



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
SECRETARÍA DE RECTORÍA
DIRECCIÓN DE IDENTIDAD UNIVERSITARIA
COLEGIO DE CRONISTAS

TASQUILLO HIDALGO, CUNA DE HÉROES ANÓNIMOS



Dra. en A.P. Angélica Hernández Leal
Cronista de la Unidad Académica Profesional Nezahualcóyotl
Mtra. Gricelda Dzul Escamilla
Promotora cultural de poesía y las artes en el medio rural
Academia Nacional e Internacional de Poesía
de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística

SR

Noviembre 2021





COMITÉ EDITORIAL, Colegio de Cronistas:

1. M. en Dis. Ma. del Carmen García Maza
Cronista de la Facultad de Artes.
2. M. A. S. Héctor Hernández Rosales
Cronista de la Facultad de Antropología.
3. Arq. Jesús Castañeda Arratia
Cronista de la Facultad de Arquitectura Y
Diseño.
4. M. en C. Ernesto Olvera Sotres
Cronista de la Facultad de Ciencias.
5. M. en D. A. E. S. Andrés V. Morales Osorio
Cronista de la Facultad de Ciencias
Agrícolas.
6. M. A. P. Julián Salazar Medina
Cronista de la Facultad de Ciencias
Políticas y Sociales.
7. Dr. Ignacio Morales Hernández
Cronista de la Facultad de Ciencias de la
Conducta.
8. Mtra. en C. Ed. Francisca Ariadna Ortiz
Reyes
Cronista de la Facultad de Contaduría y
Administración.
9. M. en D. P. Félix Dottor Gallardo
Cronista de la Facultad de Derecho.
10. Dr. en E. L. Emmanuel Moreno Rivera
Cronista de la Facultad de Economía.
11. M. en A. M. Victoria Maldonado González
Cronista de la Facultad de Enfermería y
Obstetricia.
12. M. en G. Efraín Peña Villada
Cronista de la Facultad de Geografía.
13. Dra. en H. Cynthia Araceli Ramírez
Peñalosa
Cronista de la Facultad de Humanidades.
14. Dr. en Ing. Horacio Ramírez de Alba
Cronista de la Facultad de Ingeniería.
15. M. en L. Alejandra López Olivera Cadena
Cronista de la Facultad de Lenguas.
16. L. A. E. Elizabeth Vilchis Salazar
Cronista de la Facultad de Medicina.
17. M. en A. Teresita del Niño Jesús Burgos
González
Cronista de la Facultad de Medicina
Veterinaria y Zootecnia.
18. C. D. José Trujillo Ávila
Cronista de la Facultad de Odontología.
19. Dra. en U. Verónica Miranda Rosales
Cronista de la Facultad de Planeación
Urbana y Regional.
20. Dr. en E. T. Gerardo Novo Espinosa de los
Monteros
Cronista de la Facultad de Turismo Y
Gastronomía.
21. M. en E. S. Elena González Vargas
Cronista de la Facultad de Química.
22. L. en A. Donaji Reyes Espinosa
Cronista del Plantel "Lic. Adolfo López
Mateos" de la Escuela Preparatoria.
23. M. en E. L. Federico Martínez Gómez
Cronista del Plantel "Nezahualcóyotl" de la
Escuela Preparatoria.
24. Lic. en H. Jesús Abraham López Robles
Cronista del Plantel "Cuauhtémoc" de la
Escuela Preparatoria.
25. M. en E. P. D. Maricela del Carmen Osorio
García
Cronista del Plantel "Ignacio Ramírez
Calzada" de la Escuela Preparatoria.
26. Dra. en C. Ed. Julieta Jiménez Rodríguez
Cronista del Plantel "Ángel Ma. Garibay
Kintana" de la Escuela Preparatoria.
27. L. L. E. Lidia Guadalupe Velasco Cárdenas
Cronista del Plantel "Isidro Fabela Alfaro"
de la Escuela Preparatoria.
28. L. en A. P. Leticia Angélica Franco Cruz
Cronista del Plantel "Dr. Pablo González
Casanova" de la Escuela Preparatoria.
29. M. en E. S. María de los Ángeles González
Torres
Cronista del Plantel "Sor Juana Inés de la
Cruz" de la Escuela Preparatoria.
30. M. en Ed. Germán Méndez Santana
Cronista del Plantel "Texcoco" Escuela
Preparatoria.
31. L. en Leng. Cecilia Fuentes Guadarrama
Cronista del Plantel "Mtro. Ignacio Pichardo
Pagaza" de la Escuela Preparatoria.
32. C.P. Carlos Chimal Cardoso
Cronista del Centro Universitario UAEM
Atlacomulco.



