

# IXK'AT'EI

## GACETA CULTURAL

Julio 2023 | Núm. 1 | Convite cultural Resonancias del yuhmu



Foto: archivo comunitario

# CRÉDITOS



Secretaría de Cultura  
del Gobierno de México

Cultura Comunitaria

Biblioteca Interactiva de Lenguas  
Indígenas *La Canica*

---

Coordinadora  
Maribel Rojas Albañil

Editora  
Diana Jacqueline Pérez Herrera

Ilustraciones  
Ma. Dolores Martínez Solís

Fotografías  
Archivo comunitario

Redacción  
Diana Jacqueline Pérez Herrera  
Rafael Alarcón Montero  
Ma. Dolores Martínez Solís  
María Juana Patlani González

Traducción:  
Manuel Mexicano Verdad  
Rosa Domínguez Ortega  
Esperanza Yonca Gaspar

conviteculturalixtenco@gmail.com

**Ixk'at'ei**  
Gaceta Cultural

Resultado del Convite cultural  
*Resonancias del yuhmu*

Núm. 1, julio de 2023

San Juan Ixtenco, Tlaxcala, México

---

Las opiniones expresadas en esta publicación son responsabilidad de los autores y no necesariamente reflejan la posición oficial de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México.

# ÍNDICE



|   |    |
|---|----|
| Jornada del Convite cultural <i>Resonancias del yuhmu</i> | 2  |
| Lengua yuhmu en peligro de desaparecer                    | 4  |
| Lugares simbólicos de San Juan Ixtenco                    | 6  |
| Chile de Matuma y su preparación                          | 8  |
| Salsa de chito  | 10 |
| Plantas medicinales y su uso en Ixtenco                   | 11 |
| Ra xöne (La bruja)  | 12 |
| Go nógaga (Yo soy). Lección 1 de yuhmu                    | 13 |

# Jornada del Convite cultural *Resonancias del yuhmu*

---

Por Diana Jacqueline Pérez Herrera

Como cada viernes de Convite cultural en el salón de la Biblioteca Interactiva de Lenguas Indígenas *La Canica*, se reúne un grupo de habitantes de San Juan Ixtenco para convivir y compartir experiencias, saberes y conocimientos de su vida en relación a la lengua yuhmu.

En una de las jornadas del ciclo del Convite cultural, el tema central de la reunión fue el patrimonio cultural. Antes de adentrarnos en las definiciones del diccionario, realizamos una actividad muy creativa en la que pusimos a prueba nuestras habilidades artísticas con el juego “Mi patrimonio es...” que consistió en dibujar una o varias manifestaciones con las que se nos sentimos identificados o consideramos parte del patrimonio cultural de Ixtenco. De esta manera, cada persona tuvo la oportunidad de crear su propia definición sobre el tema.

Entre las manifestaciones citadas se encuentran algunos espacios arquitectónicos como la torre de la parroquia, las conchitas de agua, las capillas, la ermita y las ex haciendas.

Así también se mencionaron las costumbres y tradiciones que forman parte fundamental de la identidad de la comunidad, entre las más referidas está la fiesta patronal del 24 de junio, donde se celebra a San Juan Bautista; las artesanías, como la elaboración de alfombras y cuadros de semillas; el bordado de pepenado, la bisutería de semillas, las figuras de totomoxtle, la gastronomía que es reconocida por el atole agrio, el chile

de Matuma y sus tamales tontos; el maíz nativo, el cerro de Xalapasco y principalmente, la lengua yuhmu como una de las manifestaciones más importantes y que día con día suman esfuerzos junto a más personas hablantes para revitalizarla. Con esta actividad identificamos muy bien cuál es nuestro patrimonio cultural y la responsabilidad que nos corresponde como habitantes de la comunidad para protegerlo.

