

INÉS MONROY, COCINERA HÑAHÑÚ DE HIDALGO

Escrito por: Mariana Castillo Hernández
19/07/2023

Visítala y conoce más sobre su cultura alimentaria en la que hay maíces, cactáceas y más. Su conocimiento muestra el aprovechamiento del entorno.



Inés Monroy de la Cruz es hñahñú, cocinera y madre de cuatro hijos. Nació en Llano primero, municipio de Chilcuautila, Hidalgo, su familia es de ahí. Ella platica que su aprendizaje surgió por necesidad pues aprendió a guisar a los ocho años ya que vivía sola con su abuelo: “hacía unos frijoles con calabacita, una comida muy sencilla, muy natural, o también una salsita con chile y jitomate. Cuando no podía cocinar, me aguantaba el hambre. Me daba miedo porque usaba leña...”.

No fue a la escuela, se iba a pastorear desde las diez de la mañana hasta las seis de la tarde: así aprendió de las temporadas, de todo tipo de nopales, biznagas, tunas y más: “al cerro llevas una tortilla fría, la calientas, juntas unos chilitos y una biznaga. De ahí, probé todo lo que se da ahí, fui conociendo”.

Después, le dio curiosidad ir mezclando sabores y comparte que hace veintiséis años una de las primeras preparaciones que le invitaron a hacer fue un atole de masa con cáscara de naranja: fue para una muestra en una clínica de su pueblo a la que vinieron unos doctores de visita: “casi no consumíamos leche, en ese entonces no había tiendas”. Ganó el primer lugar esa vez y de ahí sigue mostrando su talento.

En el concurso *¿A qué sabe la patria?* de 2021 y 2022 de la Secretaría de Cultura participó con unos chinicuiles con gualumbos en penca asada y luego con una liebre rellena de escamoles: recibió mención honorífica y fue finalista, respectivamente. Para ella fue emocionante conocer a cocineras de diferentes orígenes: “más que competir, se trata de aprender. Ni nos podemos copiar, cada quien tiene sus platillos. Me gustó, fue muy alegre”.



Llano primero, municipio de Chilcuautila, Hidalgo

Inés piensa que, respecto al tema de los maíces, estos tienen su creatividad: “algunas veces lo sembramos, le compramos a compañeros que tienen semilla nativa y los distinguimos. Conocemos a quienes siembran. Nos gusta buscar el maíz natural nativo de nuestro pueblo que es sano y lo hemos comido siempre. Lo que ha llegado acá no es maíz original, no es de aquí. Los que tienen fertilizantes enferman a las personas”.

Pinto, rojo o blanco son algunos de los que usa. No le gusta comprar la masa porque a veces la revuelven con harina y así las tortillas no tienen fuerza, se quiebran: “en cambio, con las que hacemos por completo, nos llenamos y están blanditas, sabrosas, esa es la diferencia”. Disfruta comer y confeccionar tamales, pero los tlacoyos son de sus favoritos.

Los frijoles que más integra en sus recetas son los flor de mayo, pero también los negros, los cacahuete y los San Francisco, esos son sus predilectos: “todos saben diferentes, en el caldo te das cuenta de su sabor y no son *dañosos* para el estómago”. Asimismo, quelites, verdolagas, quintoniles, malvas y cenizos le encantan ya que son de la tierra y nutritivos.

Si buscas en Google Maps [“La cocina de Inés Monroy”](#), llegarás a su espacio que tiene poco tiempo abierto y está rodeado por magueyes, cactáceas, árboles frutales, mezquites, animales de traspatio y más. Abre de viernes a domingo, para desayunar y comer, de 8 a 17 hrs.



"La cocina de Inés Monroy" rodeado por magueyes, cactáceas y más

En este tipo de lugares, tradicionales, de campo, hablar de un menú fijo no es lo pertinente pues el temporal es lo que dicta qué hay, “va dando vueltas”, dice Inés. No es lo mismo estar en lluvias que en secas y ahora que el clima está cambiando, las personas van adaptándose. Hay momentos para los gusanos de maguey, otros para los duraznos...

En la visita más reciente nos sirvió un plato frutal con tunas amarillas, verdes y garambullo, después sopes con gualumbos (flores de maguey) y frijoles acompañados con salsa de chile morita y xoconostle, nopal con queso, pollo y salsa verde, ensalada de aguacate local (*ts'ani*, nos dice en hñahñú) con jitomate, cebolla y pollo con unas originales tostadas que hace con masa de maíz y nuez. Nos dio atole de maíz azul, así como café de olla, agua y gelatina de garambullo. Todo estaba exquisito: años de experiencia y saberes hechos sazón.



Plato frutal con tunas amarillas, verdes y garambullo

Incluso, pedimos para llevar una orden de conejo que preparó con morita y ajo. Ella dice que mucha gente le dice que no les gusta este animalito, pero ya que prueban su receta, cambian de opinión. Chupamos el plato. Ya no alcanzamos a probar los chiles hidalgüenses que promueve en sus redes sociales, y que es el más novedoso de su repertorio culinario: “Yo los inventé, les pongo garambullo, chilitos de biznaga y salsa de elote”.

Inés tiene una cocina ecológica de leña con extractor de humo y en este espacio se ven colgadas las ollas que se usaron para su boda y en las que se sirvió mole, arroz y más, le ayuda la señora Magdalena y entre las dos cocinan y atienden comensales. Entre los utensilios que llegaron a la mesa, una de las tazas tenía una leyenda con las palabras *Jamadi rä të* que en su lengua significa “gracias a la vida”.

Finalmente, Inés dice que le gustaría llegar cada vez más lejos con su labor y que rara vez repite un plato en sus presentaciones: ella es uno de los tantos ejemplos de que la innovación y la creatividad no solo está en las cocinas urbanas, privilegiadas y contemporáneas, sino en esos rincones recónditos de mujeres con raíz, verdad y belleza.

Juan Antonio Rodríguez y Cintia Salvador del restaurante Hñähñú Cocina Otomí de Raíz expresan su admiración por ella, van a escucharla y a adquirir conocimientos de forma respetuosa. Por ambos logramos conocer este comedor en el que pagamos 300 pesos por persona ya con propina y éramos siete. Puedes llamar al 7721164463 para reservar.



Chile hidalguense



Jamadi rä të que en su lengua significa “gracias a la vida”

Fotografías: Mariana Castillo, Inés Monroy.