33. Cronista del Centro Universitario UAEM Ecatepec.
34. Dra. en A.P. Angélica Hernández Leal
Cronista de la Unidad Académica Profesional Nezahualcóyotl.
35. Mtro. en C. Pablo Mejía Hernández
Cronista del Centro Universitario UAEM Temascaltepec.
36. Dr. en Arq. Rubén Nieto Hernández
Cronista del Centro Universitario UAEM Tenancingo.
37. Dra. en Ed. Norma González Paredes
Cronista del Centro Universitario UAEM Texcoco.
38. M. en E. V. Luis Bernardo Soto Casasola
Cronista del Centro Universitario UAEM Valle de Chalco.
39. L.A.E. Guadalupe González Espinoza
Cronista del Centro Universitario UAEM Valle de México.
40. M. en C. Ed. Ma. del Consuelo Narváez Guerrero
Cronista del Centro Universitario UAEM Valle de Teotihuacán.
41. Dr. en Soc. Gonzalo Alejandro Ramos
Cronista del Centro Universitario UAEM Zumpango.
42. L. en Hist. Leopoldo Basurto Hernández
Cronista de la Unidad Académica Profesional Huehuetoca.
43. L. en N. Rocío Vázquez García
Cronista de la Unidad Académica Profesional Acolman.
44. L. en T. Agripina del Ángel Melo
Cronista de la Unidad Académica Profesional Chimalhuacán.
45. M. en A. Karina González Roldán
Cronista de la Unidad Académica Profesional Cuautitlán Izcalli.
46. Dra. en C. Ana Lilia Flores Vázquez
Cronista de la Unidad Académica Profesional Tianguistenco.
47. M. en S.P. Estela Ortiz Romo
Cronista del Centro de Enseñanza de Lenguas.
48. M. en G. D. Cesar Alejandro Barrientos López
Cronista de la Dirección de Actividades Deportivas.
49. Dr. en Hum. J. Loreto Salvador Benítez
Cronista del Instituto de Estudios Sobre la Universidad.
50. Mtro. Leoncio Raúl León Mondragón
Cronista de la Escuela de Artes Escénicas.

COMPILADORES:

QFB. Argelia Díaz González Borja,
Encargada del Despacho de la Dirección
de Identidad Universitaria

L.L.I. Claudia Velázquez Garduño
Responsable del Área de Divulgación,
Difusión y Gestión de la Calidad de la DIU

Tasquillo Hidalgo, cuna de héroes anónimos

*Dra. en A.P. Angélica Hernández Leal
Cronista de la Unidad Académica Profesional Nezahualcóyotl.
Mtra. Gricelda Dzul Escamilla
Promotora cultural de poesía y las artes en el medio rural
Academia Nacional e Internacional de Poesía
de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*

Desde una óptica histórica, hemos vivido en la fiel creencia que el heroísmo solo se trata de las batallas ganadas, de las guerras que se conquistaron y los cambios que trajeron consigo estas luchas, por ello que cada cultura tenga un buen stock de héroes que la enorgullecen y se exhiben como máximo tesoro; no obstante el constructo va mucho más allá de lo historia y lo cultural, otras disciplinas humanísticas como la moral, el arte en todas sus manifestaciones también han hecho a esta figura su objeto de estudio (Gutiérrez, 2012).

El **heroísmo** es el procedimiento, el canon, el comportamiento, pensamiento, forma de sentir y de actuar; éste muestra el nivel de nobleza de alma alcanzada por los héroes; la heroicidad es precisamente esta grandeza del alma, que constituye al héroe o heroína, y que ellos muestran en su cotidianidad

Según la Real Academia de la Lengua Española, (2021) establece varias definiciones para héroes: persona que realiza una acción muy abnegada en beneficios de una causa noble; persona ilustre y famosa por sus hazañas o virtudes; persona merecedora de una especial admiración.

Bajo este marco referencial, es pertinente hablar de aquellos héroes que en su diario actuar han hecho la diferencia en un espacio, región, localidad o comunidad; tanto de los héroes con nombre y apellido como los anónimos.



Este documento tiene como objetivo reconocerlos en una región de la sierra hidalguense cuyas situaciones no son siempre las más hospitalarias para el desarrollo económico y dentro de ellas algunas personas que han hecho la diferencia.