Para categorizar un patrimonio cultural, que denote estrategias para su salvaguarda, primero denominamos un universo que parte de lo general a lo particular en dos categorías:

La primera es patrimonio tangible e intangible; ejemplo de tangible es la iglesia, como una manifestación que podemos tocar y ejemplo de lo intangible es la lengua, que podemos escuchar pero no podemos tocar.

La segunda categoría es el patrimonio natural, como aquellas áreas naturales que nos dotan de un paisaje o de elementos muy característicos, como el cerro de Xalapasco por sus formaciones particulares, conocidas como cráteres o diatremas, que fueron ocasionadas por formaciones volcánicas o meteoritos que



## Lengua yuhmu en peligro de desaparecer

Por Rafael Alarcón Montero

### 1. Parentesco de la lengua otomí con otras lenguas de México

Así como las personas poseemos una relación de parentesco con alguien; es decir tenemos padres, hermanos, tíos y abuelos, etc., también las lenguas, en su mayoría, tienen con alguna otra lengua u otras lenguas una historia compartida: de filiación genética. En el caso de la lengua otomí se ha establecido, a partir del trabajo de Soustelle (1937), que posee un estrecho vínculo familiar con las lenguas mazahua (hablada en los estados de México y Michoacán), matlatzinca y tlahuica (ocuilteco), habladas también en el estado de México. También, aunque ya un poquito más lejano, tiene parentesco con las lenguas pame (hablada en los estados de San Luis Potosí y Querétaro) y chichimeco jonaz (hablada en el estado de Guanajuato). Por último, tiene una relación familiar, mucho más remota, con otras lenguas habladas en los estados de Oaxaca, Puebla, Guerrero y Veracruz, a saber: chinanteco, zapoteco, mazateco, chocho, ixcateco, popoloca, tlapaneco, amuzgo, entre otras. Todas estas lenguas conforman lo que se llama la familia lingüística otomangue.

### 2. La agrupación lingüística otomí

Según el Catálogo de las Lenguas Indígenas Nacionales: Variantes Lingüísticas de México con sus Autodenominaciones y Referencias Geoestadísticas (CLIN), publicado por el Instituto Nacional de Lenguas

Indígenas (INALI, 2009), la lengua otomí actualmente es hablada en ocho estados de la república mexicana, estos son: Guanajuato, Hidalgo, México, Puebla, Querétaro, Michoacán, Tlaxcala y Veracruz. Aunque las diferencias entre las distintas variantes del otomí son notorias (Lastra, 2001), no existe un acuerdo sobre cuáles de las diferentes variantes lingüísticas debe tratarse como lenguas distintas y cuáles solo como variantes dialectales. Dada la gran diversidad existente a nivel gramatical y léxico entre las distintas hablas otomíes, actualmente algunos investigadores han propuesto que en realidad el otomí es un grupo de lenguas que con el paso de los siglos se ha convertido en una pequeña familia lingüística (Palancar, 2013; Hernández-Green, 2014).

Ahora bien, la postura oficial del INALI, en el CLIN, es tratar al otomí como una agrupación lingüística (llamada la agrupación lingüística otomí) con nueve variantes lingüísticas diferentes. Las distintas variantes lingüísticas reconocidas en el CLIN son tratadas para fines oficiales como lenguas distintas. Siguiendo la postura de este catálogo, consideraremos que esta agrupación está integrada por nueve variantes, que para fines legales pueden ser tratadas como lenguas, entre ellas la lengua yuhmu hablada en el municipio de San Juan Ixtenco, en el estado de Tlaxcala.

### 3. Variantes lingüísticas de la agrupación otomí

Enseguida nos referiremos a las distintas variantes reconocidas en el CLIN para la agrupación lingüística otomí (véase mapa 1).

1.- **Ñuju, ñoju, yühu:** otomí de la sierra (principalmente sus hablantes se localizan en los estados de Hidalgo, Puebla y Veracruz).

2.- **Hñãñho:** otomí bajo del noroeste (principalmente sus hablantes son ubicados en Amealco de Bonfil, en el estado de Querétaro).

