

Rosario Argüello, Patricia Enríquez de los Ríos

## *Maguey leaf kitchens in the Mezquital Valley, Hidalgo*

*La cocina de pencas de maguey del Valle del Mezquital, Hidalgo*

*A cozinha de pencas de agave do Vale de Mezquital, Hidalgo*

### Abstract | Resumen | Resumo

The Otomi communities in the Mezquital Valley in the Mexican state of Hidalgo build their homes using the region's natural materials, such as the maguey plant, which has a vital role in the gastronomy and lifestyle of these indigenous communities. This paper offers a description of several construction systems characteristic of the region, highlighting the traditional Otomi kitchen. As well as questions of architecture and building, it analyzes the geographical sphere and social dynamics of Otomi communities. It also describes the political and environmental issues linked to these traditional building systems today along with the efforts being made to document them in view of their identity-related, cultural and architectural significance.

Las comunidades otomíes del Valle de Mezquital, en el estado de Hidalgo, construyen sus viviendas con materiales naturales de la región. La planta de maguey es un material que tiene un papel fundamental en la gastronomía y el estilo de vida de estas comunidades indígenas. Este trabajo ofrece una descripción de varios de los sistemas constructivos propios de la región y hace especial hincapié en la cocina tradicional otomí. Además de las cuestiones arquitectónicas y constructivas se analiza el espacio geográfico y las dinámicas sociales de las comunidades otomíes. También se describen tanto las problemáticas políticas y ambientales a las que se enfrentan estos sistemas constructivos tradicionales en la actualidad como los esfuerzos que se están llevando a cabo para documentarlos por su relevancia identitaria, cultural y arquitectónica.

As comunidades Otomi do Vale de Mezquital, no estado de Hidalgo, constroem as suas vivendas com materiais naturais da região. A planta do agave é um material que desempenha um papel fundamental na gastronomia e no estilo de vida destas comunidades indígenas. Este artigo oferece uma descrição de vários dos sistemas de construção típicos da região e coloca uma ênfase especial na cozinha tradicional Otomí. Para além das questões arquitetónicas e construtivas, são analisados o espaço geográfico e as dinâmicas sociais das comunidades Otomi. São também descritas as questões políticas e ambientais que estes sistemas tradicionais de construção enfrentam atualmente, e os esforços que são levados a cabo para os documentar, devido à relevância da sua identidade, cultura e arquitetura.

El Valle del Mezquital es una región árida que ha sufrido grandes transformaciones a lo largo del siglo XXI. Si bien en la actualidad abundan las zonas de cultivo y de pastoreo de ganado, las condiciones geográficas dificultan el desarrollo de estas actividades en algunas comunidades, lo que ha precarizado las condiciones de vida de gran parte de sus habitantes. Son muchos los que emigran a los Estados Unidos en busca de mejores oportunidades laborales e importan a su vuelta técnicas constructivas foráneas que desplazan a los sistemas constructivos tradicionales locales (Moreno Alcántara, Garret Ríos, y Fierro Alonso 2006: 24–27). A pesar de ello, una gran parte de la población ha mantenido sus costumbres, sus festividades, su lengua, su gastronomía, sus tejidos y, en general, su cosmovisión, que, a pesar de encontrarse en constante evolución, permite reforzar su identidad colectiva como otomíes.

Los asentamientos del pueblo otomí cuentan, por lo general, con una iglesia con un cementerio adosado –en algunos casos frente a un parque o un quiosco– que generalmente está emplazada en terrenos ejidales (Moreno Alcántara et al. 2006: 14). El paisaje de la región es árido y está poblado de magueyes, lechuguillas, biznagas, mezquites, huizaches, pirules, magueyes, garambullos y de otros arbustos pequeños como los nopales y los cardones (Moreno Alcántara et al. 2006: 6). Dentro de estos terrenos ejidales aún se conservan algunas edificaciones construidas con fibras naturales como *jikia\**, *itdho\**, cactus de órgano y pencas de maguey. Estas últimas se utilizan tradicionalmente en la construcción de cocinas y bodegas (Moreno Alcántara et al. 2006: 14).

Son de gran importancia las leyendas que el pueblo otomí ha transmitido en torno a la planta del maguey, en las que basan su tradición constructiva. De especial relevancia es el conocido como “mito del conejo de la luna” que según cuentan fue quien mostró al pueblo la planta con la que debían construir sus viviendas. Igualmente importante es el “mito del pájaro”, que según la tradición

Detalle de una cubierta construida con pencas de maguey



muestra a los habitantes de esta región cuándo y cómo deben construir sus hogares. Algunas historias milenarias cuentan que la planta de maguey fue regalada por los dioses para crear los techos y los muros de sus viviendas, junto al aguamiel para hidratarlos, el pulque para darles alegría, el *ixtle*\* para elaborar ayates, cuerdas, estropajos, tejidos y *mecapales*\*, y flores para elaborar alimentos.

