elaboración de artesanías hechas con ixtle como ayates finos, morrales, cinturones, escobetas, lazos, bolsas, tapetes ligeros para bestias de carga y carpetas; incluso elaboran costales con las fibras de la lechuguilla, la cual es una variable del maguey.



Cooperativa "La flor del Valle"

2.10 Textiles

Con la fibra del maguey, en la región del Valle del Mezquital, se producen ayates finos y corrientes, cinchos, mecapales, morrales, lazos, reatas, enjalmas y tapetes. Mientras que con la fibra de lechuguilla se elaboran lazos, escobetas, mecapales y cinchos.

En el Valle del Mezquital se han incrementado los talleres artesanales en donde se realizan diversos trabajos. Con la lana se elaboran: jorongos, cobijas, sarapes, fajas, ceñidores, rebozos, quexquémétl, tapetes y morrales.

El algodón ha seguido utilizándose en todas partes y en dos variedades, una de color blanco y otra de color pardo llamado coyuche. Con este material se hacen: vestidos, rebozos, camisas, ceñidores, bolsas, quexquémétl, manteles, servilletas, costales y morrales.



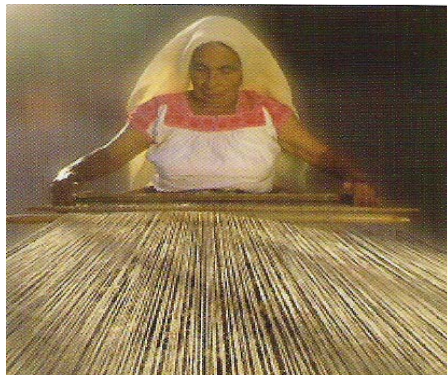
Morrál de lana

CDI

2.10.1 Instrumentos para hilar y tejer

Las mujeres hñähñüs tienen instrumentos para hilar y tejer, que han permanecido idénticos desde la época prehispánica hasta la actualidad, conocidos como husos y telares de cintura. Sin embargo, “las telas que salen de éste último tienen una limitación, la anchura, porque las mujeres no pueden alcanzar con los brazos mucha amplitud y el ancho más cómodo para tejer es alrededor de los 60 centímetros.

El hilado consiste en agrupar y sujetar hebras sueltas del material para formar hilos continuos y obtener la resistencia deseada. En lo que respecta a las técnicas de tejido no hay limitación alguna, pero se caracterizan por su complejidad como el tejido doble y el brocado. Los diseños pueden ser flores, enredaderas, aves como águila de doble cabeza o paradas sobre un nopal con las alas extendidas y diversos animales”¹².



Mujer tejiendo

MANUEL RIVERO

2.10.2 Partes del huso

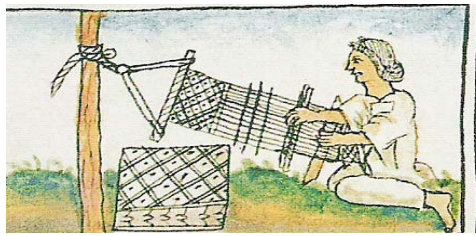
“El huso está compuesto de un palo de madera de aproximadamente 30 centímetros, redondeado y puntiagudo en los extremos. En la punta inferior lleva un trozo semiesférico de barro (para hilar algodón), piedra (para ixtle) o madera (para lana), el cual se ensarta con la parte redonda hacia abajo para balancear el huso al instante de girarlo con los dedos.

Las mujeres sostienen el huso entre el dedo medio y el anular de la mano derecha y lo giran con el pulgar y el índice. La parte más delicada y difícil del trabajo es conseguir los primeros centímetros del hilo, que se desarrollan en el extremo superior del huso. Posteriormente el hilo va creciendo rápidamente y enredándose alrededor del palito.

¹² MUSEO DE LA CULTURA HÑÄHÑÜ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

Con una mano se sostiene la fibra a hilar y se alimenta al huso en su extremo superior al girar con la punta de los dedos pulgar, índice y medio de la otra mano”. Las mujeres que realizan esta actividad son trabajadoras incansables porque mientras se dedican a los quehaceres del hogar, cuidan a sus hijos o van al mercado; no importa si están sentadas o caminando, siempre llevan consigo el huso que sigue enredando hilo con vueltas veloces.

Existe una gran cantidad de husos semejantes a los actuales, hallados en zonas arqueológicas, lo que se resume en la difusión e importancia que el arte de hilar tuvo en el México prehispánico.



Tejedora otomí

M. A. PACHECO

2.10.3 Partes del telar

El telar hñähñü llamado comúnmente, telar de cintura, está formado por unas piezas sueltas de madera con diferentes funciones.

“Para lograr una madeja del largo necesario, la mujer tiene que enrollar el material alrededor de dos estacas plantadas en el suelo; tiene que cruzar los hilos aproximadamente a la altura de las dos terceras partes del largo total. Luego los extremos de la madeja los amarra a dos palos y con una cuerda sujeta el palo de arriba a un horcón de la casa y el otro palo lo ata con una correa a su propia cintura, a modo de que mientras teja, sentada en el suelo, mantenga tensos los hilos con el peso de su cuerpo.

Después va ordenando cuidadosamente los hilos del tejido en dos capas entrecruzadas y así, lograr la uniformidad de la tela. Va metiendo entre el rodillo inferior y el cruce de los hilos, una tablilla de madera delgada y afilada, que aprieta los hilos de la trama cuando la tejedora la jala con fuerza hacia sí; también separa los hilos del tejido cuando la pone vertical. La separación es indispensable, ya que la bobina es un palito sobre el cual se enrolla el hilo. Para mantener constante la anchura, usa una tablilla; conforme la tela va creciendo, la enrolla sobre el palo inferior”.¹³

¹³ MUSEO DE LA CULTURA HÑÄHÑÜ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.



Telar de cintura

M. A. PACHECO

2.10.4 Colores y teñido de la tela

“Los colores más utilizados en los tejidos son el amarillo, azul, rojo, morado, anaranjado y negro. Las mujeres hñähñüs encuentran conveniente usar anilinas en vez de tintes tradicionales, aunque en ocasiones no los descartan porque son naturales y sacados de plantas del Valle. Éstos son la semilla de achiote que da la tonalidad del rojo vivo, cochinilla que se saca de la plaga del nopal y sirve para formar tonalidades rojas; de la flor de cempasúchil se saca el color amarillo y finalmente, del añil se obtiene la tonalidad azul”.¹⁴ Son colores tan fuertes que todo lo que tocan lo dejan pintado para siempre.



Vestido hñähñü

ELIZABETH LUNA

¹⁴ MUSEO DE LACULTURA HÑÄHÑÜ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

2.11 Traje tradicional

La vestimenta de los otomíes, según Fray Bernardino de Sahagún, era: *"Los hombres trían mantas y sus maxtles con que cubrían las partes secretas; andaban calzados con cutaras; y las mujeres traían naguas y huipiles, que son sus camisas. Las mantas que traían los hombres eran buenas y galanas, y el calzado polido. Ni más ni menos, las mujeres traían buena ropa de naguas y camisas."*¹⁵



Vestimenta tradicional otomí

CDI

Desde antes de la Conquista, el arte textil tenía un alto desarrollo, gracias a las técnicas complicadas para realizar motivos estilizados en la decoración que se han conservado hasta nuestros días.

Las mujeres hñähñüs utilizan una camisa de manta blanca con escote cuadrado, el cual tiene un pequeño bordado alrededor de la pechera. Usan quexquemetil de lana (formado por dos rectángulos que al unirlos caen triangularmente), algunos adornados con rayas delgadas y blancas, otros en color azul, morado o negro y en ocasiones llevan un flequillo en la orilla. Llevan una faja tejida con algodón o lana, que tiene de ancho unos veinte centímetros y de longitud, aproximadamente de dos metros para que puedan dar algunas vueltas alrededor del talle.

También pueden llevar un ancho rebozo de lana, bordado con representaciones de animales, figuras geométricas o con rayas azules y blancas, y un fleco anudado varias veces, que forma dibujos. El cabello es adornado con flores o entrelazan la punta de sus trenzas con un cordón de lana o una cinta tejida a mano llamada *chomite*.

¹⁵ SAHAGÚN, *op. cit.*, p. 960.



Camisa de manta blanca con bordado en la pechera

M. A. PACHECO

Los hombres hñähñüs visten con una camisa y un calzón de manta sujetado por una faja igual al de las mujeres y un sarape o jorongo de color rojo y negro a rayas. Llevan un sombrero de copa cónica con las alas anchas y está hecho con una trenza muy apretada de zacate enrollada en espiral y cosida con hilo de ixtle.