3.- **Ñathó:** otomí del oeste (principalmente sus hablantes se localizan en el estado de Michoacán).

4.- **Ñöhñö, ñähñá:** otomí del oeste del Valle del Mezquital (sus hablantes se localizan en los municipios de Huichapan y Tecozautla en el estado de Hidalgo).

5.- **Hñähñú, ñänhú, ñandú, ñóhnño, ñanhmu:** otomí del Valle del Mezquital (sus hablantes se localizan en el estado de Hidalgo).

6.- **Yühmu:** otomí de Ixtenco (sus hablantes se localizan en San Juan Ixtenco, en el estado de Tlaxcala).

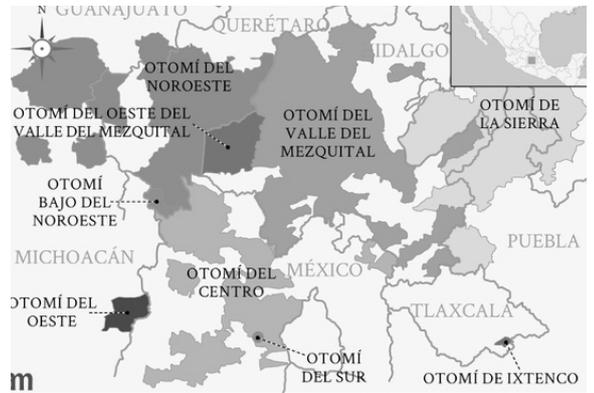
7.- **Ñü'hü:** otomí de Tilapa o del sur (sus hablantes se localizan en Tilapa, en el Estado de México).

8.- **Hñöñho, ñühú, ñanhú:** otomí del noroeste (sus hablantes se localizan en los estados de Querétaro y Guanajuato).

9.- **Hñähñu, ñöthó, ñható, hñothó, ñóhnño:** otomí del centro (sus hablantes se localizan en el Estado de México).

### 4. La lengua yuhmu

El yuhmu es una variante del otomí hablado en la actualidad en San Juan Ixtenco, Tlaxcala. Esta lengua se encuentra en serio peligro de desaparición (Moseley, 2010), ya que sólo las personas mayores de 70 años tienen un dominio importante de ella



