



Salsa de shagüis



Metoro (rata de campo) rellena de nopales

Todo lo que camina corra o vuela
va pa' la cazuela



Flor de gárambullo servida en ñonfy

El pueblo Ñha-ñhú es la etnia más vieja del centro de México. ellos ya estaban cuando la caída de Teotihuacan; de hecho hay algunas versiones que dicen que los Ñha-ñhú eran los mismos Teotihuacanos. Vieron la ascensión y caída de los Toltecas y también de los Aztecas, quienes los confinaron a un área que va desde Actopan Hidalgo (Mañutzi en Ñha-ñhú) a Salamanca Guanajuato (Xido en esta misma lengua) y desde Temohaya en el estado de México hasta zonas serranas del estado de Puebla y Veracruz.



Tlacuache enchilado en barbacoa



El pulque no faltó



Zacahuil del mezquital, envuelto en penca

Los otomíes del Valle del Mezquital están asentados en un semidesierto que abarca la zona más árida de la Sierra Gorda. Estas condiciones del paisaje -que resultan francamente ofensivas por lo agreste, y hacen remitirnos a los pasajes de Pedro Páramo-, provocaron una gastronomía especial. Como se dice en el Valle del Mezquital “todo lo que camina, corre o vuela, va pa’ la cazuela”.



El velo tradicional de ixtle



Escamoles (larva de hormiga)

El primer fin de semana del mes de abril, se celebra la muestra gastronómica del Valle del Mezquital en el municipio de Santiago de Anaya, Hgo. Aquí podemos encontrar entre otras cosas, vibora rellena de escamoles, xincoyote relleno de nopales, salsa de chagüis, armadillo con zorrillo en barbacoa, methoros asados, barbacoa de ardilla, pan de flor de garambullo, de nopal, gelatina de xoconostle, en fin; más de mil platillos "exóticos".



Gusano de mezquite



Xincoyote, uno vivo y dos en tamal

En esta zona se sigue conservando la lengua y las ancianas usan la vestimenta tradicional. La zona árida (pues el Mezquital se divide en zona árida e irrigada), es muy parca, prácticamente no es apta para el cultivo, no hay industria, así que los varones jóvenes y ahora también las mujeres emigran a los Estados Unidos como indocumentados. La región sobrevive realmente gracias a las remesas, y los meses de diciembre y enero podemos observar un sinnúmero de camionetas con placas "gringas" que circulan por los polvorientos caminos con música de los tigres del norte, banda o pasito duranguense a todo volumen, con pasajeros en atuendo de pantalón cholo y playeras con leyendas en inglés, tatuajes, con pelo a rape o con cola de caballo. El paisaje va cambiando.



Templo con la arquitectura tradicional

Durante siglos, esta región se caracterizó por una arquitectura especial de piedra blanca caliza (de la que está compuesta el suelo en lugar de tierra) desnuda, con techos de teja, palma o penca de maguey y algunas construcciones de adobe, que están viendo nacer a su alrededor construcciones estilo California (con múltiples aguas en los techos y en esta tierra no llueve) con cocinas de penca a un lado, contradicciones de la misma transculturización, sin servicios básicos de urbanización, donde todavía se echan las tortillas en comal y fogón.

La lengua, costumbres y tradiciones, en fin la cultura que ha sobrevivido los últimos dos mil años están cambiando rápidamente por motivo de la migración.



Tlacuache enchilado en barbacoa