Tasquillo Hgo. Oasis dentro del Valle del Mezquital que en su área central cuenta con un río y un sinnúmero de manantiales a 95 kilómetros de la ciudad de Pachuca, colinda al norte con los Municipios de Tecozautla y Zimapán; al este con el Municipio de Ixmiquilpan; al sur con los Municipios de Ixmiquilpan y Alfajayucan; al oeste con los Municipios de Alfajayucan y Tecozautla, (INAFED, S.F); cuenta con una extensión territorial de 240.11 kilómetros cuadrados, situado en el centro de la zona del Valle del Mezquital conocido en la época colonial como Valle de la Muerte, dada la precariedad del modo de vida, a la opresión y a la resistencia de sus habitantes: los hñähñü.

Históricamente, se ha entendido que el ecosistema desértico ha sido un componente concluyente de la extrema pobreza de los indígenas y que esta condición dio origen a la penuria de sus habitantes y a su persistente lucha para sobrevivir (López, 2021).

Este municipio de origen otomí o nahoa, si fuera otomí su significado sería “lugar de cabras” si fuera nahoa significaría “en el pequeño juego de pelota” aunque por sus características propias, el primer nombre sería idóneo, ya que el lugar es bastante montañoso y estéril, lugar propicio para que habiten las cabras; se conforma de 28 comunidades y 4 barrios, algunas de ellas son, Caltimacan, Portezuelo, Danghu, Candelaria, Juchitlan, entre otros.

Aunque la fecha de constitución de Tasquillo se sitúa oficialmente el 15 de febrero de 1886, se tiene referencia que su origen fue mínimo un siglo atrás como precaria colonia de la cabecera municipal de Ixmiquilpan con habitantes



viviendo en pobreza extrema, sobreviviendo en chozas de carrillo con techo de palma durante más de 150 años.

Narrar los pormenores de esos siglos de miseria daría pie a un libro completo, que afortunadamente a estas alturas de la historia resultaría en un ejercicio estéril, por lo que nos remitiremos como se mencionó en un inicio a aquellos que poco a poco y trabajando desde el silencio y la penumbra han aportado un poco de bienestar a esta región y un rayo de esperanza al futuro.

Describiremos como héroes anónimos a los artesanos del Municipio de Tasquillo, a aquellas personas que han habitado y habitan este lugar, en su mayoría inhóspito y han sabido enfrentar las inclemencias del clima haciendo uso de las escasas plantas que la naturaleza les ofrece debido a que la vegetación característica del Valle del Mezquital es de tipo desértico y corresponde a la misma del Desierto de Chihuahua, con especies como el matorral y vegetación rosetófila (López, 1997), donde la lechuguilla juega un papel importante al lado del maguey, porque se convierten en la materia prima y el medio de subsistir para los artesanos.

Los artesanos de Tasquillo elaboran sus productos con paciencia y cariño, son personas amables, cálidas y creativas. Sus conocimientos han pasado de padres a hijos, en la búsqueda de una mejor manera de sobrevivir a la crisis mundial que se vive en cada época de la historia. En casi todo el Valle del Mezquital, aún prevalece el tallado de lechuguilla y en el Municipio de Tasquillo no es la excepción, se cuenta con esta valiosa planta. Las familias completas de los artesanos salen muy temprano de casa y caminan al cerro en búsqueda de la lechuguilla, los mayores enseñan a sus hijos como elegir la planta adecuada, que debe estar en su punto de madures, después se sientan bajo un mezquite y de su morral sacan las gordas que previamente la mujer Hña Hñu ha preparado piscando el nixtamal, limpiándole el nejayo y moliendo la masa para hacer los testales base de las gordas o tortillas, son el



itacate que acompañan con el aromático pulque que trasladan en su guaje, ya bajo las inclemencias del tiempo recorren su camino de regreso a casa e inician con el tallado de la lechuguilla, se realiza en largas y agotadoras jornadas de trabajo.

Es un rudo esfuerzo de sol a sol, que apenas permite producir unos cuantos kilogramos por familia para obtener el ixtle, con el tallado de este agave que crece en los lugares más recónditos y alcanza un precio magro de 30 pesos el kilo, en un mercado cerrado y sin opciones; si no quieren vender a ese precio elaboran cepillos de diferente tamaños con madera que se adecua a lo que se necesita, también se hacen escobetillas para la limpieza del hogar, tejen lazos y objetos de ornato como aretes entre otros productos que se venden en las plazas de las cabeceras municipales.

Un problema que se enfrenta últimamente es que la sobre explotación y los incendios forestales casi han acabado con las matas de lechuguilla y cada vez tienen que recorrer distancias más largas para encontrar la planta que es su medio de subsistencia.

Las artesanías más antiguas que en años anteriores fue la base económica para nuestros artesanos que con gusto trabajan arduamente esta labor y es el sustento y la base económica de familias enteras lo que permite que otras generaciones tengan la oportunidad de salir a estudiar y sean profesionistas, es por eso que rindo homenaje a todos los artesanos como héroes anónimos que realizan una acción muy abnegada y con grandes sacrificios, para un mejor futuro generacional.