El proceso de aprovechamiento de la planta del maguey comienza con la producción de pulque a partir de los resultados de la *milpa*, el espacio de cultivo cercano a la casa. En la *milpa* se cultivan malva, aguacates, alfalfa, granada, higo, durazno, maíz criollo y plantas como el nopal. Los residuos de la planta de maguey se llaman pencas, y pueden ser aprovechados de las siguientes tres maneras: para producir *ixtle*, utilizado para elaborar productos textiles; para elaborar platos típicos de la región, como barbacoa de borrego o el *ximbó*, que es un tamal grande de pollo enchilado con nopales y piel de puerco; y, por último, para la creación de espacios habitables, ya sean cocinas o bodegas para la cosecha.

La cocina es uno de los espacios más importantes de las viviendas otomíes y junto a ella tiene lugar la cría de animales de corral como gallinas, guajolotes, borregos y cerdos. La riqueza de los otomíes se mide por la cantidad de animales que poseen, lo que determina –junto al tipo de plantas cultivadas– cómo construyen los distintos espacios de la vivienda. Por ejemplo, aquellos que se dedican al cultivo del pulque construyen su vivienda con penca de maguey, por ser este el recurso que encuentran más a mano.

Hoy en día apenas quedan casas de pencas de maguey en el Valle de Mezquital, a pesar de que era frecuente encontrarlas en el pasado en los valles templados y secos del estado de Hidalgo. En el Valle del Mezquital las hojas del agave se utilizan tradicionalmente para cubrir los techos, con la

1: Cocina de pencas de maguey en Santiago de Anaya

2: Proceso de doblado de las pencas por el maestro Mateo



particularidad de que en esta región se utilizan también para construir los muros. Para ello se construye previamente una estructura de varas (Prieto 1978: 120). Este sistema constructivo tradicional se encuentra en proceso de extinción por la desaparición paulatina de la planta del maguey, debido en gran parte a la presencia de aguas residuales provenientes de Ciudad de México (Moreno Alcántara et al. 2006: 15). Si bien estas aguas han permitido que las tierras de las planicies se vuelvan más fértiles y se pueda producir en ellas alimentos para el comercio, también han acabado con el cultivo de la planta del maguey, por ser una planta que no prospera en tierras húmedas (Moreno Alcántara et al. 2006: 15).

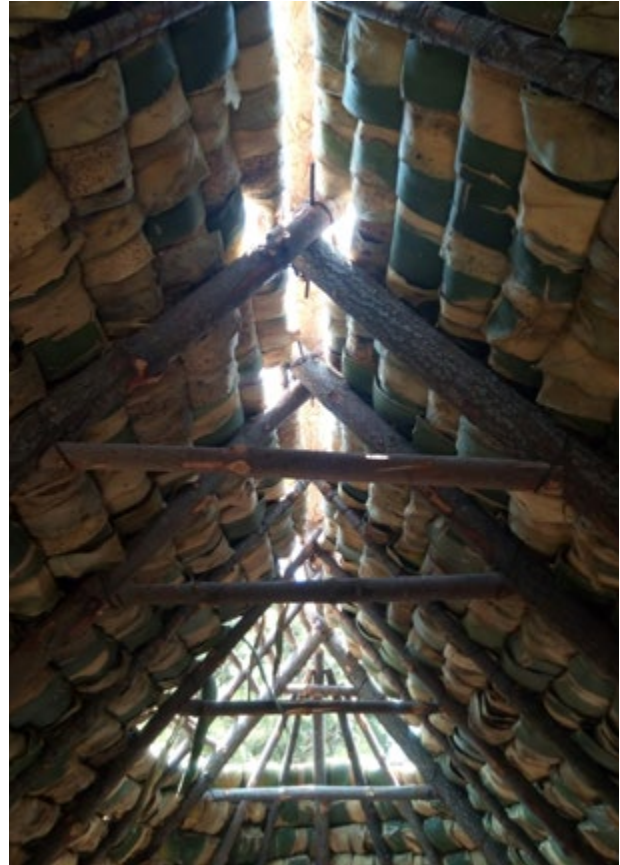
Además, la llegada de nuevos materiales al Valle del Mezquital, la importación de sistemas constructivos extranjeros, la creciente desconexión del pueblo con el medio natural y el tráfico de hidrocarburos son otros factores que han favorecido la práctica extinción de las construcciones tradicionales con penca de maguey y con fibras naturales. Si bien, afortunadamente, los hombres de avanzada edad aún recuerdan cómo construir con penca de maguey, estos conocimientos se perderán una vez que éstos fallezcan. La mayor parte de los jóvenes no tienen intención de conservar este saber, que se encuentra estigmatizado y que suele asociarse a la pobreza y marginación.