Ambos usan huaraches que tienen suela de llanta y el pie les queda cubierto casi por completo por cinco tiras de cuero y morrales de doble vista que elaboran en un telar con gran calidad artística.



Faja tejida con la lana

M. A. PACHECO

2.12 Casas

En el Valle del Mezquital todavía existe la construcción tradicional, hecha con materiales que les proporciona el medio ambiente.

Las chozas pueden ser de una o dos habitaciones, con paredes de piedra y techos de pencas de maguey; aunque en ocasiones se utiliza la lámina de cartón y de asbesto. Las ventanas son muy pequeñas y la cocina también se construye con pencas de maguey.

En general, “las casas tienen de 6 a 12 metros de largo por 3.5 a 4 metros de ancho, y están compuestas de una o dos piezas que sirven de estancia, comedor y dormitorio; hay casas en donde la cocina es exterior. Son contadas las casas que tienen letrina.

Los hijos casados, después de vivir un tiempo con sus padres, construyen su propia vivienda muchas veces en un terreno cedido por éstos. La construcción de la misma se lleva a cabo con la colaboración de la familia, o bien, con la ayuda recíproca entre los vecinos”.¹⁶



Choza hñähñü

ELIZABETH LUNA

2.13 Música y poesía hñähñü

Los cantos de los hñähñüs son alegres, de trova dulce y en ocasiones cargada de poesía, pero en sus letras esconden la pobreza en que viven, la aridez que tienen sus cerros, cambiándolas por una visión irónica de sus condiciones de vida: Florecita de San Juan, florecita de San Juan, florecita de San Juan, estás floreando; te maltratan, te maltratan y estás floreando. Zidöni xan Jua Zidöni xan Jua, Zidöni xan Jua, di don ga hua; da du ki, da du ki, di don ga hua.

¹⁶ RIVAS Paniagua, Enrique, *op. cit.*, p. 245.

Los poemas son hermosos y cortos, pero tienen rima y métrica.

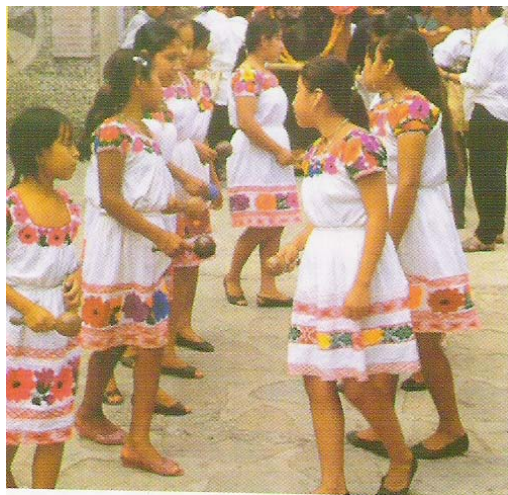
El río pasa, pasa:
nunca cesa.
El viento pasa, pasa:
nunca cesa.

La vida pasa...
nunca regresa.

Danthe togui togui:
hin hambi tegue.
Ndahi togui togui:
hin hambi tegue.
Nbui togui...
hin hambi pengui.

En el cielo una luna:
en tu cara una boca.
En el cielo muchas estrellas:
en tu cara solo dos ojos.

Kha mahetzi nra rzone:
kha nir diantha nra ne.
Kha mahetzi raza tzae.



MANUEL RIVERO

2.14 Fiestas hñähñüs

Antes de la Conquista Española cada porción del gran cuadro que era su territorio sagrado, estaba regida por un ritual.

“En el invierno (Cuadrante Sur Verde). Se hacía una fiesta el 22 de febrero en honor de *Xipe Totec* (el dios Desarrollado) y a *Huitzilopochtli*. Se celebraba un pleito ritual de jaguares y águilas, era el tiempo de los combates para ayudar al Sol. El 14 de marzo se hacían sacrificios de niños en honor a *Muye* (Tláloc).

En la primavera (Cuadrante Este Blanco). El 13 de mayo se iniciaban las celebraciones a los dioses de la lluvia, el 22 de junio iniciaba la gran fiesta de los Señores con una celebración de jilotes. El 22 de julio se hacía la fiestecita de los muertos en honor a *Huitzilopochtli*, el Sol, era el tiempo de la siembra.

En el verano (Cuadrante Norte Azul). Durante el mes de agosto se celebraba la gran fiesta de los muertos en honor al dios *Yozipa*, que representaba la divinidad de los guerreros muertos. Era tiempo de la primera cosecha.

En el otoño (Cuadrante Oeste Rojo). El 24 de septiembre se construía una enramada en los altares. El 19 de diciembre se iniciaban las celebraciones *Mazinainihu* y *Maziboxitaihu*. Era el tiempo de la fiesta de muertos y de la cosecha final. El 28 de enero al 1 de febrero eran los Días Aseados, en donde la gente se recogía en espera del Año Nuevo que se celebraba el 2 de febrero con una fiesta a *Muye*”.¹⁷



Pintura hñähñü

ELIZABETH LUNA

¹⁷ MUSEO DE LA CULTURA HÑÄHÑÜ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

Con la Conquista, los españoles se dieron cuenta de que la fiesta era una celebración importante entre los pueblos, por ello, los agustinos la vieron como un medio para cristianizar incluyendo las danzas y cantos de los indios. Esto no quiere decir que los cantos o danzas indígenas sustituyeran de una forma mecánica la ceremonia cristiana, sino que, el sentido de este ceremonial se mezcló para crear algo nuevo, dando pie a lo que los antropólogos llaman sincretismo.

Para los hñähñüs, la fiesta tradicional representa la unión de su comunidad y el afrontamiento de sus compromisos. Es una oportunidad de hablar, expresarse por medio del canto, la música y danza; así como de convivir con vecinos y gente de otros lugares. Es aquí donde los lazos sociales y la identidad se fortalecen porque cuando se tiene una festividad es tomada como símbolo de prestigio.

Alberto Beltrán menciona: *"En la organización de las fiestas tradicionales, todas las capas sociales juegan un papel importante, sean autoridades civiles, religiosas o tradicionales. Muchas veces estas últimas son las fundamentales, llámense mayordomías o encargados de la fiesta. Los capitanes de los grupos de danza o de representaciones tienen una especial tarea en el cuidado de la tradición y muchas veces reciben por herencia esta labor. Los músicos también juegan un papel importante, tanto como los fabricantes de los juegos pirotécnicos. La elaboración de la comida adquiere especial relevancia, por medio de los guisos tradicionales de fiesta, y porque en muchos lugares se establece un sistema de puertas abiertas donde se invita a todos los asistentes, sean o no familiares".*¹⁸



Celebración indígena

TERESA MENDICUTI

¹⁸ BELTRÁN, Alberto, CALENDARIO DE FIESTAS TRADICIONALES, SEP, México, 1977, p.147.

Capítulo 3 Ixmiquilpan, rasgos de identidad

3.1 Toponimia de Ixmiquilpan

Enrique Rivas explica que el significado otomí actual de Ixmiquilpan es *Zutkani* que significa "lugar de las verdolagas" o "sobre los cultivos de verdolaga".

También señala que anteriormente, el nombre de este municipio se escribía Itzmiquilpan que en voz náhuatl quiere decir *Itz* de *Itztl*: navaja; *Mi* de *Milli*: tierra cultivada; *Quil* de *Quilitl*: quelite, hierba comestible; *Pan*: sobre. Por lo tanto, Itzmiquilpan, significa "Pueblo situado sobre los cultivos de hierba cuyas hojas tienen la forma de navaja".



Escudo de Ixmiquilpan

EUSEBIO BAÑUELOS

3.2 Localización

"Ixmiquilpan es un municipio del estado de Hidalgo y se ubica a 1 700 metros sobre el nivel del mar y colinda al norte con los municipios de Zimapán, Nicolás Flores y Cardonal; al este con Cardonal y Santiago de Anaya; al sur con Santiago de Anaya, San Salvador, Chilcuautla y al oeste con Alfajayucan, Tasquillo y Zimapán".¹

3.3 Clima y temperatura

"El municipio tiene un clima semiseco templado en la mayor parte de su superficie, además posee un clima seco semicálido y templado subhúmedo con lluvias en verano.

¹ RIVAS Paniagua, Enrique, *op. cit.*, p. 23.

Los meses de diciembre y enero presentan las temperaturas más bajas del año que entre los 14.5°C y durante los meses de mayo y junio, que son las temperaturas más altas, se tiene un promedio de 21.4°C. En tanto, la temperatura anual promedio del Ixmiquilpan es de 18.5°C aproximadamente”.²

3.3.1 Flora

Entre los recursos naturales de este municipio se tiene pino, encino, pirul, mezquite y oyamel; así como árboles exóticos como el aguacate, durazno, capulín, aguacate, granada e higo. Mientras que en la zona de bosque existe encino prieto, encino manzanilla y como matorral, el garambullo, palma, maguey y nopal.