De igual forma, el maguey, como el todo en la vida del otomí, desde tiempos inmemorables ha sido utilizado hábilmente para alimento, curación y protección en sus viviendas, sin faltar las artesanías que son tan útiles y de ornato. El Maguey produce un líquido dulce aun sin alcohol llamado aguamiel,



los artesanos la procesan mediante técnicas rudimentarias de ebullición deshidratándole hasta dejar un concentrado espeso “miel de maguey” que utilizan para curar la tos, entre otras enfermedades. A este aguamiel lo dejan fermentar y se convierte en “pulque”, bebida blanquecina, embriagante que a la falta de agua fue utilizada como líquido alterno, aun para los niños durante muchos años en las comunidades donde escaseaba el líquido vital.

Cuando el maguey no es empleado para ese fin le crece en su parte media un tronco alto de aproximadamente 2 metros, de su punta brotan hermosas flores “golumbos” que las mujeres aprovechan para cocinar sabrosos y únicos guisados, el tronco es cortado en pedazos, horneado con piedras calentadas entre fogatas en un hoyo que hacen en la tierra, al sacarlo le llaman “quiote” es partido en trozos pequeños y lo degustan masticándolo como un chicle para exprimirle el dulce jugo y desechan el bagazo.

A las pencas (hojas) del maguey le dan diferentes usos, entre ellos para envolver la carne de pollo que enchilan y condimentan de manera única en la región, así como la carne de borrego o de chivo que hornean de la misma manera que el “quiote” es un guisado llamado “Barbacoa” tan exquisito que conquista el paladar del más exigente comensal. Cuando las pencas se secan son parte de la leña tan necesaria para la cocción de los quelites, verdolagas, frijoles, nopales, en la cocina tradicional.

Con las pencas también construyen techos o muros que entrelazan con varas o carrizo para construir sus chozas, o las cortan en trozos como alimento de sus animales; esas mismas pencas las exprimen golpeándolas entre dos piedras (metate y metrapil) para sacar la fibra que se convierte en el Ixtle (hilo), con el que tejen una especie de fajeros que se ponen en la cabeza para ayudarse a cargar el agua o la leña, los llaman mecapales, además realizan tejidos cuadrados de aproximadamente un metro por un metro llamados “ayates”, con ellos envuelven a los niños de crianza para arrullarlos, colgarlos



en la sombra de un árbol o cargarlos a la espalda mientras realizan sus actividades, otras de las cosas que hacen de este ixtle, son los lazos, estropajos, escobetillas, aretes, collares y muchas artesanías poco reconocidas en nuestro país. Del bagazo que sale en este golpear, aprovechan el “Xite” como un limpiador natural para lavar la ropa, el cabello y efectuar el aseo en general.

En la temporada de lluvia las chicharras (gusanos como orugas) se introducen en las pencas y las personas las recolectan para poder asarlas en sus grandes comales, después las saborean en tacos o las muelen con chile, lo que resulta en una salsa de sabor incomparable. La raíz del maguey es guarida de hormigas que anidan huevecillos blancos llamados Escamoles guisados en restaurantes de alto prestigio, así como los Chinicuiles (orugas rojas) variedad de larva de una mariposa que se cría en la base de la penca del maguey. Se consideran de mejor sabor y más aromáticos que los Escamoles.

La cestería como artesanía tradicional se hace presente en Tasquillo, arte manual de tan poco valor económico. Se elabora en la comunidad de Candelaria, Juchitlán y San Antonio, es una tradición familiar de tatarabuelos a bisabuelos, con gran imaginación se hacen creaciones donde la naturaleza es convertida en arte. Cabe mencionar que la vegetación de la cabecera municipal se diferencia de toda la región por tener un río y en su ribera crecen carrizos, árboles de sauz y enormes sabinos proveedores de la materia prima del cestero quien dedica días completos a recolectar las mejores varas del sauz y los carrizos que deben ser tiernos para su mayor flexibilidad, los lleva a casa y en el patio tiende tan preciado material. Con paciencia limpian e inician a transformarlos en tiras que remojan en agua, de esta manera no pierden su maleabilidad a la hora de manipularlas. Los artesanos especializados en el arte de la cestería trabajan sentados en una silla baja o en un banco de tres patas, construido con madera, disponiendo al alcance de la mano lo necesario para su tarea, que se lleva a cabo de forma totalmente



artesanal, al no disponer de más herramientas que sierras, tijeras, tenazas cortantes, reglas, navajas y punzones que en muchos casos han sido construidas por él mismo.

