

Nuestra Sazón

Tradiciones de la cocina hñähñu
del Valle del Mezquital.
Cocina indígena y popular

Edith Yesenia Peña Sánchez

Lilia Hernández Albarrán

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
(CONACULTA, 2014)

368 páginas

Reseña de: Rebeca Osorio González

Doctora en Ciencias Sociales por la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad Autónoma del Estado de México. Profesora de Tiempo Completo adscrita al Centro Universitario UAEM Temascaltepec.

rosoriog@uaemex.mx

Tradiciones de la cocina hñähñu del Valle del Mezquital.

Cocina indígena y popular



Fuente: CONACULTA, 2014

El libro inicia con un agradecimiento por parte de las antropólogas al pueblo originario *hñähñu*, por los conocimientos compartidos y las experiencias vividas desde 2001 hasta 2014 -mismas que se pueden traducir también en actividades de turismo rural-, lo que da cuenta de otra manera de hacer trabajo de campo, donde los sujetos son personas y no objetos. Con este punto de partida, se puede anticipar que la lectura mostrará narrativas compartidas en diálogos horizontales, lo cual es poco común en los textos donde se abordan saberes agrolimentarios y gastronómicos, debido a que generalmente en la cocina nacional e internacional, existe un extractivismo epistémico de las cocinas locales y originarias. Siguiendo a Sara Corona, la metodología horizontal es una “práctica investigativa para construir nuevo conocimiento a partir de la equidad discursiva, que en el proceso construye la autonomía de las voces que requiere la convivencia social” (2017, p. 93). Dicha metodología, agrega la autora, es también un método que implica una teoría del conocimiento, de las condiciones y modalidades de construcción del conocimiento que siempre son dialógicas; “no trata de la reflexividad ni de la colaboración, sino que, desde la horizontalidad, se abren puertas a nuevos conocimientos” (Corona, 2017, citado en Osorio, 2021, p. 116).

En este sentido, en el apartado de la presentación, un testimonio recogido de la comunidad estudiada argumenta:

La doctora Edith Yesenia Peña Sánchez y la maestra Lilia Hernández Albarrán, son estudiosas que han convivido en estos lugares desde hace más de quince años [...], se han imbuido en nuestra historia de vida social y cultural, de manera que, si algún estudioso conoce a profundidad el Valle del Mezquital y concretamente el municipio de Santiago de Anaya, son ellas (Pérez, 2014, p.17).

A la par agregar que se considera un acierto que la presentación del libro la haya realizado una persona que es *hñähñu*, debido a que es justo a quién debería llegar este tipo de bibliografía, porque de ellos depende la salvaguarda y protección de la memoria biocultural. Son ellos, desde sus lugares de enunciación, quienes deben proteger a través de su tradición oral la memoria situada; por tanto, la Mtra. Rosa María Raquel Pérez Hernández, en la presentación del libro argumenta:

Como indígena *hñähñu*, me consta que en primer lugar nuestra comida ancestral nada tiene que ver con sopa, plato fuerte, frijoles y postre; ese orden para alimentarse no es de indígenas, nuestra alimentación siempre fue de un solo plato fuerte, podrá ser un plato de malvas, una gorda martajada y una jícara de pulque; en segundo lugar, en la cocina *hñähñu* original no se guisaba con aceite, esporádicamente con manteca, asimismo, el indígena *hñähñu* siempre tiene comida de acuerdo con las estaciones del año; en primavera, una gran variedad de quelites y nopales; en verano, otra variedad de quelites aunado a la fauna silvestre, aprovechando que, para entonces, los animales están gorditos; en otoño un poco de elotes, ya empiezan los granos a secarse o aunque no se hayan secado bien, de cualquier manera se pueden comer; en invierno los granos están listos, algunas personas secaron calabacita o nopal; por ser tiempo de frío un atole de aguamiel, cae muy bien (Pérez, 2014, p.17).

Asimismo, después de la presentación, el libro se divide en 8 secciones; la primera contempla siete apartados que se enlistan a continuación, y la segunda sección ya es un recetario dividido a su vez en otras siete unidades, según la naturaleza de las recetas que contienen (por ejemplo, *Flores*, o *Bebidas*) y que se detallan más adelante. Así, en la primera parte del texto se presentan los siguientes apartados:

1. Entre la biodiversidad y el patrimonio culinario.
2. El ser *hñähñu* en el Valle del Mezquital, Hidalgo.
3. La cocina *hñähñu* del Valle del Mezquital, Hidalgo.
4. Entre el pasado y presente: la cocina *hñähñu*.
5. La feria gastronómica del Valle del Mezquital, Hidalgo.
6. Para seguir degustando.
7. Y sigue la creatividad dando y nosotros entrándole.