Las tunas son recolectadas del nopal

RAFAEL DONIZ

3.3.2 Fauna

La fauna está compuesta por ardillas, tlacuaches, conejos, cerdos, guajolotes, zorrillos, liebres, ratón de campo, serpientes y una gran variedad de insectos y reptiles.

3.3.3 Montañas de Ixmiquilpan

Ixmiquilpan está formado por llanuras y cerros. “Las principales cumbres de este lugar, vistas de este a oeste son: cerro Santuario, cerro Puntigudo, el Texcadhó (en hñähñü significa piedra desmoronada), la peña del Gundhó (en hñähñü significa casa de piedra), el cerro Boludo, La Muñeca, la Lagunita, la Palma y el cerro Juárez. Este último se le nombra así porque su silueta es

² *Ibidem*, p. 66.

semejante al rostro de Benito Juárez, siendo su "nariz" el pico más alto y se encuentra a 3 045 metros sobre el nivel del mar".³

3.3.4 Campo en Ixmiquilpan

Los hñähñüs conservan un antiguo sistema de fertilización que consiste en encerrar a los chivos en un corral de trancas durante varios meses y ya que el suelo está tapizado de estiércol, se traslada al ganado a un nuevo corral y se aprovecha el anterior para la siembra, la cual puede ser de maíz, frijol, alfalfa, hortalizas o jitomate.



Zona boscosa

ELIZABETH LUNA

3.4 Fundadores de Ixmiquilpan

“En la época prehispánica, el pueblo estaba dividido en dos: Ixmiquilpan y Tlazintla. El convento agustino fue construido en los linderos entre ambas cabeceras, de manera, que la mitad del norte correspondía al primero y la mitad del sur, al segundo. Cada mitad de los pueblos tenía su gobernante *tlatoni*, con iguales atribuciones.

Los pueblos que pertenecían a la cabecera de Ixmiquilpan eran Ixtatlaxco, Jonacapa y Cuyametepec.

³ GÓMEZ Téllez, Josué, *GUÍA TURÍSTICA DEL ESTADO DE HIDALGO*, Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo, Pachuca, 2006, p.18.

Los verdaderos fundadores del municipio fueron los frailes de la orden de los agustinos quienes se mostraron muy activos al edificar el convento y la iglesia parroquial de San Miguel Arcángel en 1550 a cargo de Fray Andrés de la Mata de Barrios.

Después de la Conquista, los hispanos llegaron a estos lugares, dirigidos por Pedro Rodríguez de Escobar que había servido a las órdenes de Pedro de Alvarado conocido como *El Adelantado*".⁴



Parque central de Ixmiquilpan

ELIZABETH LUNA

3.5 Artesanías

Jarros, utensilios para cocina, canastas de ixtle y carrizo, pirotecnia, textiles bordados, huaraches, instrumentos musicales en miniatura elaborados de madera con incrustaciones de concha nácar; son algunas de las piezas que elaboran los artesanos de Ixmiquilpan, en las cuales, expresan el gusto por el arte, su sensibilidad, el amor a la naturaleza que los rodea, sus problemas regionales y su cultura.

En ocasiones estos artesanos tienen dificultades para elaborar sus artesanías, sin embargo, se sienten orgullosos por ser portadores de una tradición y tener un oficio que aprendieron de sus padres o de los maestros que les enseñaron en los talleres. Por ello, se debe consumir artesanía sin regatear

⁴ Ibidem., p. 24.

porque debemos entender el trabajo que lleva todo lo que se realiza a mano; además, se contribuye a que no desaparezca la producción artesanal y que los hñähñüs puedan vivir dignamente.



Utensilios de cocina

EL SOL DE HIDALGO

3.5.1 Incrustación de concha de abulón y talla en madera

Los artesanos del barrio del Nith elaboran piezas minuciosas con incrustaciones de concha de abulón sobre madera y han alcanzado fama tanto nacional como internacional, ya que se llegan a exportar esencialmente a España y a Estados Unidos.

En el Nith se crean esas miniaturas con la forma de instrumentos musicales como violines, guitarras, arpas, y a pesar de su tamaño, las hacen caber en unas cajitas de madera o llamadas también trofeos, que alcanzan apenas unos treinta centímetros de altura.

Estas piezas se producen de manera tradicional: primero se corta la madera de mezquite en las noches cuando hay luna llena, esto es para que su dureza sea similar a la del mármol; después se selecciona la concha de abulón, la cual se obtiene en el puerto de Ensenada, Baja California, para posteriormente quitarle la costra del reverso, cortarlas en tiras y así, recortar la figura que se quiere por medio de una segueta.



Artesanías con concha de abulón

RAFAEL DONIZ

Luego se fija sobre la madera con algún pegamento y se cubre con un yeso que se obtiene de los huesos de chivo y oveja; por último, la pieza se seca, pule y laquea.

La naturaleza les provee los materiales a estos artesanos y les sirve de motivación. También hacen espejitos, crucifijos, portarretratos, cajitas, juegos de domino y ceniceros.

3.5.2 Cestería

Los artesanos de Ixmiquilpan elaboran, por medio del entrecruzado de palma, sombreros y petates, costureros, charolas, fruteros, cestos papeleros utilizando la palma y el ixtle. Además hacen canastas, jaulas, flautas con las varas de sauce y de carrizo.



Canastas de carrizo

CDI

3.5.3 Velas escamadas

Los artesanos crean unas esculturales flores de cera con las que adornan los cirios.

Este trabajo consiste en varios pasos: primero se consigue la cera en San Luis Potosí o en Michoacán porque tiene que ser pura para blanquearla; luego hay que derretir la cera y meter en ella unos moldes de madera, se sacan para darles forma según la flor que se quiera formar por medio de un utensilio especial y son expuestas a los rayos del sol para que se blanqueen. Cuando las velas llevan color, éste se añade disuelto en agua a la cera derretida.

Finalmente se van armando las flores en racimos y son colocadas alrededor del cirio, hasta lograr una auténtica obra de arte.



Vela escamada

ELIZABETH LUNA

3.5.4 Trabajos con ixtle

“Las fibras de ixtle o *xanthé* se obtienen de las pencas del maguey y son utilizadas para tejer costales, ayates, mecates, morrales y para elaborar el *xixi*, que se utiliza para lavar trastes. El ixtle pueden ser de dos texturas, de finísima calidad y blancas cuando las fibras son obtenidas de las pencas interiores del maguey y las extraídas de las raíces son más ásperas.

Desde la época prehispánica era utilizado el ixtle para confeccionar la vestimenta de la mayoría de la gente. Los ayates están hechos por dos lienzos unidos con bandas brocadas en los extremos, que se acomodan y anudan sobre el hombro. En la actualidad son utilizados para cargar cosas, mientras que las mujeres hñähñüs los usan para taparse la cabeza en algunas ceremonias o para cubrir a la Virgen en algunas procesiones”.⁵

Los artesanos hacen enseres para el baño: estropajos redondos y cuadrados, jaboneras, talladores de espalda y guantes para masaje. También tejen bolsas de hilo de ixtle de diferentes tamaños, colores y diseños; así como chalecos, carpetas y manteles individuales.



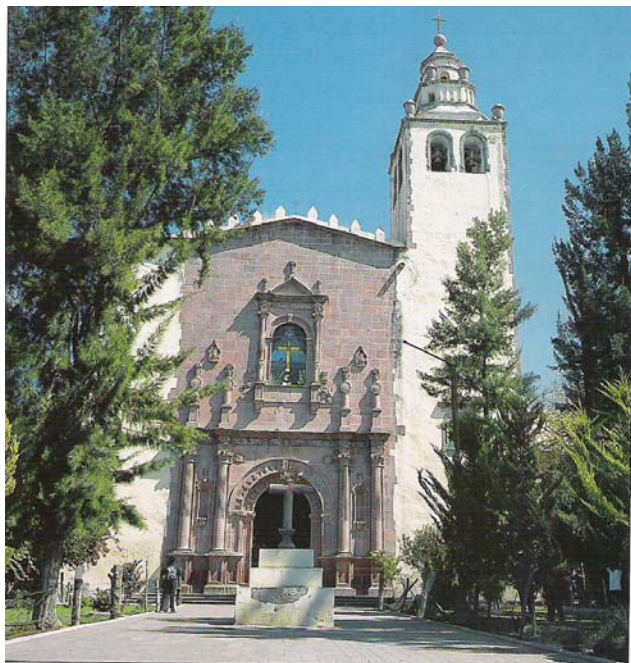
Estropajo de ixtle

ELIZABETH LUNA

⁵ MUSEO DE LA CULTURA HÑÄHÑÜ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

3.6 Iglesia de San Miguel Arcángel

En Ixmiquilpan está uno de los mejores conjuntos conventuales levantado por los agustinos en la región durante la segunda mitad del siglo XVI y es la Iglesia de San Miguel Arcángel. Los antepasados de los hñähñüs dejaron constancia de sus tradiciones culturales en los muros y bóvedas de este lugar. Con la presencia de este convento en la región se aceleró la conversión de los indígenas al cristianismo, los cuales tenían la obligación de asistir a misa los domingos y días festivos, aprender la doctrina y aceptar las aguas del bautismo.