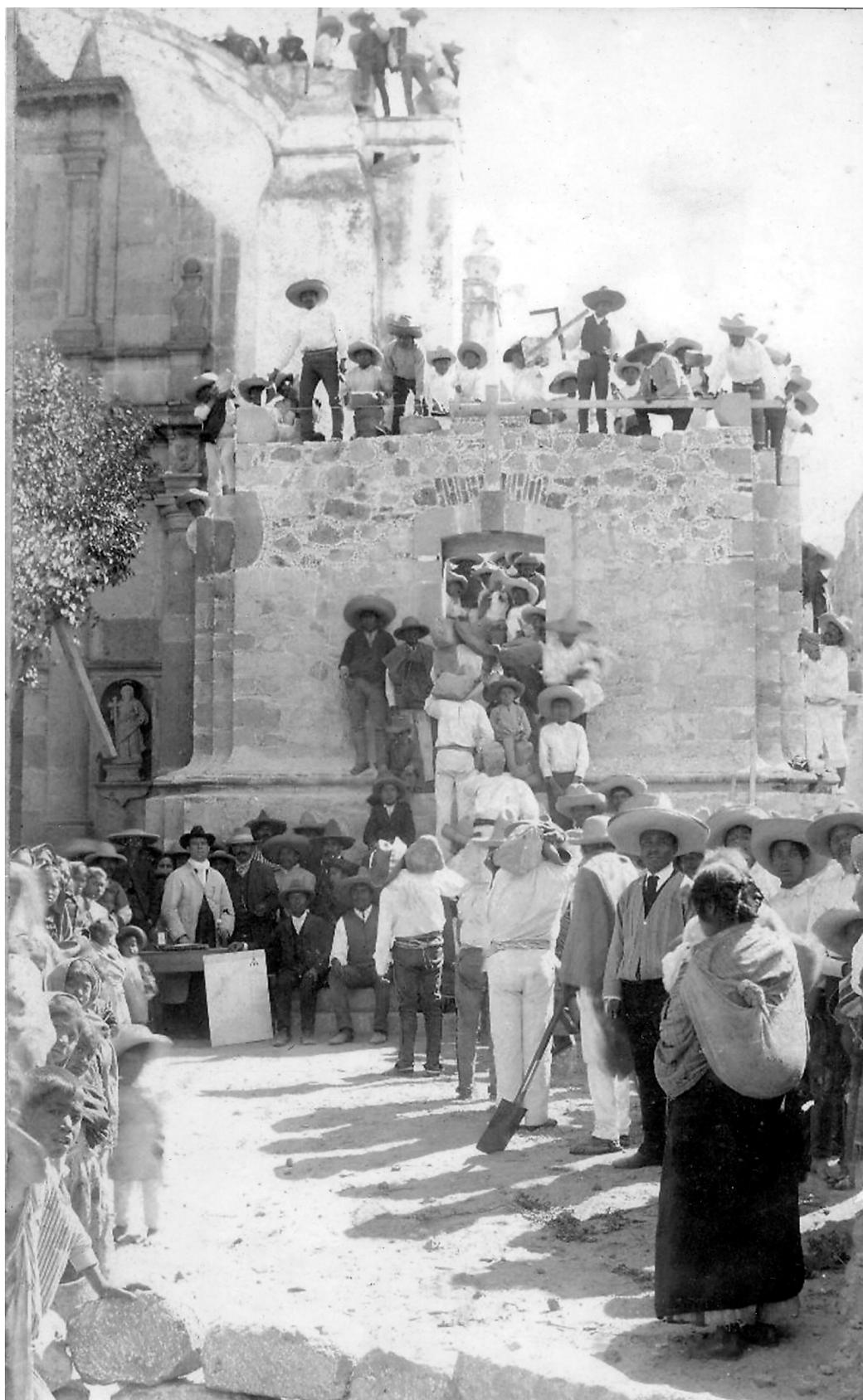
Mapa 1. Ubicación de las nueve variantes otomíes.

y pueden comunicarse utilizándola. Algunas personas menores de 60 años la comprenden, pero no la hablan, y por desgracia no hay niños que la estén aprendiendo en sus casas. No sabemos con exactitud cuántos hablantes quedan, sin embargo al preguntar sobre este respecto a las personas con quienes hemos colaborado, nos han dicho que hay aproximadamente **70 personas que todavía la hablan**. Además, tampoco conocemos con claridad cuál es el grado de dominio lingüístico que ellos poseen. Por lo anterior, consideramos urgente tomar acciones para salvaguardar, difundir y enseñar esta lengua, pues creemos que a más tardar en un par de décadas ya no quedará nadie que se comunique en yuhmu.

#### Bibliografía.

- Arqueología mexicana (2019). Edición especial. Número. 85
- HERNÁNDEZ-GREEN, NESTOR (2014). Gramática de la lengua yuhu (otomí) hablada en la comunidad de San Jerónimo Acazulco (municipio de Ocoyocac, estado de México). México, CDI
- INALI (2009). Catálogo de las Lenguas Indígenas Nacionales: Variantes Lingüísticas de México con sus Autodenominaciones y Referencias Geoestadísticas. México, INALI
- LASTRA, YOLANDA (2001). Unidad y Diversidad de la Lengua: Relatos otomíes. Instituto de Investigaciones Antropológicas. México, UNAM
- MOSELEY, CHRISTOPHER (2010). Atlas de las lenguas del mundo en peligro. París: UNESCO.
- PALANCAR, ENRIQUE (2013). "Preaspiration in Northern Otomi: A relic of an old fortis/lenis contrast". Base articulatoire arrière. Backing and Backness. LINCOM Europa.
- SOUSTELL, JACQUES (1937). La famille otomí-pame du Mexique Central, Travaux et Mémoires de l'Institut d'Ethnologie, Paris.

