COCINA DE PENCA: UN LUGAR PARA SABOREAR EL VALLE DEL MEZQUITAL

Escrito por: Margarita Delgado
13/05/2022

La cocinera tradicional Claudia Hernández, transforma el maíz hidalguense y otros ingredientes endémicos de esta región en su restaurante Cocina de Penca.

El amor por los fogones surgió en la señora Claudia Hernández al ver a sus padres Balbina y Braulio. “Crecí en una casa de penca, ahí se cocinaba, se comía y dormía. Es un recuerdo muy bonito de mi infancia; viví en un hogar humilde con mis 8 hermanos, un lugar lleno de tradición. Mis papás nos enseñaron todo, a preparar comida, a recolectar ingredientes, y justamente por ello es que hice Cocina de Penca Tradicional ‘Doña Claudia', para demostrar a los más jóvenes cómo crecimos, cocinábamos y vivíamos”.

Nacida en la comunidad de Hermosillo Monte Noble, en el municipio de Santiago de Anaya, Hidalgo, Doña Claudia se dedica a la gastronomía desde hace más de 40 años, y hace un año tiene este espacio lleno de aromas y sabores, construido con paredes y techo a partir pencas de maguey, de las que cuelgan jarritos de barro y cucharones de madera.

Fotografía: Cocina de penca Tradicional Doña Claudia

Contenta y orgullosa, cuenta que varias personas que han ido a comer con ella comparten cómo sus recetas las llevan al pasado. Preparaciones en las que solamente emplea ingredientes de temporada, siendo el maíz muy importante para la elaboración de algunos de sus platillos, el cual siembra y cosecha.

Narra que en su cocina hay tradicionales tlacoyos hidalguenses, gorditas con rellenos de flor de sábila, quelites, nopales

o chapulines. Hay tierritas, un caldito de habas, huaraches, conejo con xoconostle (un tipo de tuna), entre otros guisados que se disfrutan con ricas tortillas, así como bebidas a base de maíz, en especial **atoles**.

Fotografía: Cocina de penca Tradicional Doña Claudia

“Me encanta hacer un atole de aguamiel con masa ‘amartejada’, también me gusta mucho elaborar **pinole** de maíz tostado con piloncillo y canela.

“Adoro sembrar maíces de varios colores muy bonitos, tengo desde blanco, amarillo, rojo, morado y negro, luego se combinan y quedan matizados”.

Además de cocinar, Doña Claudia ha participado en eventos relevantes de la gastronomía mexicana como el Concurso Nacional de Cocina Tradicional, poniendo en alto el nombre de su estado por medio de recetas del Valle del Mezquital. Fue nombrada embajadora de la cocina tradicional hidalguense en el libro de *Hidalgo a través de su Cocina*, proyecto literario coordinado por María Saldaña y Raúl Guerrero

Fotografía: Cocina de penca Tradicional Doña Claudia

Fotografía: Cocina de penca Tradicional Doña Claudia

Para Doña Claudia es muy importante el seguir conservando y transmitiendo los conocimientos que aprendió, pues los considera parte de su identidad: “La comida es una forma de vivir el pasado y es muy bonito… poner las piedras, las cazuelas, hacer uno frijoles, unas tortillas o un guisado, todo ese proceso desde niña era como un juego y es maravilloso”.

La cocinera tradicional cambia el menú de guisados los fines de semana. Igualmente ha retomado los talleres vivenciales en los que muestra los sabores ancestrales de Hidalgo.

Este 15 de mayo celebrará el primer aniversario de Cocina de Penca con una venta de artesanías, música en vivo y degustación.

Encuentra todos sus **datos de contacto y ubicación aquí**. Celebra con ella este primer aniversario o visítala para saborear la cocina tradicional del Valle del Mezquital.

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org