Iglesia de San Miguel Arcángel

M. A. PACHECO

“La decoración original del templo combina motivos del Renacimiento con otros elementos propios del lenguaje visual de los antiguos hñähñüs. No es raro encontrar signos pictóricos indígenas en la decoración de los conventos novohispanos del siglo XVI, pero las pinturas de Ixmiquilpan son únicas por la forma en que exhiben un conjunto temático de signos indígenas, los cuales están estructurados con coherencia dentro de los muros de un templo cristiano.

Es de suponerse que los indígenas, obligados por los frailes, tuvieron que colaborar de forma eficaz como peones cargando piedras, cantera y otros materiales necesarios para la construcción del templo. Y gracias a sus aptitudes artísticas realizaron esculturas labrando la piedra y cantera e hicieron las monumentales pinturas murales en los interiores de la iglesia. Esta bella construcción arquitectónica, fue declarada monumento nacional en 1933.



Entrada de la Iglesia

ELIZABETH LUNA

La fachada del templo es de estilo plateresco que muestra finos relieves de cantera rosa, con columnas pareadas y adornos que enmarcan a la ventana del coro. Una torre blanca se integra al conjunto con sus campanas, mientras que el portón de la iglesia es en forma de arco”.⁶

El párroco José Antonio Campos menciona: *“Hay dos escudos renacentistas que cuelgan de las bocas de unos leones tallados en cantera. El primero con la representación de un agua-cerro, probablemente el Cerro de la Serpiente, lugar sagrado relacionado con el nacimiento del Sol y los mitos de origen. El agua-cerro tiene un camino sobrepuesto, indicado por huellas de pies humanos. En los lados del escudo aparece un jaguar y un águila, ambos con penachos y escudos, pues su enfrentamiento hace referencia a la oposición cósmica día-noche y a la guerra. El segundo escudo muestra un águila que lleva un penacho de plumas y una bandera europea, posándose sobre un signo agua-cerro con verdolaga y nopal. En las partes laterales del signo agua-cerro hay dos jaguares armados con escudos y macanas”*.



Escudo meridional

M. A. PACHECO



Escudo septentrional

M. A. PACHECO

⁶ WRIGHT, David Charles, “La parroquia de Ixmiquilpan, Hidalgo”, en *Arqueología Mexicana*, vol. 13, núm. 73, México, 2005, p. 39.

3.6.1 Las pinturas en la iglesia San Miguel Arcángel

Son extraordinarias las pinturas murales que se encuentran en el interior de la iglesia. Las pinturas fueron realizadas al temple sobre diversas superficies y algunas son de clara inspiración europea.

“Hay un gran friso de pintura mural que rodea la nave a la altura de los ojos del espectador, cuyo tema central es un combate. En todo el friso, el trabajo es regido por grandes espirales vegetales, derivados de la decoración grutesca.

El término "grutesco" fue acuñado durante el Renacimiento, cuando los artistas bajaban a las excavaciones, que parecían grutas, para copiar la decoración mural de los monumentos antiguos.

Los diseños grutescos combinan elementos humanos, animales, vegetales y arquitectónicos en composiciones llenas de fantasía. En dichos espirales luchan guerreros indígenas con indumentaria y armas de tipo prehispánico. Los guerreros del lado septentrional de la nave toman como prisioneros o matan a sus enemigos humanos”.⁷



Frisos con signos indígenas guerreros

M. A. PACHECO

En los dos tímpanos que se encuentran en los muros del sotocoro se puede ver la oposición de las fuerzas cósmicas de la noche, el inframundo y la muerte con el águila.

El motivo central es un escudo renacentista con un agua-cerro. Sobre este signo hay un camino con huellas de pies humanos. También aparece un águila solar, rodeada por jaguares armados con penachos de plumas.

⁷ *Idem.*

Detrás del águila se asoma un nopal con tunas, que hace referencia a los corazones humanos, las "tunas del águila" que se extraían de los prisioneros de guerra para ofrendarlas al Sol. El águila se posa sobre un signo agua-cerro y aparece una verdolaga, antiguo signo toponímico de Ixmiquilpan.



Pintura con jaguares y un águila que representan guerra MÉXICO DESCONOCIDO

“El mensaje se expresa a través de metáforas visuales: el águila se posa sobre la verdolaga para hablar de la guerra y comer tunas; el Sol viene al señorío indígena de Ixmiquilpan para recibir su ofrenda de corazones y sangre humana, que son frutos de la guerra.



Friso sobre la lucha y el pecado

M. A PACHECO

En el friso que recorre la parte superior de los muros de la nave no se encuentran los signos pictóricos indígenas, sino motivos grotescos, en los que se integran medallones con motivos referentes a Jesús, María y San Agustín.

La aparición de ángeles con monstruos que combinan formas de animales y seres humanos con elementos del reino vegetal sugieren que el tema de este friso puede ser la lucha entre la virtud y el pecado en la mente del cristiano. En la sacristía existe también una serie de frescos con temas de la vida de Jesús.

Los muros que rematan los muros de las capillas laterales se relacionan con la decoración grutesca del Renacimiento; posiblemente se inspiran en grabados europeos que viajaron a la Nueva España en libros impresos.

En la bóveda que cubre el coro y la nave aparece un águila solar que tiene un penacho de plumas de quetzal, una bandera y un signo agua-incendio (guerra) frente al pico. Está posada sobre el signo agua-cerro y dentro del cerro hay una verdolaga y unos nopales.

Entre las molduras de las bóvedas que cubren el sotocoro hay motivos grutescos diversos, en su mayoría de inspiración europea, pero en algunas de estas superficies los pintores indígenas plasmaron signos que representan aspectos de su propia tradición cultural.

Es así que la iglesia de San Miguel Arcángel en Ixmiquilpan, donde se adora a *Zidada Hesu*, fue transformada por el arte de estos pintores en un templo dedicado también a *Zidada Hyadi*, el venerado padre Sol.⁸



Águila solar

M. A. PACHECO

⁸ *Ibidem.*, p. 40.

3.7 Gastronomía

Fray Bernardino de Sahagún escribió: *"La comida de los indígenas era el maíz y frisoles, y así, sal y tomates; usaban por comida, más que otra cosa, los tamales colorados que llaman xocotamales y frisoles cocidos, y comían perritos, conejos, venados o topos."*⁹

Sobre manteles tejidos por las mujeres hñähñüs se pueden encontrar las jarras con agua fresca de garambullos, con pulque o aguamiel. La comida se forma con platillos típicos como la barbacoa, pollo en pulque, tlacuaches horneados, pescado en penca; sin olvidar los escamoles, chinicuiles, gualumbos que se preparan en tacos, asados, fritos, capeados en tortilla de huevo y se acompañan con salsas o en caldillo de jitomate.

Las familias acostumbran a ir a las milpas a realizar elotadas cuando se acerca el fin del verano o a principios del otoño porque es la época en que las mazorcas están en su punto.



Carpa en penca de maguey

ELIZABETH LUNA

3.8 Tianguis

Sin duda, uno de los tianguis más trascendental por su economía dentro del Estado es el de Ixmiquilpan. El día lunes es cuando en esta plaza se concentra un gran número de comerciantes, los cuales dan a conocer sus productos y poniéndolos a la venta de compradores que llegan de otras partes, ya sea de la región o de la Entidad.

En este lugar se pueden ver a las mujeres y hombres hñähñüs en sus pequeños puestos vendiendo, frutas, verduras o hierbas; o bien, cargando cubetas en sus hombros llenas de flores que han cortado en el campo y hacen que las calles de este lugar se llenen de colorido.

⁹ SAHAGÚN, *op. cit.*, p. 962.

Las artesanías de ixtle, bordados, huaraches, guitarras miniatura, alhajeros y animales como burros, borregos, marranos, gallinas; forman parte del paisaje.