## LUGARES SIMBÓLICOS DE SAN JUAN IXTENCO, TLAXCALA



Ixtequenses colaboran en la construcción de la Parroquia de San Juan Bautista (año desconocido).



Parroquia de San Juan Bautista, aljibe y jacalón (1948).

La Conchita. Habitantes la usaban para captar el agua que se acarrea en castañas y con ayuda de animales de carga (1954).



Palacio municipal y volcán La Malintzi (año desconocido).

Celebración en el Casco de San Antonio (año desconocido).



# Chile de Matuma y su preparación

Por Diana Jacqueline Pérez Herrera



La gastronomía ixtequense se caracteriza por su originalidad y significado. El chile de Matuma o mole de ladrillo es el platillo tradicional más emblemático del municipio de San Juan Ixtenco y en 2016 fue declarado patrimonio cultural de Tlaxcala, lo que destaca su detallada preparación y la importancia de la cultura alimentaria de los pueblos.

Dentro de las múltiples actividades que se realizan en cada jornada del Convite cultural, están los Círculos de diálogo, donde compartimos experiencias y saberes sobre costumbres y tradiciones en relación a la lengua yuhmu. En una de estas jornadas conversamos sobre el chile de Matuma y la tradición para su elaboración.

El chile de Matuma comienza a prepararse desde las 3 de la mañana del día 24 de cada mes, aunque es uno de los platillos que se sirve en la fiesta patronal del pueblo, mensualmente se hace “La Matuma” en honor a San Juan Bautista y a la que asisten todas las personas de la localidad. Para realizar estas labores, la mayordomía, compañeros y comadres, se organizan para designar a las personas encargadas de los quehaceres

correspondientes en la preparación de cada mes. Hoy en día, esta división de quehaceres se sigue practicando según la tradición: por un lado, los hombres se encargan de cocer y cortar la carne de res y por el otro, las mujeres se encargan de todo lo que implica la preparación del chile, desde preparar el nixtamal, llevar el maíz al molino, batir la masa, hasta la disposición de los alimentos. Es decir, son las cocineras tradicionales y las mujeres de Ixtenco quienes mantienen vivo este legado, patrimonio cultural de Tlaxcala.

Algunos de los ingredientes que lleva este exquisito platillo son: chile guajillo, ajonjolí, clavo, cilantro, canela, ajo, cebolla, masa de maíz, grasa y carne de res. Para los tamales tontos que lo acompañan, se utiliza manteca, anís y sal.

Al ser parte de los saberes tradicionales de la comunidad, las porciones para guisar los platillos son calculadas al azar, pues no existe una medida exacta. Una vez que se cuenta con todos los ingredientes, la preparación se divide en dos momentos: el primer momento es tostar, se remojan los guajillos y se tuestan las especias. El segundo momento es freír el chile con el cebo de la carne de res. En ningún momento se utiliza manteca ni aceite, solo el cebo porque es lo que da el sabor.



Poco a poco se le va agregando caldo conforme “van viendo” la cocción. Al momento de probar el molito de chile y para cerciorarse de que está listo, se sirve en el plato de prueba que se pasa entre todas las comadritas para dar el visto bueno de la sazón y sondear si le hace falta más condimento, sal, o espesor y así, repiten las veces necesarias para comprobar la textura y sabor correctos.

A su vez, los hombres cuecen la carne, “pellizcan” insertando un cuchillo en ella para asegurarse que este al punto, luego retiran un pedazo y lo comparten entre compañeros y compadres, quienes en consenso deciden si requiere un poco más de lumbre.