Algunos artesanos se trasladan a la orilla del río, buscan un charquito bajo la sombra de los sabinos donde sumergen su material y con las mismas tiras montan una estructura inicial o base, seguidamente se empieza a tejer de manera entrelazada amarrando las diferentes piezas. Se trata de un proceso que se realiza de manera manual. El cesterero utiliza tijeras para cortar el extremo superior o punta del material elegido, pasando a dividirlo en tres o cuatro partes con un cuchillo, acaba obteniendo la fibra parejita como si la hubiera medido con una regla, e inicia la confección de los cestos por la base, según la canasta a elaborar. Una vez terminado el fondo, continúa el cuerpo del cesto colocando las tiras horizontales y en cada determinado número de éstas, sitúa otras de mayor tamaño, para lograr una mejor solidez de la pieza hasta conseguir su terminación. La parte superior se remata con cintillas más gruesas. Algunas cestas llevan incorporadas unas asas que se elaboran con mimbres enteros enrollados para que puedan ser agarradas con las manos.

Existen varias técnicas para la creación de las canastas, como el tejido simple, el tejido doble o el bordón de tres varas. El trabajo puede finalizarse blanqueando con azufre que ponen a quemar en las brasas y cuando empieza a despedir el humo, se colocan las canastas húmedas, acomodándolas de una manera singular para que no se quemen, se tapan un tiempo determinado y ¡listo! Las canastas quedan blancas y hermosas. También, se les puede dar un ligero color, introduciéndolas en una mezcla de agua con anilina e incluso si el cliente lo desea, barnizándolas. Como resultado se obtiene una infinidad de objetos útiles para la casa que atiende las necesidades particulares, así como las de sus semejantes.



El trabajo del artesano es un conjunto de procesos por los cuales entretejen su misma historia de vida, es un pedacito de él mismo, donde va dejando “un cachito de su propia vida” como decía don Rosendo Hernández Martín “El canastero de San Antonio”, sus manos se convierten en herramienta casi mágica y desempeñan una labor fundamental, circunstancia que hace el aprendizaje lento, al ser totalmente necesaria la experiencia, es decir lo que se aprende con la práctica, único procedimiento que permite primero conocer y luego dominar las particularidades de cada trabajo. Cuando las canastas están terminadas las amarran en un solo montón con un mecate y un mecapal, las cargan en su cabeza apoyándolas en su espalda y salen a “ranchar” (vender) caminan por las calles de los pueblos regateándolas por unos pesos más o unos pesos menos, con el marchante, hasta sacar para la comida del día a día... Otras personas como don Leopoldo de la comunidad de Juchitlán lograron comercializar su trabajo en otros municipios, vendiendo por pedidos ya “tratados” por docenas de canastas de diferentes tamaños, o en el peor de los casos, haciendo uso del trueque y cambiaba su mercancía por fruta o comida que debía llevar a casa para cumplir a su familia con el alimento básico (Martín, 2021).

En la comunidad de Huizaches se elabora champú con productos de la región como la sábila, nogal, tomate, chile, etcétera, pomadas de diferentes hierbas medicinales. Así mismo la familia Barrera Rojo se dedica a la elaboración de dulces típicos y botanas utilizando granola chilacayotas¹, guayabas, tejocotes, tunas, nopales, xoconostles, tamarindo, leche, cajetas, nueces etc.

En Tasquillo, si estas espantado, has tenido algún coraje fuerte, estas empachado con diarrea o simplemente no tienes apetito, debes tomar los espíritus de “doña Cuper” que es un licor artesanal con una cantidad enorme de hiervas medicinales, un regalo de la naturaleza combinado con aguardiente que sirve para curar infinidad de malestares y aún se conservan como

¹ Grandes viznagas, endémicas del Valle del Mezquital



remedios caseros que no son una simple “receta”, son conocimientos empíricos comprobados a fuerza de su uso y se fueron transmitiendo por generaciones, son parte de nuestra cultura ya que en cantidades adecuadas, curan los problemas de los enfermos y en exceso emborrachan.

Los espíritus, son capaces de curar un sinfín de males, su nombre hace alusión a la cura total del ser humano, a la limpieza general del cuerpo por dentro y por fuera, de tal manera que hasta el espíritu queda limpio y de ahí se genera su nombre “*espíritus*”. Es doña Cupertina de 86 años, la señora que guarda celosamente los conocimientos, sobre plantas medicinales naturales que su madre María Díaz le inició, es ella un héroe anónimo sin reconocimiento por conservar esta enseñanza herbolaria que a base de la costumbre tomamos como algo común y no se está preparando a las nuevas generaciones para continuar con este conocimiento tan delicado, mágico (Zuñiga, 2021).