En la comunidad de Monte Noble, en el municipio de Santiago de Anaya, se conserva una cocina tradicional. La propietaria es Claudia, una cocinera que lleva a cabo, entre otras actividades, el raspado de la planta del maguey para la extracción del aguamiel que posteriormente se procesa con agregados de fermentos y se convierte en pulque. Dentro de sus terrenos cuenta con una gran cantidad de plantas de maguey y árboles de piñón. La familia de Claudia tiene una estrecha relación con el medio que rodea su hogar y con los recursos que les proveen sus tierras.

1: Tratamiento y colocación de las pencas de maguey

2: Vista interior de la cubierta de la cocina





Detalles constructivos del interior de la estructura

El proceso de construcción con pencas de maguey comienza con la recolección de la materia prima, que se obtiene principalmente de los *quiotes*\* de la planta. Este proceso se lleva a cabo tres días después de la luna llena, al igual que el corte de las pencas de maguey. Esta costumbre atiende al llamado calendario Galván y se basa en la observación del contexto natural y en los efectos de la luna sobre las mareas. Recolectar la madera en el momento óptimo permitirá que ésta sea más resistente al paso del tiempo, a las plagas y a las polillas que la amenazan. Se cree que después de la luna llena la savia, que es rica en polisacáridos y almidones, baja desde las hojas a la raíz, lo que permite que la madera quede libre de olores dulces que puedan atraer plagas.

Una vez que se cortan los *quiotes* y las pencas de maguey, ambos pasan por un proceso de curado con una duración que varía entre los cinco y los diez días. Las pencas de maguey se dejan a la intemperie, a la sombra, para que así se deshidraten lo suficiente y puedan ser moldeadas por el maestro *penquero* para la construcción de techos y muros. El proceso que siguen los *quiotes*, sin embargo, es distinto al de las pencas. Éstos, una vez que el periodo de curado ha concluido, son ahumados en el fogón, de manera que la madera se impregne del aroma a humo y quede protegida de posibles plagas.

La estructura de la cocina de la casa de Claudia es de madera de árbol de piñón, obtenida de un pequeño bosque de árboles de piñones que se encuentra en Hermosillo Monte Noble, a dos kilómetros de distancia. El proceso de curado de esta madera es idéntico al de los *quiotes*. Primero se llevó a cabo el trazo rectangular de la planta y se colocaron los horcones o pilares de madera de piñón, a una distancia aproximada de dos metros entre ellos. Cada lado largo de la planta queda así formado por 6 horcones. En el lado corto posterior se colocó un único horcón, en su centro, a 1,5 metros de distancia. El acceso a la cocina se encuentra en la fachada delantera y tiene 1,3 metros de ancho. Para reforzar el vano se colocó un horcón a cada lado de la puerta.

En cada horcón se construyó una pequeña cimentación de 50 cm de profundidad, que se rellenó posteriormente con el propio material extraído del terreno, después de haberlo apisonado. En las fachadas laterales, sobre los horcones, se colocaron 6 tijeras de madera, que sostienen la estructura



Estructura de madera de piñón de la cubierta de la cocina

de la cubierta a dos aguas. Una de las tijeras cae sobre el eje del acceso, mientras que en la parte posterior se construyó una pequeña estructura radial. Una vez colocada la estructura se colocó una parrilla de varas horizontales entrelazadas, de arriba abajo, con una separación de 20 centímetros entre ellas. Las varas se amarraron con *ixtle* o con alambre galvanizado.

Las pencas de maguey se colocaron dobladas por la mitad, de arriba hacia abajo, dejando el extremo de cada penca hacia afuera y superponiendo unas sobre otras como si fueran tejas de barro. Desde el interior queda visible el entramado formado por las pencas, que cubren toda la estructura secundaria de la cubierta. Aunque se dejó un hueco abierto a modo de ventana en la parte posterior de la cubierta, éste no es un elemento característico de la tradición constructiva, ya que las cocinas pueden ventilar a través de las pequeñas ranuras del tejido de la penca de maguey. Con el tiempo, una vez que las pencas se secan y se encogen, es necesario colocar otras nuevas en los huecos que se forman.

Los pequeños muros que sostienen la estructura de la cubierta se construyeron con bloques de mampostería de adobe. Los muros cuentan con un acabado fino de tierra y fueron pintados con una mezcla de tierras, en cuya composición se utilizó baba de nopal *bhondo*\*. El fogón se elevó a petición

de Claudia, algo que no es muy común, ya que generalmente se colocan sobre el suelo de la cocina, en un rincón. Aunque se empleó cemento para su construcción, después se aplicó una mezcla de tierra y paja para realizar el acabado del mismo. Cuenta con un quemador principal en el que se cocinan las tortillas y los *tlacoyos*\*. Alrededor de él se sitúan tres quemadores de menor tamaño sobre los que se colocan las cazuelas en las que se cocinan los guisados. La *petaca*\* se encuentra sobre una pequeña barra en el lado derecho, junto a la máquina de hacer tortillas. Sobre un pequeño desnivel se sitúa el *metate*\*, donde se muelen los granos de *maíz nixtamalizados*\* que son utilizados en la preparación de las tortillas.