La carne se saca del cazo y se pone sobre una mesa, en chiquihuites o en tinas para que repose y pueda ser cortada.

Finalmente, llega el momento que todos esperan para saborear el rico chile de Matuma que se sirve en la casa del mayordomo.



Después de dialogar sobre su preparación tuvimos la oportunidad de probar este manjar y conversar sobre las dinámicas comunitarias de esta celebración:

Primero se asiste a misa y al final se reparten tamales y atole a todas las personas. Después se regresa a casa del mayordomo, en su puerta se toca el teponaxtli y se echan cuetes al aire para indicar el lugar donde es La Matuma, así las personas asisten dejando su cooperación y en agradecimiento los compañeros les comparten una prueba, es decir, un poco de chilito con unos pedazos de carne, tamales tontos, tortillas y un vaso de pulque o un refresco.

Mientras se convive y saborean estos alimentos, se les pide su olla y chiquihuite de tortillas para darles la “encaminada” que llevarán a casa para compartir con su familia.

# COCINA TRADICIONAL

## INGREDIENTES



5 tomates



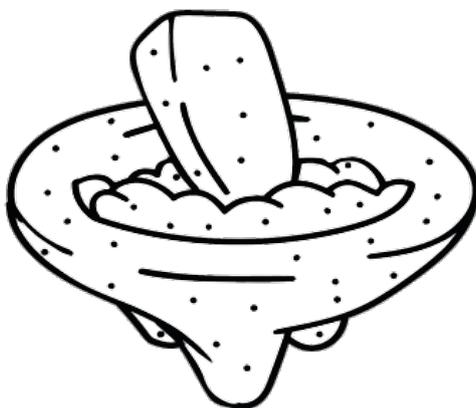
5 chiles serranos



100 g de chito\*



Sal al gusto



## Salsa de chito

Por Ma. Dolores Martínez Solís, cocinera tradicional.

La salsa de chito me recuerda a mi mamá que ya falleció, pero cuando preparo este delicioso platillo la recuerdo con mucho cariño. También me vienen a la mente otros recuerdos que tengo con ella, por ejemplo, cuando mi hijo estaba bebecito mi madre me llevó esa salsa, según era mi premio. Antes, cuando una mujer se aliviaba y tenía un varón, eso es lo que nos daban. Nos premiaban casi con una salsa de chito. Y eso hacía cada vez que tenía un hijo.

El chito se puede hacer en salsa roja, con chile guajillo o en salsa verde. Se muelen los tomates y chiles con el molcajete y se le pone el chito. La preparación varía según los gustos de cada persona.

Otro recuerdo que tengo es cuando pasaba a visitar a mi mamá y me decía:

— “¡Ven, hija! ¡Pásate!” y yo le decía: — “Mami, ¿qué estás haciendo?” —, entonces ella respondía: — “Ven a comerte un taquito, rápido”.

— “Pero es que ya me voy” — le respondía de nuevo.

— “Ven, ¿qué comiste? ¡Ay, hija! pobremente cómete una salsita de chito” —.

Entonces agarraba una tortilla y me hacía un taco de su salsa, que la verdad ¡qué rico sabía!

Y así es cómo preparo con mucho cariño esta deliciosa receta, muy característica de nuestro municipio.

\*El chito es carne seca de chivo o de caballo.

# Las plantas medicinales y su uso en Ixtenco

Por María Juana Patlani González

Cuando era niña y me enfermaba, mi papá me curaba sobándome el cuerpo. Ponía especial atención en los nudos o puntos específicos de mi cuerpo, por ejemplo, en algunos puntos está la garganta, en otro el hígado y en el riñón.

En Ixtenco lo que más se curaba era el empacho y la garganta, que eran las enfermedades más comunes. En ocasiones para curarme asaba un tomate que me ponía en la boca y me sobaba las anginas para que se desinflamarán los ganglios, pero hay que saber hacerlo para no lastimar la garganta. Esto se hacía cuando se tenía una infección y la inflamación era grande.