En el tema *Entre la biodiversidad y el patrimonio culinario*, las autoras mencionan que existe una gran diversidad de sistemas culinarios o cocinas tradicionales “que integran desde la percepción y significado del alimento hasta su búsqueda, producción, obtención, tecnologías que aplican, redes de intercambio y comercio, preparación, presentación, consumo y desecho

que, en conjunto, generan los llamados conocimientos tradicionales culinarios” (Peña y Hernández, 2014, p. 28). Por tanto, la tarea de la antropología en este marco es analizar la representación y reproducción cultural de las prácticas culinarias.

Sin embargo, el patrimonio gastronómico en el Valle del Mezquital se está desvaneciendo, ello provocado por “la transformación de los paisajes rituales que daban sentido a las fiestas, la destrucción del hábitat natural, la introducción de valores contemporáneos que ensalzan los productos procesados como buenos y naturales, apoyándose en los discursos médico-nutricionistas” (Peña y Hernández, 2014, p. 30).

De aquí que habría que mencionar, que si bien este libro intentó generar un recetario de los principales platillos y bebidas de los hñähñu en el Valle del Mezquital, lo cierto es que también es necesario agregar un apartado especial de ofrendas y medicina tradicional, porque no sólo se está perdiendo el alimento o receta *per se*, sino todo el sincretismo, la ritualidad y el paisaje físico y cultural que alberga al alimento, a la ofrenda o al medio espiritual, donde se vive y se desarrollan las prácticas culinarias y medicinales.

Lo anterior porque, en el apartado subsecuente, *El ser hñähñu en el Valle del Mezquital*, se hace mención no sólo a la compleja relación biocultural que se gesta entre los saberes alimenticios, nutricionales, simbólicos y ritualizados con respecto a las dinámicas convivenciales y sagradas que se tienen con la naturaleza, sino que además se habla de los padecimientos o enfermedades que no tienen correspondencia con el saber biomédico. En este sentido, ¿por qué separar las recetas de la cocina tradicional respecto a los saberes sobre medicina tradicional, toda vez que en la cosmovisión hñähñu, no existe una separación tan marcada, como en la cultural occidental?

Y es que los remedios caseros y las ofrendas¹, hacen uso de lo que se encuentra en la cocina, de lo que se guarda en ella y donde algunos ingredientes son parte importante de las preparaciones cotidianas (comida de casa o de diario) pero especialmente de la cocina

1 “La ofrenda comestible se coloca en una penca o plato de barro y se integra con frutas, tortillas, galletas, tamales y un vaso u olla de pulque” (Peña y Hernández, 2014, p.32).

tradicional². Por ello las autoras del libro mencionan: “de este proceso simbólico y ritual tan complejo, las cocinas tradicionales, representan un eje crucial del bagaje biocultural de los grupos indígenas y de la población en general” (Peña y Hernández, 2014, p. 32).

Finalmente se cierra este tema volviendo a la pérdida de los saberes, sabores y prácticas culinarias en el Valle del Mezquital, a causa de:

Las nuevas políticas en torno a la regulación de la tierra y los sistemas alimentarios imperantes de una macroeconomía globalizante que pretende desplazar *la milpa* (como expresión de un sistema alimentario mesoamericano), los huertos familiares, solares, traspatios y potreros (producción de autoconsumo, comercio a pequeña escala y laboratorio de experimentación) por el consumo de productos desarrollados y elaborados por empresas nacionales y transnacionales. Por ello, es de gran importancia el proceso de concientización sobre el potencial de consumo de plantas, flores, semillas, insectos y animales ‘no comunes’ frente a una crisis en la producción local de alimentos y a su reconsideración del significado social y su viabilidad nutricional (Peña y Hernández, 2014, p. 34).

Por tanto, la reproducción de sus saberes alimenticios genera la esperanza de sostener una soberanía alimentaria, vía una de sus expresiones más vivas: la cocina indígena, la cocina de los pueblos originarios y particularmente la cocina *hñähñu*, en el Valle del Mezquital.