Día de plaza en Ixmiquilpan

JORGE ÁVILA



3.9 Asociación de mujeres productoras de ixtle

“La asociación se nombra "Productoras de ixtle de *Candeni*", este último vocablo en lengua hñähñü significa flor de compasúchil y cuyos pétalos sirven para elaborar tinte natural. Desde 1971 está formada la agrupación con el objetivo de tener una alternativa de trabajo para que las mujeres se desarrollaran y obtuvieran una entrada económica para su hogar.

Las indígenas hñähñüs tomaron cursos en el Instituto Hidalguense de la Mujer para conocer las técnicas que facilitan el trabajo con el ixtle, por eso, ahora tejen verdaderas bellezas artesanales”.¹⁰

En primer lugar cortan las pencas del maguey cuando la planta deja de producir aguamiel y las llevan a sus hogares, por tanto, cargan varios kilos durante algunas horas. Ya en sus casas trituran las pencas con piedras muy duras y después sacan las fibras con un palo que en el extremo tiene un fierro puntiagudo. Las pencas verdes producen comezón en las manos y algunas personas las cuecen en los hornos de barbacoa para ablandarlas; pero estas mujeres no lo hacen así.

¹⁰ Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas

Con unas manos muy finas y un cuerpo menudo, es increíble ver que Concepción López pueda cargar varias pencas de maguey sobre sus hombros. Sin embargo, forma parte de las mujeres que trabajan el ixtle y basándose en su experiencia adquirida a través de los años habla sobre el secreto que tiene para obtener una fibra digna para ser tejida. *“Las mujeres que trabajamos en la asociación no cocemos las pencas porque la fibra queda manchada, como entre negra y amarilla, y a nosotras nos gusta que quede blanca”*.

Una vez obtenida la fibra, la lavan con jabón y le agregan jugo de limones para tener hilos de color blanco aperlado, con los cuales forman fajos gruesos. Con un palo de madera de 40 centímetros con cabeza cónica, llamado malacate, tuercen e hilan la fibra para formar una madeja que posteriormente utilizarán para los tejidos. La larga cabellera del ixtle en bruto cuelga de sus hombros mientras lo van hilando con gancho y agujas en una rueca ambulante llamada malacate.

Otra actividad que realizan es el teñido de la fibra por medio de tintes naturales como la cochinilla, cáscara de nuez y flores de muerto. Lo que obtienen son colores uniformes y brillantes, principalmente azules, negros y diferentes tonalidades de verde.



Venta de productos hechos con ixtle

ELIZABETH LUNA

3.10 Sociedad Cooperativa Pesquera La Coralilla

En Julián Villagran, en el municipio de Ixmiquilpan, se ubica La Coralilla que es una microempresa, integrada por hñähñüs, en donde se recuperan aguas negras y se reciclan para utilizarlas en la cría y engorda de mojarra.

También brindan el servicio de restaurante, pesca deportiva, paseo en lancha, flores de alcatraz y juegos infantiles.



"La Coralilla"

ELIZABETH LUNA

En un recorrido por "La Coralilla" y con la guía de Bulmaro López, representante del Turismo Alternativo en Hidalgo, al ser un nativo del lugar sabe del proceso que se realiza a través de filtros biológicos. Hombre corpulento y de tez morena, mitiga dicha impresión con el tono agradable de su voz y con la charla dinámica que ofrece. *"En este lugar se reciclan las aguas negras provenientes del Distrito Federal a través de filtros biológicos, a base de la flor de alcatraz para extraer arena, basura, metales pesados, fungicidas, pesticidas, lodo y materias fecales con el fin de tener recuperación del suelo y cultivar plantas ornamentales, es decir, se trata el agua logrando un 95% de mejora en su calidad para cultivar mojarra y se cosecha la flor de alcatraz para su venta"*.



Flores de alcatraz

ELIZABETH LUNA

3.10.1 Pesca

Ixmiquilpan cuenta con modestos estanques rústicos que sirven para el cultivo de carpas chinas. “La producción de estos peces es de veinte millones de crías al año, las cuales son puestas en aproximadamente trescientas corporaciones, entre ellas estanques, bordos y pozas que se encuentran dentro del estado de Hidalgo”.¹¹



Estanque de carpas chinas

ELIZABETH LUNA

3.11 La flor de Tlaco

Ubicada en Tlacotalpilco, La flor de Tlaco está formada por un grupo de mujeres hñähñüs que cuentan con una cocina de comida típica.

Dicha cocina fue puesta por el Gobierno de Hidalgo gracias a la intervención de la CDI. Las señoras fueron capacitadas durante dos años, pues estaban acostumbradas a que el hombre era el que proveía el hogar y ellas cuidaban a sus hijos, por tanto, se les hizo entender que sólo trabajarían los fines de semana para que estuvieran al pendiente de su hogar e hijos, los cuales tendrían mejor educación. Además, se les mencionó que así sus esposos no emigrarían y con el dinero extra obtenido de su trabajo, su alimentación no sería sólo maíz y frijol.

Los platillos que se ofrecen en esta cocina son el pollo al pulque, tlacoyos de frijol enchilado, gorditas de quelites, empanadas de flor de calabaza, escamoles, barbacoa y agua fresca de fruta.

¹¹ GÓMEZ Téllez, Josué, *op. cit.*, p. 23.



Cocina "La flor de Tlaco"

ELIZABETH LUNA

3.12 Fiestas en Ixmiquilpan

“En la época anterior a la Conquista Española, en Ixmiquilpan se tuvo como dios tutelar a *Huitzilopochtli*, cuyas fiestas se asociaban con eventos solares, equinoccios, solsticios y los días en que el Sol se encontraba en el centro.

El día en el que el Sol iniciaba su recorrido hacia el sur, iniciaba el verano. El 22 de junio comenzaba el mes prehispánico llamado *Hueytecuilhuitontli*, dedicado a la gran fiesta de los Señores y a la diosa del maíz *Xilonen*. El 24 de junio celebraban a *Mayahuel* (Diosa del Maguey)”.¹²

Marzo/ abril	Semana Santa
Mayo 3	La Santa Cruz
Septiembre 7	Procesión del Señor de Jalpan
Noviembre 1 y 2	Todos santos y fieles difuntos
Diciembre 12	Virgen de Guadalupe
Diciembre 25	Ritual del pulque
Sublimiento de banderas	

3.12.1 Fiesta de Semana Santa

Con anterioridad, la celebración de Semana Santa únicamente se realizaba dentro de la Iglesia de San Miguel Arcángel. En la actualidad, se realiza el Vía

¹²MUSEO DE LA CULTURA HÑĀHÑÜ, Ixmiquilpan, Hidalgo, 2007.

crucis del Viernes Santo por las calles de Ixmiquilpan, desde el barrio de San Miguel hasta la Iglesia Parroquial.

Para la población del lugar es uno de los acontecimientos más relevantes al recibir entradas económicas por parte de los turistas, pues acuden muchas personas que aprovechan los días vacacionales.



Iglesia de San Miguel Arcángel

MÉXICO DESCONOCIDO

El Párroco de la Iglesia de San Miguel Arcángel, José Antonio Campos menciona: *“La celebración comienza con el Domingo de Ramos o Domingo de la Pasión del Señor, que significa la entrada triunfal de Jesús en Jerusalén y la gente lo aclama con palmas, ramos y hosannas. Esta entrada triunfal conlleva a la Pasión Dolorosa y que es el sí definitivo de su amor, de aquél que sabe que en esa declaración van implícitos la pena y el sufrimiento. Así que celebran con alegría y con dolor el Domingo de Ramos para estar en contacto con el Espíritu Pascual”.*

El Jueves Santo se celebra de modo especial en torno a la institución de la Santa Eucaristía, para recordar cómo Cristo se reunió con sus discípulos en la Última Cena para bendecir el vino y el pan. También es un día para orar a Cristo.

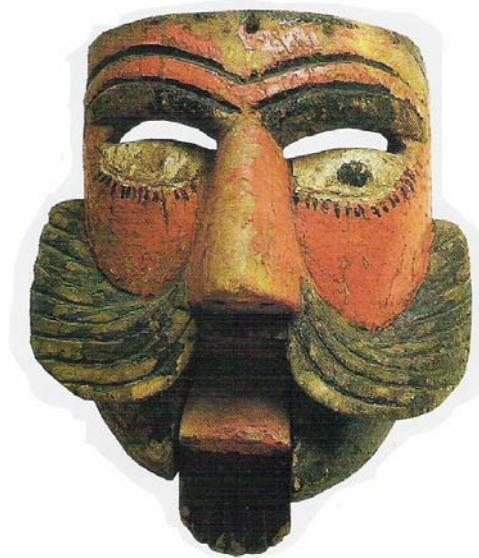
Durante el Viernes Santo se recuerda el Misterio de la Pasión y muerte de Cristo que se sacrificó y se entregó hasta dar la vida. No es un día de luto, sino de contemplación para recibir los frutos de la Cruz de Cristo.