La preparación de la infusión ha sido mejorada a lo largo del tiempo, con base en cursos de herbolaria que doña *Cuper* ha tomado a lo largo de su vida. Elige pacientemente las hierbas que utiliza y comenta “es importante que la cantidad de plantas sea exacta para que no amarguen ni pierdan su propósito curativo, las separa y cocina en dos recipientes, uno con las plantas que dan color y otro con las plantas generales, la cocción debe hacerse por la tarde-noche para dejar reposar la mezcla en un lugar fresco que reciba el sereno y el brebaje no pierda sus propiedades. Al otro día se mezclan los dos líquidos junto con aguardiente de caña que sirve como conservador y mantiene por mucho tiempo a los *espíritus* en buen estado.

Las personas de Tasquillo y de otros lugares, inclusive lejanos, vienen a comprarlos para curarse de diferentes malestares, lo más común, es tomar una copita en ayunas o antes de cada comida, pero si es para curar del *susto* a una persona se absorbe una gran bocanada y se rosea en la espalda del



“espantado” de manera sorpresiva, de inmediato con el mismo líquido se le frotan las palmas de las manos y de los pies para limpiarle todo lo “malo” que pueda tener; esto se menciona como un mero ejemplo de las tradiciones y patrimonio cultural que no pueden perderse a través de los tiempos.

Al hablar de doña Cuper no podemos dejar de homenajearla por la pasta del mole artesanal que elabora con su original receta, el tradicional mole rojo o verde que vende listo para agregar caldo de pollo y paladear su sabor exquisito. Es comprado en cantidades significativas por las personas del pueblo e inclusive los visitantes, ni que decir por los paisanos que se encuentran lejos de aquí y vienen exclusivamente por su mole. Ella es quien crea y perfecciona artesanalmente el mole “tzumi” elaborado con un chile seco de la región, que muele en un metate lo guisa en cazuela de barro, moviendo con cuchara de madera para finalizar el adorno con ricos piñones.

En la comunidad de la Vega se encuentra la empresa Mashei (Tasquillo) conformada por la familia Martínez Patiño, profesores jubilados, inquietos, creativos y trabajadores que para promocionar sus productos organizan un festival en el mes de agosto y reúnen a los diversos artesanos de la región, es una fiesta significativa que atrae al turismo. Con máquinas creadas y construidas por ellos mismos, exprimen la granada que convierten en licor dulce o amargo para los diferentes gustos, son los pioneros en la aventura de industrializar recursos naturales, abundantes en la cabecera de Tasquillo, que cuenta con un clima mediterráneo y es propio para el cultivo del nogal, la granada, el higo, la uva y una gama de árboles frutales, es por eso que se procesan mermeladas de higo, licor de granada en diferentes presentaciones, galletas de amaranto, salsa de nuez y los diferentes moles, esta diversidad, tradición y patrimonio cultural es otra de las cosas que la historia no puede permitir que se pierda en una narrativa modernista que privilegia la pérdida de identidad local.



En esta comunidad también el señor Damián elabora manualidades de madera, ya que la flora compuesta por pequeños arbustos como huizaches, magueyes, palmas, garambullos, mezquites, órganos, pitahayas, chilitos, cardones que son los que proveen de suficiente materia prima.

Las escamadas (flores de cera). La cera escamada es una de las tradiciones más importantes para las fiestas religiosas que se realizan en el Municipio de Tasquillo, las elaboran en las comunidades de Caltimacán, Motho, Bondhi y Portezuelo, con cera hirviendo, donde a partir de un molde crean finos pétalos o capas de colores transformándolas en adornos majestuosos. La cera se bate en unas ollas de barro, y se le añade pintura vegetal, cuando ya está muy caliente, al grado de que parezca atole, se mete el molde y rápidamente lo pasan a una cubeta con agua fría, ahí inmediatamente se secan las figuras; delicadamente y con mucha paciencia les dan forma con un pedazo de madera, tallando los pétalos de las flores que pegan con resina para hacerlos resistentes y se amarran a lo largo de una cuerda, van formando ramilletes (cuelgas), rosarios, capillas, castillos, arcos y nacimientos. Este tipo de adorno es infalible en procesiones y misas, son ofrendas que se hacen a los santos entre incienso, acompañados con duetos (violín y guitarra) que interpretan coplas, estas ofrendas son portadas en pares por los mayordomos, al momento de depositarse en los altares, se enciende la mecha de las velas que iluminan el recinto, al sentirse el calor, las flores prendidas en capullo o semiabiertas se abren totalmente como si tomaran vida, ofreciendo al santo todo su esplendor y belleza.