En la sección *Ser hñähñu en el Valle del Mezquital*, Hidalgo, existen respuestas interesantes a preguntas que deben trascender, no sólo en los comensales, sino especialmente en los miembros del pueblo originario. Dichas interrogantes presentes de manera implícita

2 “La comida tradicional es la nuestra, que nos enseñó nuestra gente, que usa a lo natural, a lo que nos rodea, por eso dicen de nosotros que ‘¡todo lo que corre y vuela a la cazuela y a la mesa!’. ¿Ya se lo dijeron? ¿Ya lo había oído? Bueno, pues lo dicen porque como *hñähñu* nuestra herencia fue aprender a sobrevivir en la adversidad, el *hñähñu* es fuerte, el *hñähñu* es cazador y recolector, nuestros padres lo son y aunque ahora ya no hacemos lo mismo ni vivimos igual, es importante que sepamos y conozcamos nuestra tradición de vivir, comer, sanar con la naturaleza, de saber sobrevivir. Somos sobrevivientes y luchones. El *hñähñu* es luchón y conoce su lugar donde vive para poder salir adelante ¡Esa es nuestra cultura y tradición!” (Entrevista, abril de 2003, en Peña y Hernández, 2014, p. 37).

cuestionan: ¿qué es ser *hñāhñu*?, ¿qué relación existe entre la identidad colectiva y la gastronomía?; ¿cómo se define la cocina *hñāhñu*?, ¿cómo se vive y se significa esta cocina?, ¿qué relación guardan las prácticas culinarias con el territorio, las formas de trabajo comunal, el gobierno y las fiestas tradicionales, es decir, en suma, con la comunalidad? Por tanto, ¿cuál es la importancia de la cocina indígena, y si ésta se asocia además al legado alimenticio de los abuelos y sus formas otras de sobrevivir o resistir, en climas y hábitats tan inhóspitos?

Asimismo, el siguiente apartado *La cocina hñāhñu del Valle del Mezquital, Hidalgo*, aborda los principales componentes o elementos de la cocina de dicha región, entre los que sobresalen dos ingredientes específicos: el maguey y el maíz, que son además la base de su sistema agro-cultural.

En esta misma sección también se cuestiona: ¿existe la cocina prehispánica?, ¿cuáles fueron los factores que generaron la mezcla entre ingredientes tradicionales, con otros más coloniales o industrializados? Incluso se hace alusión a los conocimientos ancestrales sobre medicina tradicional que las mujeres *hñāhñu*, del Valle del Mezquital, poseen y reproducen. Sin embargo, habría que mencionar que no sólo se debe hacer alusión a ello, sino que además se debería trabajar todo un apartado, que dé cuenta de la importancia de los saberes culinarios y de medicina tradicional que poseen y salvaguardan las mujeres *hñāhñu*.

En la sección *Entre el pasado y el presente: La cocina hñāhñu*, se inicia evidenciando la estructura física y espacial de la cocina *hñāhñu*, donde el fogón es parte central e incluso el corazón mismo del espacio. En el apartado físico, la distribución de los utensilios en la cocina está ordenado con base en la ubicación del fogón y en el aspecto cultural, la llama en el fogón simboliza el fuego que alimenta, el calor que reúne y mantiene la casa viva. Por tal motivo, es necesario como se menciona en el texto: “guardar y conservar siempre una brasa en medio del rescoldo del carbón en el fogón” (Peña y Hernández, 2014, p. 49).

Asimismo, se continúa el apartado describiendo cómo inicia y termina el día de una mujer *hñāhñu*, haciendo hincapié en su permanencia en la cocina como espacio físico, pero también como medio que le permite iniciar y terminar procesos culinarios. Igual se mencionan los tiempos específicos de ingesta de alimentos para la comunidad, y el tipo de alimento

que se consume en cada uno de ellos. Se cierra esta sección con una invitación que se convierte en interrogante y que parece de lo más necesaria, por obvia que parezca: ¿por qué el especialista en gastronomía (chef, cocinero o licenciado en gastronomía), debe realizar observación participante? O como lo nombra Osorio (2021), ¿participación observante³?

Continuando con los temas de esta primera sección, en la *Feria Gastronómica del Valle del Mezquital, Hidalgo*, se cuestiona especialmente si se recuerda qué se comía cuando se era niño, o bien, cómo los alimentaban sus padres. En este marco, se hace mención que en Santiago de Anaya a los *hñähñu* se les estaba olvidando cómo se habían alimentado cuando eran niños y cómo se les alimentaba en su infancia, motivo por el cual se gestiona la iniciativa de la “Feria Gastronómica del Valle del Mezquital”. Evento que surge como una herramienta para difundir y salvaguardar las formas de alimentación tradicional, pero también como estrategia “de reproducción y recreación de la identidad y cultura, así como de resistencia ante el embate de la modernidad” (Peña y Hernández, 2014, p. 59).