El Sábado Santo es la Vigilia Pascual, donde se culmina la Semana Santa y el centro de toda la vida cristiana hasta el punto de llamársele “Madre de todas las Vigilias”. Se celebra la Resurrección de Cristo, que da fundamento a la fe cristiana.

Algo que llama la atención es que varios hñähñüs portan máscaras durante toda esta celebración. Dorian Soto es un jóven de 22 años que actualmente radica en el Distrito Federal, pero cuando tiene vacaciones disfruta de Ixmiquilapan, el lugar que lo vio crecer y explica el porqué varios miembros de su familia utilizan máscaras mientras realizan una danza frente a la iglesia. *“Se acostumbra a portar una máscara para transformar y dar poder a quien la usa porque muchos danzantes no se atreven a desempeñar su papel si no tienen puesta la máscara, en cambio, al ponérsela se sienten liberados, sin pena y hasta actúan con soltura”.*

Entre gritos, risas, cánticos y peticiones en hñähñü de lluvia y fertilidad, Dorian señala: *“En algunas máscaras se puede reconocer la fisonomía de nuestros dioses, por ejemplo, las máscaras de viejito con la boca abierta se asemejan mucho a Xipe Totec y son esculpidas en madera y cubiertas con una capa de blanco de España para lijarlas y pintarlas al óleo”.*

Es por ello, que durante la Semana Santa, los disfrazados toman posesión del pueblo y se convierten en la única autoridad. Pero ante todo, la máscara junto con la indumentaria, tiene el propósito de transformar a quien la lleva puesta en un personaje que tiene un papel determinado en la danza.



Máscara hñähñü

CDI

3.12.2 Fiesta del Barrio del Maye

La fiesta del Barrio del Maye es realizada el 3 de mayo para celebrar el día de la Santa Cruz y es una de las más concurridas por peregrinos de diversos lugares que asisten a la feria que dura de tres a cuatro días.

En este barrio se venera la Cruz porque es símbolo de cristiandad. La Santa Cruz del Maye es bajada del cerro Deshitzo unos veinte días antes de la celebración y en donde permaneció depositada en la capilla que se encuentra en la cima del cerro desde el mes de octubre del año anterior.



Cruz del Barrio del Maye

ELIZABETH LUNA

3.12.3 Procesión del Señor de Jalpan

Esta celebración comenzó el 7 de septiembre de 1946 y desde esa fecha se sigue llevando a cabo cada año ininterrumpidamente. La Procesión del Señor de Jalpan se realiza por las principales calles de Ixmiquilpan, comenzando a las ocho de la noche para concluir en la Iglesia de San Miguel Arcángel aproximadamente a las dos de la madrugada.

En dicha celebración se muestra parte de la tradición de este municipio como las ceras escamadas, los adornos florales que se ponen en los altares, las canciones de alabanza, los juegos pirotécnicos y los danzantes ejecutando danzas como las de apaches, flecheros, concheros o segadores.

3.12.4 Todos santos y fieles difuntos

La fiesta de muertos es una de las más tradicionales desde tiempos prehispánicos en donde se incluyen ofrendas de comida, bebida, ceras, flores y otros objetos que se colocan para honrar a los difuntos, tanto en altares dentro del hogar como en las tumbas de los panteones.



Ofrenda de día de muertos

JORGE ÁVILA

El altar hñähñü se instala en un cuarto cerrado, el cual es barrido un día antes con una escoba hecha con romero, pirul, hierbas de olor y todo amarrado con un listón rojo.

El altar se adorna con flores de cempasúchil, garras de león, papel picado y veladoras. Se conforma por siete escalones que representan los siete pecados capitales y son forrados con tela negra para simbolizar el luto. Para llegar al altar se coloca un camino de arena y se alumbra con veladoras para que por ahí pase el muerto y en medio del camino se ponen cuatro veladoras dirigidas a los puntos cardinales.

Al pie del altar se instala un espejo para que el difunto purifique su alma y un vaso con agua bendita para mitigar su sed por el largo camino recorrido. En el primer escalón va el santo o virgen de la devoción del muerto, el segundo es para orar al alma del purgatorio; el tercer escalón es asignado para los niños del limbo y ahí se coloca un recipiente con sal. En el cuarto escalón se pone el pan de muerto y vino hechos por los familiares para consagrar al difunto, el quinto escalón es para la comida preferida del muerto; en el sexto escalón se pone su fotografía y en el séptimo se pone un rosario.

3.12.5 Fiesta del 12 de diciembre

La fiesta del 12 de diciembre es por la celebración religiosa de la Virgen de Guadalupe y como en todo el país, para la población de Ixmiquilpan es muy importante festejar año con año a la Guadalupana con misas tanto en la Iglesia de San Miguel Arcángel como en los diferentes barrios.



Celebración del 12 de diciembre

TERESA MENDICUTI

3.12.6 Ritual del pulque

En la ceremonia participan niños, mujeres y hombres hñähñüs y se realiza cada año el día 25 de diciembre en casa de los mayordomos. Los mayordomos son familias que cada año se turnan para ofrecer en su casa el ritual del pulque y la comida para todo el pueblo.

Nadie sabe cómo son elegidos estos personajes porque es una cadena desde años atrás, pero son personas que deben estar comprometidas para dar de comer a toda la gente que llegue y deben saber organizarse para tener todo listo la noche del 24 de diciembre.

El ritual comienza con una ofrenda para Dios en donde le agradecen todo lo que tienen en su región y los beneficios que les brinda el maguey. Con flores, velas e incienso consagran el pulque y diciendo una oración también le muestran su gratitud a la madre Tierra por los alimentos que les da cada temporada del año.

Antes de probar los alimentos, se les coloca a las personas que acuden a la ceremonia una corona de flores con hojas verdes porque significan vida, se les incienso y se prenden velas que manifiestan luz y esperanza.



Altar para ofrendar a Dios por los beneficios del maguey

ELIZABETH LUNA

3.12.7 Sublimiento de banderas

El sublimiento de banderas o *Bo' tse'best'e*, es una ceremonia en donde se ondean banderas y se realiza un combate de naranjazos. Las banderas que se hacen con madroño, naranjas y flores, una por cada uno de los mayores del pueblo, son bendecidas y subidas a la torre de la iglesia.

El rito se inicia con la subida al cerro para recolectar madroño, después se realiza el *tandri*, que es la compra en el tianguis de Ixmiquilpan; después se realiza una barrida grande en la iglesia para poder subir la ofrenda de alimentos al Espíritu Santo y así comenzar el floreo de banderas y el combate a naranjazos.



Bandera que se sube a la torre de la Iglesia

ELIZABETH LUNA

Conclusiones

El estado de Hidalgo cuenta con identidad propia, historia, cultura, costumbres y tradiciones muy representativas. Un ejemplo de ello son los hñähñüs del Valle del Mezquital, quienes sobrevivieron a todas las inclemencias por las que han atravesado, al comienzo con la subordinación de los toltecas, le siguió con el dominio de los mexicas que los utilizaban como tributarios; luego la resistencia a la dominación española y en la actualidad luchando para tener un progreso, tanto económico como social, en una región poco abastecida.

Los cambios tan acelerados que está viviendo la sociedad, han provocado que los patrones culturales se vean amenazados, debido a la influencia de los medios de comunicación.

Por estar en el fenómeno de la globalización y el consumismo, el ser humano se olvida de cualidades como son las humanísticas, las de conservación del medio que nos rodea para evitar la contaminación, la desaparición de especies animales y vegetales; y las sociales, que al dejarlas a un lado han dado lugar a la creciente delincuencia, bajos salarios, desintegración familiar y pobreza.

El pueblo hñähñü tiene que enfrentar la pobreza que padece en su comunidad, en primer lugar porque el suelo no les da suficiente materia prima para realizar un sinnúmero de actividades; posteriormente, a pesar de que más niños y jóvenes asisten a la escuela, se sigue teniendo un rezago educativo y finalmente, al no haber empleos bien remunerados y la falta de más oportunidades de desarrollo en la región, muchos migran a diferentes estados norteamericanos.

Cabe hacer mención que la SEMARNAP califica a los municipios pertenecientes al Valle del Mezquital como zonas de marginación "alta" y "muy alta", debido a las condiciones particulares de escasa actividad económica.

La radio es uno de los medios de comunicación que llega a muchas personas e influyen en éstas. La estación XECARH fomenta un juicio crítico en los hñähñüs, ya que los incita a conocer sus derechos como indígenas y a que les sean respetados por la sociedad, los orienta para comprender mejor su entorno tanto social como natural y a entender su realidad porque es la vida cotidiana que comparten con las demás personas para lograr un aprendizaje y una interacción.