En algunos casos el adorno de cera es acompañado de palmas (cucharilla o citol), también se coloca en los arcos de las entradas de las iglesias y es admirado por la solemne romería que sale de la capilla.

En la comunidad de Tetzú y Arbolado se trabaja por las familias el telar de cintura el cual deja que la imaginación y la creatividad se plasmen en una



prenda, se combinan diferentes hilos de colores, dejando ver figuras de animales y plantas de la naturaleza, en esta artesanía la fantasía se hace realidad formando un mosaico multicolor en la tela creada.

Los hilados de lana se realizaban en telares de madera, hoy en día están en vías de extinción a pesar de representar costumbres y tradiciones del Municipio de Tasquillo, son artesanías de alto valor estmativo para personas que nos visitan o simplemente para nuestra gente, que de otra manera emigra a diferentes lugares o países en busca de una mejor economía. Durante los siglos pasados la explotación de las fibras duras abarcaban toda la zona, actualmente irrigada, en lo que ahora se trabaja poco, dicha actividad perdura en las zonas áridas del Valle del Mezquital, como en el caso de Caltimacán y otras comunidades que no cuentan con riego alrededor del municipio, en esta comunidad, los campesinos artesanos generalmente poseen pequeñas parcelas donde siembran maíz de temporal sin embargo la escases de lluvia provoca que las cosechas sean raquíticas, lo que los liga al trabajo artesanal para subsistir y de esta manera “apoyar a sus escuelantes” como dice Doña Mechita.

15

El telar de cintura como tejido armonioso y relajante aún se trabaja en la comunidad de Tetzhu, se amarra al extremo de un árbol y el otro extremo se sostiene en la cintura con un mecapal, la tejedora generalmente sentada en un banco o en una silla baja hace contrapeso con su mismo cuerpo para estirar los hilos y el resultado sea una tela lisa y uniforme que no quede fruncida ni floja. El telar tiene varios componentes: una serie de varas de madera empleadas para lograr el ancho de la tela y para tramar los hilos. Las varas de lizo sirven para levantar los hilos pares y crear un “calado” o espacio entre ambos juegos de la trama, en el regreso de la hebra se usa la vara de paso, cuya función es subir los hilos impares, contar y entrecruzar el tejido, con un aditamento llamado “machete” se aprieta el largo telar. Esto es la magia para que las figuras sean las deseadas, por tanto, el tejido es el paso



de hilos alternados que se van tramando sobre la urdimbre, regresando en un ir y venir constante, parejo y armonioso, pareciera que a un ir, una inspiración y a una inspiración, un regresar... sin embargo no deja de ser un trabajo agotador donde el cansancio de la espalda se convierte en un dolor agudo, punzante y la posición en la que se encuentra la artesana provoca calambres en las piernas, pero todo vale la pena al obtener el producto deseado, que es muy variado, pueden ser cintas, fajas, morrales, *quechquémitl*, huipiles, enredos, rebozos, servilletas, sarapes, gabanes, cotones, etc. Los cuales se venden en las plazas a un precio que no cubre los días invertidos, ni deja la suficiente encomia para vivir.

Un héroe para resaltar

Retomando el tema del heroísmo individual, queremos referirnos a uno de los más ilustres nativos de Tasquillo, el profesor y antropólogo Maurilio Muñoz Basilio, (1922-1982), aborigen otomí, El mayor de siete hermanos, nacido en la colonia de Arbolado, en una casa de adobe, hijo de un maestro rural – don Francisco Muñoz- su lengua materna era el otomí y no hablaba bien español, no obstante, llegó a dominar este idioma, así como a hablar con soltura inglés y francés.

16

Maurilio fue un joven extrovertido, extremadamente responsable, respetuoso y dedicado, tanto en su trabajo en casa como pastor del rebaño de ovejas familiar, así en su rol de estudiante, cursó la primaria en el municipio vecino de Zimapán, pues en Arbolado sólo había una escuela de organización para los primeros tres años; cursó la secundaria, gracias a que, como vendedor de periódicos, en la ahora Ciudad de México – otrora Distrito Federal – fue descubierto y apoyado por el entonces Presidente de la República, Lázaro Cárdenas quien le otorgó una beca para estudiar en la Secundaria para Trabajadores de Coyoacán en el Distrito Federal; posteriormente cursó la preparatoria en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).



Con estos estudios básicos, pudo trabajar como profesor en el Internado Indígena Fray Bartolomé de las Casas, ubicado en Ixquimilpan y en 1945 obtiene nuevamente una beca para estudiar Antropología en la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), y un posgrado en Francia en estudios de Etnología.

