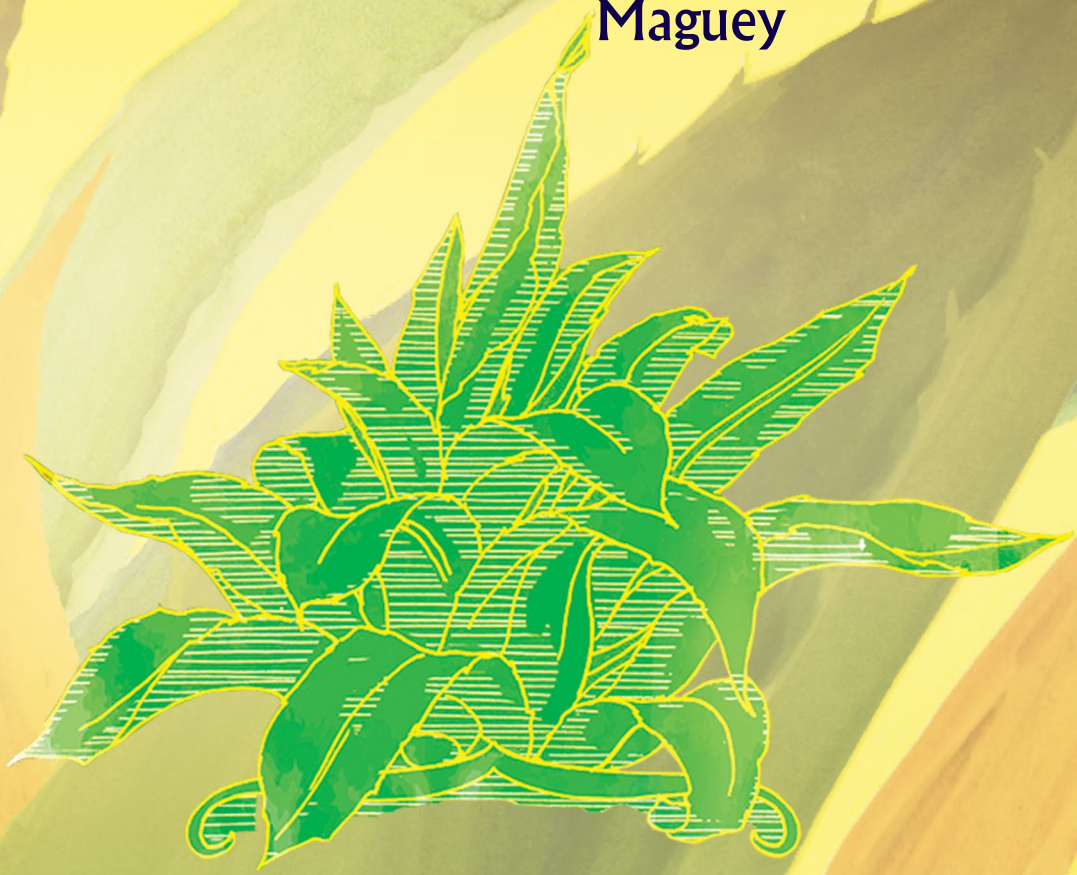


Cartografía de Sabores

Maguey

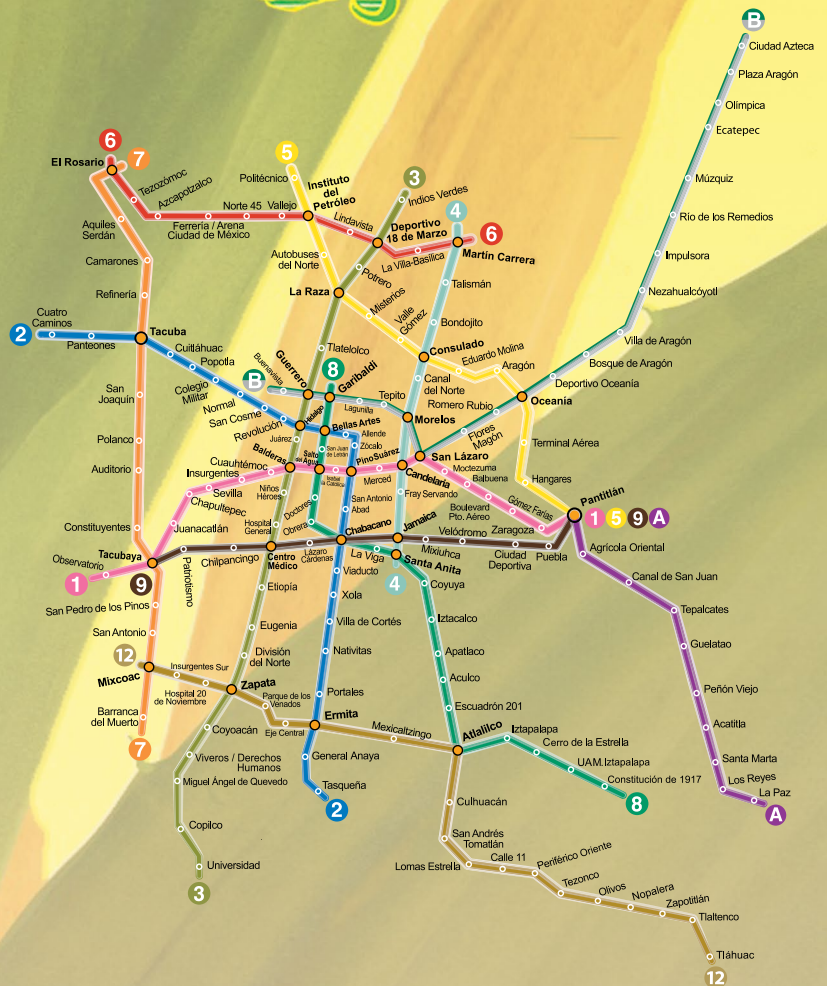


Maguey / 'Uadá (hñähñu del Valle del Mezquital)

El maguey es una planta originaria de México; de las 210 especies existentes, 119 son endémicas, es decir, originarias del territorio donde se encuentran. Según la especie, tarda hasta quince años en llegar a su madurez, lo que se puede apreciar cuando le ha crecido en el centro un tallo largo, de varios metros de altura, llamado *quiote*, de donde brotan racimos de flores llamados *gualumbos*. Toda la planta se emplea en la cocina tradicional.

Debido a que del maguey se aprovecha su aguamiel, sus fibras para textiles, sus flores para cocinar y sus pencas como forraje, como tejas en la construcción y también en la cocina, se le considera el árbol de las maravillas.

Existen catorce formas de nombrar al maguey en el otomí del Valle del Mezquital, lo cual muestra la riqueza y relación de las lenguas indígenas con su entorno natural.



DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS

[CulturasPopularesOficial](#)
[@dgcpopulares](#)
[culturas.populares](#)



Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



CULTURA
 SECRETARÍA DE CULTURA

Ana Delia Lozano Reyes

Cocinera tradicional de El Encino, Santiago de Anaya, Hidalgo

Desde que era niña, por curiosidad, por querer aprender, empecé a trabajar el maguey. Recuerdo que apoyaba a mi abuelo, que era barbacoero; lo ayudaba a limpiar las vísceras y a lavar las pencas. Cuando terminaba de hacerse la barbacoa, siempre corríamos a pedir un taco.

Por la situación económica migré a Estados Unidos; fue muy pesado estar en otro país, porque no estás con tu familia. Decidí regresar, con la idea de que las cosas iban a mejorar y que iba a poder comprar todo para edificar un horno para hacer mi barbacoa. En esta región, el horno que se usa para cocinar se construye bajo tierra, se hace de piedra y se usa penca de maguey. Para hornear se le echa leña y se espera a que la piedra esté al rojo vivo para colocar los alimentos.