Pese a que el futuro de estos sistemas constructivos tradicionales es incierto, el pueblo otomí aún intenta conservar este conocimiento y transmitirlo a las generaciones siguientes. Por ello es importante no sólo documentar el proceso sino seguir construyendo estas estructuras. La cocina es el espacio central de la cultura otomí, y permite a familias como las de Claudia conservar su cultura gastronómica. Su construcción con pencas de maguey y otros elementos vegetales les permite recordar que vienen de las montañas y lo importante que es conservar los bellos parajes del Valle del Mezquital.

### Agradecimientos

Agradecemos su ayuda y disponibilidad al maestro de obra Felix Larrieta; a Claudia Hernández y a su familia, del pueblo de Hermosillo Monte Noble; a Cecilia Aldana y a su familia, de la cabecera municipal de Santiago de Anaya, en el Estado de Hidalgo; y a Marcelina Espinoza del pueblo de San Nicolás, en el municipio de Ixmiquilpan del estado de Hidalgo. Map of the Carpathian region with the churches presented in this article

1: Diseño participativo del fogón de la cocina de pencas de maguey

2: Trazado del fogón

3: Proceso de construcción del fogón

4: Colocación del comal central del fogón



### \* Glossary | Glosario | Glossário

*Bhondo*: nopal espinoso y carnoso de frutos muy ácidos que se consume como alimento.

*Itlho*: arbusto bajo de hojas largas y delgadas parecido al conocido como “agave lechuguilla”.

*Ixtle*: fibra de agave trabajada en forma de lazo.

*Jikia*: vara larga espinosa de la que brotan gran cantidad de hojas pequeñas y carnosas verdes en época de lluvia.

*Maíz nixtamalizado*: proceso de cocción de granos de maíz con cal viva.

*Mecapal*: faja con dos cuerdas en los extremos que sirve para llevar mercancía a cuestas. La cinta es de *ixtle*.

*Metate*: piedra volcánica rectangular sobre la que se muele el maíz.

*Petaca*: cesto de carrizo tejido donde se sirven las tortillas recién hechas.

*Quiote*: tallo de flor del maguey. Se obtiene de las plantas utilizadas para la producción del *pulque*.

*Tlacoyo*: tortilla gruesa de maíz rellena de frijoles u otro alimento.

### References | Referencias | Referências

Moreno Alcántara, Beatriz; Garret Ríos, María Gabriela; y Fierro Alonso, Ulises. 2006. *Otomíes del Valle del Mezquital*. Ciudad de México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Prieto, Valeria. 1978. *Vivienda Campesina en México*. Ciudad de México: Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas.

### Biographies | Biografías | Biografias

#### Rosario Argüello

Rosario Argüello es arquitecta por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Durante su carrera profesional ha estudiado las técnicas constructivas tradicionales de México y ha realizado intervenciones de carácter social en distintos estados del país. Ha trabajado como arquitecta en Raíz Arquitectura y ha colaborado en proyectos de reconstrucción en los estados de Chiapas y Oaxaca. En 2021 su trabajo fue seleccionado para formar parte del Pabellón de México en la 17ª Bienal de Arquitectura de Venecia. Ha impartido diversos talleres y conferencias sobre la arquitectura de tierra en diferentes lugares de México. Actualmente desarrolla proyectos de arquitectura tradicional en un esfuerzo por rescatar los saberes constructivos de las comunidades del estado de Hidalgo. Es también profesora en la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, en el campus de Metztlán.

#### Patricia Enriquez de los Ríos

Patricia Enriquez de los Ríos es Máster en Restauración de Monumentos y Sitios por la Universidad de Guanajuato. Ha trabajado en el Instituto Nacional de Antropología e Historia en proyectos de restauración de monumentos históricos y ha investigado y catalogado material etnográfico de las comunidades indígenas de Tepehuanes del Sur, en la Sierra de Durango. En 2019, junto a Rosario Argüello, participó en el Segundo Diplomado en Procedimientos y Sistemas Constructivos Tradicionales, impartido por la Facultad de Arquitectura de la UNAM, a través del Laboratorio de Procedimientos y Sistemas Constructivos Tradicionales en colaboración con el Centro de las Artes de San Agustín Etlá (CaSa), en Oaxaca. Escribe artículos de divulgación cultural sobre arquitectura vernácula de Durango y trabaja como voluntaria en el programa Salas de Lectura del Fondo de Cultura Económica para el fomento de la lectura.