El trabajo de Mauricio no solo puede ser apreciado en el Valle de Mezquital, en su labor siempre a favor de los menos favorecidos se aprecia por diferentes partes de la República Mexicana; 1959 a 1961, ejerce como Subdirector Técnico del Centro Coordinador de la Sierra Tarahumara, en el Estado de Chihuahua; de 1962 a 1967 como Director Técnico del Centro Coordinador Mixteco-Nahua-Tlapaneco en el Estado de Guerrero.- de 1968 a 1970 fue Director del Centro Coordinador Tzeltal-Tzotzil en San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

Su regreso a la zona otomí fue en 1972 cuando fue nombrado vocal ejecutivo del Patrimonio Indígena del Valle del Mezquital; a partir de aquí, Maurilio sería el principal promotor del progreso académico y económico en esta área.

Este personaje fue merecedor de una estatua de bronce colocada en un hemicycleo en Ixmiquilpan Hidalgo a 22 kilómetros de su natal Tasquillo, y reconocido como prócer del indigenismo del Valle del Mezquital.

No obstante Maurilio es solo el personaje más reconocido, detrás de esos héroes anónimos que habitan la región que ha hecho posible – además de las remesas recibidas por parte de los migrantes de la zona que trabajan principalmente en Estados Unidos y Canadá- el progreso gradual de Tasquillo, he aquí algunos ejemplos:

“Puente de fierro viejo” a finales del siglo XIX, el estado de Hidalgo se convierte en importante productor de fierro destacando las fundidoras de la



Encarnación- localidad del municipio vecino de Zimapán - que durante la feria de Londres en 1900, se hace acreedora a la medalla de oro por su calidad, hacia la época porfiriana se hicieron importantes edificaciones en numerosas ciudades del país destacando numerosas vías férreas, la construcción del mencionado puente – del que cuentan los juglares locales se le dio refugio al Presidente Benito Juárez en su huida hacia el norte de la república- Se afirma que este puente comparte el mismo material que inició la Torre Eiffel y en sus tiempos era el único paso del Valle del Mezquital hacia el norte.

Conclusión

Desde sus acontecimientos históricos soslayados por la narrativa moderna, hasta sus tradiciones culinarias como las aquí mencionadas y las que quedaron en tintero como “ir a tlacuachar”, Tasquillo Hgo, es un pueblo en el Centro del Valle del Mezquital que sobrevive y escribe su propia historia a partir de sus héroes anónimos y no tanto, quienes han puesto su mirada en una mejor vida para sus habitantes, que sin dejar de ser un hermoso pueblo lleno de lugares maravillosos y turísticos, conserva y ofrece sus tradiciones a todo aquel que desee vivir una experiencia ecléctica entre naturaleza, artesanías, tradiciones, pero sobre todo el orgullo y trabajo de una pequeña población que no solamente se ha negado a dejarse vencer por las adversidades, sino ve directo a un futuro prometedor.



Referencias bibliográficas

- Gutiérrez, R. (2012). El protagonista y el héroe; definición y análisis peético de la acción dramática y de la cualidad de lo heroico. *ámbitos*, 43-62.
- INAFED. (S.F). *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*. Recuperado el 10 de 01 de 2021, de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM13hidalgo/municipios/13058a.html>
- López, F. (1997). Las distinciones y las diferencia en la histodia colonial del Valle del Mezquital". *Dimensión Antropológica*, Vol.9-10 pp27-70. Obtenido de Dimensiones.
- López, F. (8 de julio de 2021). *Las distinciones y las diferencias en la historia colonial del Valle del Mezquital*. Obtenido de Domensión antropológica: https://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/wp-content/uploads/DA9-10_cita02.pdf
- Martín, K. (15 de junio de 2021). Tasquillo cuna de éroes abnónimos. (G. Dzu, Entrevistador)
- Real Academia de la Lengua Española. (8 de julio de 2021). *Asociación de Academias de la Lengua Española*. Obtenido de Real Academia de la lengua Española: <https://dle.rae.es/h%C3%A9roe>
- Sria. de Turismo del Estado de Hidalgo . (9 de Julio de 2021). *Secretaría de Turismo del Estado de hidalgo* . Obtenido de <https://s-turismo.hidalgo.gob.mx/>
- Zuñiga, C. (10 de julio de 2021). Tasquillo, cuna de heroes anónimos. (G. Dzul, Entrevistador)



UAEM

*“2021, Celebración de los 65 Años de la
Universidad Autónoma del Estado de México”*