La penca hay que cortarla; tarda muchos años en crecer, de diez a quince, por eso no debemos desperdiciarla, sino utilizarla toda. El carbón que sale del horno de la barbacoa se lo llevamos a las plantas de maguey; la piña la usamos para alimentar a los animales o como leña; incluso, mi abuelo nos hacía piñatas con ella. También es importante mencionar que, mientras vamos cortando, vamos sembrando, debido a que, como he dicho, tarda muchos años en crecer.

Estamos en tiempos de ayudarnos todos; yo no puedo producir todo lo que vendo, le compro a mis vecinos, hasta ellos me ofrecen. Por ejemplo, a la salsa verde le pongo romero, porque es lo que aquí producimos.

A mis hijos sí les gusta apoyarme, uno en la cocina, otra en la administración, otro en el servir.



XIMBÓ O POLLO ENCHILADO HORNEADO EN PENCA DE MAGUEY

INGREDIENTES

- 1 pollo entero
- Pencas de maguey chicas o tiernas
- 8 chiles guajillo
- 2 cebollas
- 5 nopales crudos y pelados
- 2 jitomates picados en cuadros
- Ajo
- Comino
- Hierbas de olor
- Sal en grano

PREPARACIÓN

- Lavar las pencas de maguey, quitarles las espinas y asarlas, sin que lleguen a quemarse, para que no amarguen.
- Para la salsa, remojar el chile guajillo y molerlo con una cebolla, ajo, comino y sal. Si se quiere más picante, agregar chile de árbol.
- Enchilar el pollo con la salsa de guajillo.
- Rellenar el pollo con nopales, cebolla fileteada, jitomates en cuadros, hierbas de olor y agregar sal al gusto.
- Envolver el pollo con las pencas; amarrarlo para que no se salga.
- Precalentar el horno a 220 °C por 20 minutos. Meter el ximbó a hornear por una hora.



El hñähñu (otomí) del Valle del Mezquital es la lengua indígena hablada por más de 80 mil personas en 36 municipios de Hidalgo, el estado de la república en el que más se habla.*

Somos lo que comemos. Hablamos lo que somos. Hablar lo que comemos da gusto. Nuestro deseo es que esta cartografía le dé ruta a su gusto.

*Fuente: Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI).