

Todo lo que camina, corre y vuela... pa' la cazuela.¹ *Ra n'go de ga hñuni ma hai*

Lilia Hernández Albarrán

Mediante imágenes etnográficas se intenta recuperar y registrar la tradición culinaria que da cuenta de la biodiversidad y cultura *hñähñu*, así como los procesos de innovación que se dan en ella, conforme las comunidades integran elementos a su cotidianidad, reflejados en la introducción de otras técnicas y otros ingredientes, pero siempre con base en los recursos propios de la región.

De esta manera, la cocina tradicional y sus innovaciones reflejan un patrimonio biocultural y trayectorias históricas que se engranan en un sistema alimentario que da sustento a la cocina *hñähñu*, cuyas representaciones, expresiones, conocimientos, tecnologías y uso de recursos fortalecen identidades sociales locales y regionales, memorias, territorios, paisajes rituales y simbólicos que se evidencian en su alimentación y dan vigencia a la relación naturaleza-sociedad-cultura.

La cultura alimentaria *hñähñu* manifiesta la capacidad extraordinaria de adaptación que ha tenido este grupo a lo largo de su historia, la cual se concreta en el conocimiento, aprovechamiento y transformación del medio y la biodiversidad. A partir de los elementos anteriores podemos afirmar que no existe cocina tradicional sin territorio, y que el territorio y la cocina tradicional tienen un papel crucial en la identidad de todo grupo humano. Mediante los colores, los olores, los sabores de sus platillos y bebidas, las cocinas expresan y objetivan un registro de memorias y saberes de generaciones pasadas y, a la vez, hacen patentes las innovaciones de las generaciones contemporáneas, que muestran la continuidad y el cambio en la cocina tradicional del Valle del Mezquital.

Los invitamos a disfrutar el diálogo que se desarrolla entre naturaleza y cultura a través de la cocina *hñähñu*, una más de las múltiples expresiones de la cultura alimentaria de los pueblos indígenas de México, que para los *hñähñu* hace brillar el fuego ancestral que refleja el ser uno con la naturaleza.

1. Las fotos que se presentan en este número son una muestra del acervo de 20 años de trabajo etnográfico del Proyecto Estrategias de Supervivencia Doméstica y sus Consecuencias en la Alimentación y Salud, adscrito a la Dirección de Antropología Física del INAH.



Cartel de la venta de platillos tradicionales. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2010).



Compartiendo historia. Pulque en cuero de chivo y penca para beber. Feria Gastronómica del Valle del Mezquital. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2013).



Mujer *hñähñu* presenta mixiotes cocidos en penca de maguey. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2013).



Hombre *hñāhñu* presenta tlacuache relleno de flores del campo y nopales en chile guajillo.
Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2013).





Hombre *hñāhñu* presenta setas en chile guajillo, envueltas en penca de magüey, asadas en horno de tierra.
Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2013).



Mujer hñähñu preparando comida tradicional. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2010).



Mujer hñähñu asando chinicuales. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2010).



Hombre hñāhñu presenta gelatina de nopal y xoconostle. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2010).



Hombre hñāhñu presenta pulque natural. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2013).



Mujer *hñähñu* presenta pan de xoconostle con queso de cabra y piñón. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2010).



Joven hñāhñu presenta agua de xoconostle. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2013).



Venta de agua de tunas. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2013).



Niña *hñähñu* presenta tamales de maíz morado. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2010).



Maguey. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2008).



Música tradicional hñāññu. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2013).



La danza del ixtle. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2004).





Quemando el torito. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2004).



Guiso de quelites. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2010).



Tortas de flores con nopales. Fotografía © Lilia Hernández Albarrán (2010).