A la par, el apartado da respuesta a: ¿cómo la identidad colectiva *hñähñu*, edificada en su ser pueblo originario, se hace presente y se contruye con las narrativas compartidas, sobre el significado del alimento tradicional y la Feria Gastronómica? Asimismo, se describen los criterios para seleccionar un platillo como tradicional, entre los que destacan ingredientes, procesos, técnicas e instrumentos utilizados; además, se hace mención a cómo se organiza la Feria y quién forma parte del jurado que evalúa los platillos presentados. Sobre dicho jurado, habría que reconocer la participación en el mismo de las personas de la comunidad, que son quienes conocen y difunden las tradiciones *hñähñu*, entre ellas la cocina tradicional:

Por lo que generalmente son autoridades morales de la comunidad preocupadas por preservar sus tradiciones. Los jurados, por lo regular, son mayores de 40 años, aunque han ido integrando personas más jóvenes ‘para enseñarles y que vayan aprendiendo’ (comenta Carmelo Ángeles -fundador de la feria-). (Peña y Hernández, 2014, p. 56).

3 “La participación observante como método o huella decolonial parece apropiada y, aunque ciertamente se puede confundir con la observación participante, su principal diferencia radica en su sentido horizontal, debido a que mientras en la segunda prima la idea de observar sistemática y controladamente (conocer como distante) y participar lo menos posible, es decir, cuanto más observa menos participa” (Osorio, 2021, p. 120).

En este mismo apartado también se menciona que hasta 2008 el evento de la Feria se desarrollaba en la lengua *hñähñu* y se traducía al español:

Las actividades consistían en la presentación de danzas, canciones y poemas en *hñähñu* como la danza del ixtle, la de los listones y carrizos. Entre acto y acto se platica sobre la importancia y el objetivo del evento, la historia, la ecología, sus costumbres, las casas de penca de maguey, el ixtle, los telares de cintura, la cohetería, la alimentación tradicional y la cocina *hñähñu*, con el fin dar a conocer a los visitantes y jóvenes su cultura (Peña y Hernández, 2014, p. 56).

Lo anterior da cuenta de la salvaguarda que la comunidad *hñähñu* hace de sus elementos identitarios; en este caso, de la lengua, danzas, costumbres, historia, arquitectura y saberes gastronómicos. Así en el penúltimo apartado, *Para seguir degustando*:

Mintz y Wolf permiten comprender que el sistema actual genera un discurso de bienestar y derechos humanos que da pie a la diversidad, sin embargo, habría que pensar, como menciona Díaz Polanco (2006), que en el discurso de la multiculturalidad sólo se retoma aquella diversidad que va a la par del sistema, por ello la Feria Gastronómica también es vista como un acto político de promoción de la cultura y turismo, que por un lado permite la expresión de la cultura de los pueblos indígenas, y por otro se transforma según las necesidades económicas y políticas (1996, en Peña y Hernández, 2014, p. 64).

Aunque lo anterior ocurre no sólo en esta población originaria, sino en la mayoría de los grupos indígenas en nuestro país y en el mundo, especialmente en Latinoamérica, donde como argumenta Rivera-Cusicanqui “el mandato colonial de la modernización y el progreso, no impide que se haga un uso instrumental de emblemas, gestos y suspuestas concepciones filosóficas indígenas, para formar con ellas los nuevos léxicos de la dominación” (2018, p. 38). Finalmente, en el último apartado de esta primera sección: *Y sigue la creatividad dando y nosotros entrándole*, se menciona de manera general cómo están estructurados los siete apartados subsecuentes, mismos que:

Presentan una selección de las recetas más ejemplificativas que dan cuenta de la utilización de los recursos del medio ambiente por parte de los descendientes de los grupos *hñähñu* que han, no sólo incorporado a su dieta, sino a su ideología y creatividad. Mezcla de olores y sabores mestizados que evocan un pasado prehispánico, un encuentro cultural y una invención y tecnología culinaria que se ha ido conformando a lo largo de la historia de estos pueblos de origen indígena (Peña y Hernández, 2014, p. 66).

Así, en los consecuentes apartados se presentan 281 recetas, que se obtuvieron vía entrevistas en las comunidades y con algunas personas que participaron del 2001 al 2014, en la Feria Gastronómica del Valle del Mezquital, Hidalgo.

Por tanto, es partir de la segunda sección que se inicia con el recetario *hñähñu* como vía o herramienta para reconocer el patrimonio biocultural de este pueblo originario. En este sentido, en el segundo apartado del libro se desglosan las recetas enfocadas en los *Cactus* y *Magueyes*, referentes propios de la vegetación desértica del Valle. En esta sección además llama la atención: la ensalada de nopales con escamoles y salsa de chicharra de lechuguilla; el mole de tuna amarilla; las tunas rellenas de escamoles en salsa de nuez y las tunas rellenas de flor de sábila con chinicuiles en salsa de maíz con xoconostles, entre las más representativas.