Si bien, la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas ha puesto en marcha proyectos para darles oportunidad de desarrollo a los hñähñüs como cocinas económicas, cooperativas artesanales y hasta una estación radiofónica; no es suficiente para atender las necesidades económicas de todo el Valle del Mezquital, pero sí es un buen comienzo para que con el paso de los años estas personas no pierdan sus ritos, cantos, danzas, tradiciones, lengua y costumbres por tener que irse a vivir a otro lugar.

Los hñähñüs siempre se han mostrado hábiles para no perder sus tradiciones y costumbres, tal es el caso de la religión, pues los españoles quisieron acabar con ella, pero los indígenas pusieron resistencia ideológica que concluyó en la integración de aspectos ancestrales con los rituales cristianos; y para ello, la barrera lingüística ayudó bastante porque eran pocos los misioneros que hablaban otomí.

Estos proyectos han servido para que por medio de sus habilidades y talentos, los hñähñüs logren una interacción con otras personas para mostrarles su cultura, sobre todo cuando el Valle del Mezquital es visitado por turistas que se adentran en un mundo de alegría, color, pobreza y esperanza.

Glosario de términos

- **Abulón.** Caracol marino comestible de concha anacarada.
- **Acocote.** Calabaza larga, agujerada por ambos extremos, que se usa para extraer, por succión, el aguamiel del maguey.
- **Acuacultura.** Es el cultivo de la fauna y flora acuáticas, mediante el empleo de métodos y técnicas para su desarrollo controlado en todo estadio biológico y ambiente acuático, y en cualquier tipo de instalaciones.
- **Agave.** Planta de gran tamaño, de la que existen centenares de especies, entre ellas el maguey. De sus pencas se obtiene una fibra empleada en la elaboración de cordeles, sogas y otros objetos.
- **Aguamiel.** Bebida muy saludable hecha con jugo de maguey, que es purgativa y da salud.
- **Ahuehuate.** Árbol de madera elástica, de gran calidad y da un fruto en forma de piña, debajo de cuyas escamas existen dos semillas.
- **Alférez.** Oficial del ejército en el grado y empleo inferior de la carrera.
- **Ayate.** Voz náhuatl que designa una tela hecha de fibras de maguey; en el Valle del Mezquital sirve como prenda de vestir, como bolsa o para cargar niños.
- **Azadón.** Instrumento agrícola que consiste en una pala algo curva y más larga que ancha de hierro que sirve para cortar.
- **Barbacoa.** Platillo generalmente de borrego que se envuelve en hoja de maguey, donde se agrega ajo, cebolla, arroz, garbanzo, y especias. Se cuece en un hoyo que se abre y se calienta con carbón o leña.
- **Cacique.** Persona que ejerce excesiva influencia en asuntos políticos administrativos, valiéndose de su poder económico o estatus social.
- **Cajete.** Cazuela honda de barro sin vidriar, de varios tamaños.
- **Cántaro.** Vasija grande de barro, de abertura angosta, barriga ancha y base estrecha, generalmente con una o dos asas.
- **Capulín o capuli.** Es el fruto de un arbusto americano, semejante al cerezo, es una fruta sin caracteres bromatológicos especiales, de composición química semejante a las frutas secas. Las semillas son ricas en proteínas y se pueden comer en pequeñas cantidades, pues contienen ácido cianhídrico, que les confiere sabor amargo y acción tóxica.
- **Carrizo.** Planta de raíz larga y rastrera que crece cerca del agua, cuyas panojas se utilizan para hacer escobas.
- **Cazuela.** Vasija redonda, más ancha que honda, con dos asas, que se usa para guisar.
- **Ceñidor.** Faja con la que se ajusta la cintura.
- **Comunicación.** Proceso social fundamental ya que sin ella no existirían los grupos humanos. Es una facultad innata para la adquisición y uso del lenguaje para percibir y asimilar información. Proceso mediante el cual uno, dos o más personas evocan en común un significado.

- **Copal.** Resina producida por diversos árboles tropicales, utilizada en la fabricación de barnices.
- **Chinicuiles.** Larva pequeña de color rosado, se cría en las raíces del maguey, alimento autóctono de origen animal, tiene cantidades de proteínas y de grasas semejantes a las carnes frescas de uso común.
- **Chiquihuite.** Cesto o canasta sin asas.
- **Dialecto.** Variedad regional de una lengua. Cualquier lengua en cuanto se la considera procedente de otra.
- **Diálogo.** Proceso de intercambio de información hablado cuya finalidad es la difusión cultural, informativa y resolución de problemas.
- **Ecoturismo.** Actividad que prevee los beneficios ambientales, socioeconómicos y culturales, al promover actividades dentro del ámbito local para mejorar la calidad de vida y prevalecer los recursos naturales.
- **Enjalma.** Arnés de bestia de carga.
- **Enjulio.** Rodillo en el que se enrolla los hilos.
- **Entrevista.** Método indagatorio con el cual se recogen noticias, opiniones, comentarios, interpretaciones y juicios. Género periodístico cuyo objetivo es dar a conocer un hecho o situación.
- **Escamoles.** Larva de hormigas, huevecillos blancos parecidos al arroz inflado, se extraen de los hormigueros, se adquieren sólo en la temporada de marzo a abril.
- **Estafiate.** Voz náhuatl que se emplea para designar una planta cuyas hojas despiden un fuerte olor y tienen sabor amargo. Es un remedio muy poderoso contra los parásitos.
- **Estuco.** Enlucido que imita el mármol y que se compone generalmente de yeso fino, agua y polvo de mármol.
- **Flor de calabaza.** Se emplean como alimento las flores de tipo masculino, hervidas o fritas para relleno de quesadillas u otras preparaciones, tienen un alto contenido de minerales, fósforo y calcio.
- **Garambullo.** Cactus arbolado que mide de 2 a 4 metros de altura con un tronco grueso y fuerte sobre el que se abren cardos espinosos de 10 a 20 cm. de grosor. Propio de la región desértica, tiene una vida muy larga, es de color azulado y acumula en sus fibras mucha agua, en la primavera brotan flores muy pequeñas de tono rosa pálido, las cuales al madurar dan un fruto similar al capulín con una pulpa dura y de sabor agridulce, se usan para hacer agua fresca, con las flores se hacen gran variedad de guisados.
- **Gualumbo.** Flor de una variedad de maguey muy pequeña, similar a la sábila, de color amarillo muy claro. Esta especie generalmente se presenta en las barrancas y su quite es penado, en algunas regiones se les conoce como patas de gallina de cerro.
- **Gusano de maguey.** Larva grande y cilíndrica de color blanco, se cría en los magueyes, es comestible y muy apreciada.

- **Habla.** Realización de la lengua en un momento dado por un hablante concreto. Conjunto de medios de expresión propios de un grupo determinado, dentro del dominio de una lengua. Es la característica de cada persona que delata su lugar de origen.
- **Hojas de palma.** Llamadas también hojas de pata de paloma.
- **Horcón.** Pieza larga y vertical de madera que en las casas rústicas sirve para sostener vigas.
- **Información.** Es un conjunto organizado de datos, que constituyen un mensaje sobre un determinado ente o fenómeno. Son los datos que se han organizado y comunicado.
- **Ingresos.** Son todos aquellos recursos que obtienen los individuos, sociedades o gobiernos por el uso de riqueza, trabajo humano o cualquier otro motivo que incremente su patrimonio.
- **Ixtle.** Especie de agave que proporciona fibra textil.
- **Jagüey.** Pozo lleno de agua, ya sea artificialmente o por filtraciones del terreno.
- **Jerga.** Lengua especial o secreta que hablan entre sí grupos marginales para ocultar actividades ilícitas.
- **Jilote.** Mazorca de maíz, cuando sus granos aún no han cuajado.
- **Laja.** Piedra lisa.
- **Lenguaje.** Sistema de signos que facilitan la comunicación oral. Facultad humana que sirve para la representación, expresión y comunicación de ideas, por medio de un sistema de símbolos; además, puede ser gráfico, pictórico, visual, mímico, entre otros.
- **Localidad.** Todo lugar ocupado por una o más viviendas habitadas. Este lugar es reconocido por un nombre dado por la ley o la costumbre.
- **Madroño.** Árbol de hasta quince metros de alto, aunque difícilmente consigue esta altura, cuyo tronco es rojizo y agrietado, corto, con copa espesa y redondeada. Las hojas son grandes, verdes, lisas, brillantes y sin pelos.
- **Mecapal.** Faja de fibra de algún agave, es suave, ancha y resistente; se usa para cargar objetos en la espalda, haciéndola pasar por la frente.
- **Mezquite.** Planta arbórea de cuyas hojas se puede sacar extracto.
- **Mimbres.** Rama joven y flexible del sauce.
- **Mixiote de guajolote.** El mixiote es la cutícula de la penca del maguey que se usa para envolver diversos tipos de carnes (pollo, borrego, etc.) y cocerlas en barbacoa, por extensión se llama así al guiso resultante de esta combinación.
- **Mole rojo.** Salsa espesa o pasta preparada con diversos chiles, tomates, o jitomates y muchos otros elementos y condimentos, con frecuencia lleva ajonjolí y algunas variedades que se incorporan: chocolate y cacahuates.
- **Municipio.** División territorial político- administrativa de una entidad federativa.