Cuando tenía temperatura me ponía azomiate con alcohol en los pies, en el vientre y en el ombligo; el ombligo es la conexión que se tiene con nuestra madre y el tratamiento que se realice en este punto va a ser una curación más directa, es como una inyección, es más directa que una pastilla la cual tarda más en curarte.

Mi mamá ponía a hervir eucalipto, menta y pirul para hacer vaporizaciones que aspirábamos, asaba un limón que partía a la mitad para untarle miel y después lo chupaba. También mi papá hacía un jarabe con capulín, lo ponía a hervir y le añadía miel, nos lo daba para reforzar los pulmones ya que ayuda como expectorante y saca toda la mucosidad, es ideal para el problema de bronquios.

Mis papás me curaban de esta forma natural porque no me llevaban al médico, ellos me curaban a su manera y ahora me sale más caro. También me cuesta más trabajo encontrar plantas que tengan las condiciones para poder sanar, yo no puedo cortar una planta que tiene glifosato o que tiene herbicida porque en lugar de hacer un bien puede causar un daño.

Como en la mayor parte del país, nos hemos sistematizado y se ha utilizado con más frecuencia la medicina convencional, pero en realidad los abuelos, dentro de sus raíces y dentro de nuestras familias, seguimos haciendo nuestros tecitos aunque ya no sabemos cómo hacer una infusión para poder curarnos. En ocasiones la gente desconfiaba de la efectividad de los tés, pero con la pandemia todo mundo volteó a ver la naturaleza para cuidarla y valorarla.





## Ra xöne

Ngemú chitapiga chixutsi, n'a xui, xtapenga thi xtä maga mení ngú mà tsuga.

Xtagetaga n'a za n'a bola tsibí andi thogi man'a ya za man'a. Xta tsúgá xtahapagarihi ngú.

*Microcuento e ilustración de Ma. Dolores Martínez Solís*

# La bruja

Cuando yo era niña, en una noche, yo salí al patio y fuí hacia el solar de la casa de mi abuelita. Vi en un árbol una pelota de fuego que se pasaba de una rama a otra. Me espanté y corrí al cuarto.

Traducción de Manuel Mexicano Verdad y Rosa Domínguez Ortega.



# Go nógaga Yo soy

## Lección 1 de yuhmu

- **Té xkí déwi gó't'itho k'iwi**  
- Buenas tardes a todos ustedes.
- **Mà thühüga Láncha 'Yónkha Níranxü**  
- Mi nombre es Esperanza Yonca Gaspar.
- **Dúr me ixténgoga, mähme**  
- Soy de Ixtenco, Tlaxcala.
- **Dí phòka hyü i 'róte 'rét'a ma yòto yù khèya**  
- Tengo 77 años.
- **Dí yäga yühmu**  
- Hablo yuhmu.
- **Dí nèga ga pä ka ga yä ga yuhmu**  
- Quiero aprender a hablar yuhmu.
- **Dügüt'ükhwä mo n'agi ga thóka ga zága k'iwi**  
- Gracias, otro día paso a saludarlos.

Lo que debemos aprender y practicar en esta lección es saludar, decir nuestro nombre, de dónde somos, cuántos años tenemos y despedirnos.

Comparten: Esperanza Yonca Gaspar y Rafael Alarcón Montero.

# CONVITE

Cultural

*Ixk'at'ei* es una iniciativa de las personas que participaron en el Convite cultural *Resonancias del yuhmu*, como parte de las acciones que impulsa el Programa Cultura Comunitaria de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, para compartir conocimientos, experiencias y saberes mediante actividades culturales y creativas que difundan la gran riqueza cultural de San Juan Ixtenco, Tlaxcala.

Agradecemos a todas las personas que colaboraron en su elaboración.



# Cultura

Secretaría de Cultura