En la tercera sección titulada *Flores*, las autoras convocan a la preparación de: tortitas de flor de garambullo con escamoles en mole rojo; tamales de flor de garambullo con salsa de jumiles; gualumbos rellenos de flor de xaxni y escamoles en salsa de xoconostle; flores de mezquite con chicharra de nopal en chile guajillo. Así como tortas de flores de mezquite en salsa de cacahuete; tortas de flor de nuez; flor de siempreviva con escamoles; flor de sotol en salsa de xoconostle; tortas de flor de palma con escamoles; flor de quelite en mole de almendras y zacatamal de flores, entre otras.

En la cuarta sección titulada: *Plantas verdes, semillas y hongos*, se invita a preparar: tortas de alfalfa en salsa verde; guiso de alverjones; thos mhú; chileatole; ensalada de endivias con chapulines; elote hervido con tequesquite y pericón; tamales de maíz con chayotes y semillas; tortas de vaina o semillas de mezquite; torta de piñones; quintoniles con flor de garambullo y romero y hongo de maguey con xoconostle en mole de olla, por mencionar algunos ejemplos.

En la quinta sección, *Insectos y caracoles*, se aborda la preparación de: salsa de chapulines; chicharra rellena de piñones en hoja de maíz; chicharras de encino con escamoles en ximbo; larva de avispa negra asada; panales capeados; xa'ue en salsa de nuez; chicharras de maguey con escamoles en horno de tierra; tortas de cochinillas con nopales; escamoles en mole de calabaza y nuez; gusanos de nopal con nopales y xa'ue y tinga de caracoles.

En *Carnes: aves, mamíferos, tlacuaches y reptiles*, entre las preparaciones se destaca el águila a las brasas; correcaminos en mole de olla; jongas en mixiote; cocoleras o palomas rellenas de escamoles y nopales; huevos de codorniz rellenos de flores; mongüis de ardilla; armadillo en salsa verde; conejo empulcado; coyote⁴ en barbacoa; mapache enchilado; metoro asado en mole; murciélago en chile guajillo; tlacuache borracho al vapor; zorrillo relleno de insectos al horno; lagartijas con nopales en salsa de chile guajillo; xincoyotes con escamoles y xa'ue en chile guajillo al horno y víbora de cascabel asada.

Así en la penúltima sección, titulada *Bebidas: aguas, atoles, pulques y vinos*, se preparan: agua de biznaga, mezquite y epazote; atole de masa con garambullo; atole de pétalos de tuna; charape; pulque curado de escamoles con piñón y vino de xoconostles.

En la última sección, *Postres: panes, galletas, mermeladas, conservas, dulces y gelatinas*, se hornean y preparan: donas de pinole; flores de nopal y tunas de biznaga en dulce; gelatina de alfalfa; gelatina de xoconostles con escamoles; mermelada de cardoncillo; pan de chilitos de biznaga; pan de nopal con escamoles y flores de campo; pan de pintadera; pastel de fruta de palma y tunitas silvestres en almíbar.

4 En la región del Valle del Mezquital se encuentran en peligro de extinción algunos animales como el coyote (*Canis latrans*), gato montés (*Felis silvestris*) y águila (*Aquila audax*) por lo que la elaboración de sus platillos sólo se conserva en la tradición oral de la gente. Otros como el tlacuache, el zorrillo y armadillo se cazan en temporadas específicas para permitir que se reproduzcan y utilizar así el recurso de manera sustentable, además de las vedas que marca el gobierno (Peña y Hernández, 2014, p. 37).

Para ir concluyendo esta reseña, se resalta que, en las 7 secciones señaladas, hubiera sido muy enriquecedor en cuestión de percepciones y significados bioculturales, que los autores de las recetas hubieran compartido un breve testimonio de lo que para ellos simboliza el platillo preparado.

Finalmente, hay que comentar que se considera que hizo falta agregar un apartado de conclusiones donde se abordaran los principales hallazgos del trabajo etnográfico realizado en el Valle del Mezquital, así como el análisis de los principales retos que debe enfrentar la cocina *hñähñu* en los próximos años.

Referencias consultadas

Osorio G., R. (2021). *Comunidades hñähñü y ñujhu: Transformaciones en los imaginarios intersubjetivos comunales a raíz de la imposición de imaginarios instituidos coloniales en el marco del turismo rural y las nuevas ruralidades*. Tesis de grado para la obtención del título de Doctorado en Ciencias Sociales, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM).

Rivera C., S. (2018). *Un mundo ch'ixi es posible. Ensayos de un presente en crisis*. Tinta Limón.