- **Nahua.** Pueblo amerindio de América Central. Idioma oficial, comercial y de cultura del imperio azteca. Lengua de la familia utoazteca.
- **Náhuatl.** Dialecto nahua hablado en México en el momento de la conquista española.
- **Nopal.** Es una planta originaria de México que pertenece a la familia de las cactáceas, de tallos formados por una serie de paletas cactáceas cubiertas de espinas, que tienen como fruto la tuna. Se usan las pencas más tiernas cuando tienen de 10 a 20 cm de largo y unos 10 cm en la parte más ancha. Los tallos de esta planta constituyen una deliciosa verdura que acompaña a una gran variedad de platillos mexicanos, cuando se consume ayuda a la digestión ya que es muy rico en fibras naturales.
- **Noticia.** Información de un acontecimiento reciente. Puede ser un hecho breve que rompe con la cotidianidad causando un impacto. Es un informe oportuno y de interés para la sociedad.
- **Ocote.** Pino de distintas especies, de madera resinosa que, seca, se emplea para encender fuego.
- **Palanquetas.** Dulce regional elaborado con cacahuates, nueces, pepitas, piloncillo, azúcar y miel; generalmente se le da la forma rectangular o circular.
- **Pames.** Grupo indígena de la familia otomí que habitó en los actuales estados de Hidalgo, Guanajuato, Querétaro y San Luis Potosí.
- **Pesca.** Es el acto de extraer, capturar, colectar o cultivar especies biológicas, cuyo medio de vida total, parcial o temporal sea el agua, así como los actos previos o posteriores relacionados con ella.
- **Petate.** Tejido en forma de trama hecho de palma que se usa para dormir sobre él.
- **Pipian con chilacayotes.** Aderezo que se elabora con la pasta de semillas oleaginosas (mayormente de las calabazas), molidas y tostadas y que por lo general se incorpora con hierbas o especies, a un clemole (caldillo de chile con tomates y jitomates).
- **Pulque.** La bebida alcohólica conocida con el nombre de pulque es el producto que resulta de la fermentación mixta del aguamiel, es decir, del jugo que se extrae del maguey fino obtenido por raspar la cepa de la misma planta. Existen pulques compuestos llamados también curados, se preparan con frutas, con semillas u otras sustancias comestibles, incluyendo el azúcar. Aunque está prohibido el uso de las sacarinas de las esencias o de sustancias nocivas para la salud.
- **Quexquemetl.** Prenda de vestir, propia de la mujer, de forma cuadrangular, cuyas esquinas caen sobre el pecho y la espalda.
- **Rebozo.** Manto cuadrangular, amplio, que usan las mujeres a modo de abrigo.
- **Raja.** Pieza del arado destinada a abrir el surco en la tierra.

- **Sarape.** Especie de manta de lana o algodón, generalmente con franjas de colores vivos y a veces con una abertura en el centro para la cabeza, y que cae a lo largo del cuerpo.
- **Símbolo.** Representación conceptual de un objeto, teniendo como referencia un lugar y una situación.
- **Sincretismo.** Fusión de diversos sistemas religiosos pertenecientes a diversas culturas.
- **Talabartería.** Taller de artesanía donde se fabrican y reparan guarniciones para caballería.
- **Tapete.** Pieza con la que se cubren algunos muebles.
- **Tlacoyo de alverjón.** Se le conoce como tlacoyo o clacoyo, mezcla de maíz en forma ovalada que comúnmente se rellena de alverjón, papa, frijol y garbanzo, cocido al comal.
- **Tradición.** Transmisión hecha de generación en generación, de hechos históricos, doctrinas, leyes y costumbres.
- **Traducción.** Hace posible los valores universales en la lengua y constituye una parte fundamental en la cultura.
- **Tuna.** Es el fruto que crece en terrenos áridos. La tuna sin espinas es por regla general de color verde amarillenta y de pulpa blanca. La tuna con espinas es de color morado y se emplea en la elaboración de miel, queso y otras preparaciones.
- **Turista.** Visitante que permanece una noche por lo menos en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado.
- **Xoconostle.** Desciende de la palabra azteca xoconotl. Fruta de una cactáceas de la familia del nopal que contiene diversos tamaños de pencas frágiles a la humedad. Es una tuna pequeña con cáscara gruesa y de color rosa mexicano en su interior. Hay diversas formas de prepararlos, son de un sabor agrídulce fuerte, su uso más común es en salsas o como condimento del mole de olla.
- **Zacahuil.** Tamal de uno o dos metros de largo, envuelto en hojas de plátano, relleno de carne de pollo o cerdo (de preferencia se usa la parte superior del lomo de un puerco adulto o bien un lechón recién destetado) acompañada de salsa de chile guajillo, ancho y morita, ajo, cebolla y agua.

Fuentes de consulta

Bibliografía:

SAHAGÚN, fray Bernardino de
HISTORIA GENERAL DE LAS COSAS DE NUEVA ESPAÑA
vol. II, Conaculta, México, 2000
p. 573

GUERRERO, Raúl y Juan Manuel, MENES
MURALES DE IXMIQUILPAN
Gobierno del Estado de Hidalgo, Pachuca, 1992
p. 142

RIVAS Paniagua, Enrique
HIDALGO. MONOGRAFÍA ESTATAL
SEP, 3ª. Edición, México, 1996
p. 284

BELTRÁN, Alberto
CALENDARIO DE FIESTAS TRADICIONALES
SEP, México, 1977
p. 147

SOTO Camarena, Mario
ANUARIO ESTATAL DE HIDALGO
Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos, 2a. Edición, Pachuca, 2003
p. 744

ANUARIO ESTADÍSTICO DE HIDALGO
Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática
1a. Edición, México 2004
p. 744

MEDINA, Andrés y Noemí, QUEZADA
PANORAMA DE LAS ARTESANÍAS OTOMÍES DEL VALLE DEL MEZQUITAL
UNAM, México, 1975
p. 122

WRIGHT, David Charles
SANGRE PARA EL SOL: LAS PINTURAS MURALES DEL SIGLO XVI EN LA PARROQUIA DE IXMIQUILPAN, HIDALGO
Academia Mexicana de la Historia, correspondiente de la Real de Madrid, 1998
p. 349

Fuentes vivas

Paulina Martínez. Cocinera. Ixmiquilpan.
Julia García. Comerciante. Ixmiquilpan.
Rosa Ávila. Curandera. Chilcuautla.
Celestino Ruíz. Tlaquichero. Chilcuautla.
Concepción López. Artesana. Ixmiquilapan.
Bulmaro López. Representante de turismo. Ixmiquilpan.
José Antonio Campos. Párroco. Ixmiquilpan.
Dorian Soto. Estudiante. Ixmiquilpan.

Hemerografía:

TOURIST ROUTES IN THE HEART OF MEXICO

Quintanar Beatriz
Bimestral
México, D.F.
Noviembre/ diciembre 2005

ARQUEOLOGÍA MEXICANA

Noriega de Autrey María
Bimestral
México, D.F.
Núm. 73, vol. 13, mayo/ junio 2005

HIDALGO CAUTIVARÁ TUS SENTIDOS

Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo. Gobierno del Estado de Hidalgo
Edición especial
Pachuca, Hidalgo
2006

GUÍA TURÍSTICA DEL ESTADO DE HIDALGO

Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo. Gobierno del Estado de Hidalgo.
Edición especial
Hidalgo
2003

Internet:

- § www.hidalgo.gob.mx
- § www.unam.mx/ceiich/bibliografias

- § mapserver.inegi.gob.mx
- § www.conaculta.gob.mx
- § www.mexicodesconocido.com.mx
- § www.cdi.gob.mx

CD interactivo:

REYES, Morales Lilia
CORREDOR DEL VALLE DEL MEZQUITAL Y BALNEARIOS
Secretaría de Turismo, Hidalgo, 2005