*Etnobiología*, 2026, 24(2), ISSN: 2448-8151 Nota Científica

# ENTRE HORMIGUEROS Y GORDITAS: UN SECRETO CULINARIO EN EL VALLE DEL MEZQUITAL

**Between anthills and gorditas: a culinary secret in the Mezquital Valley Cocina tradicional e insectos en el Mezquital**

*Erick Ramón Domínguez Barrera*
*Instituto de Ecología A.C, México*
e.dominguez@inecol.mx

*Patricia Rojas Fernández*
*Instituto de Ecología A.C, México*
patricia.rojas@inecol.mx

*Gabriela Patricia Heredia Abarca*
*Instituto de Ecología A.C, México*
gabriela.heredia@inecol.mx

DOI: 10.51438/etnobiolv24n2a7

Recibido: 27 agosto 2025
Aceptado: 10 agosto 2026

## Resumen:

El Valle del Mezquital, ubicado en el estado de Hidalgo, es una región con una riqueza cultural, que se refleja en las tradiciones que preservan los municipios que lo integran. Un ejemplo es Tetepango y su celebración del Día de Muertos. Durante esta celebración, convergen tradiciones culinarias únicas, como la preparación de gorditas de maíz fresco, elaboradas con ingredientes típicos de la cocina mexicana. Lo que distingue a esta receta es su método de cocción, realizado sobre un comal cubierto en toda su superficie de una capa de piedritas recolectadas de los hormigueros de la región. Esta técnica es particularmente interesante, el uso de las piedritas modula el calor para que las gorditas adquieran la consistencia idónea. A partir de colectas en los alrededores de Tetepango se encontró que el recurso proviene de hormigueros de Pogonomyrmex barbatus especie que al construir sus nidos extrae del subsuelo múltiples piedritas. Con la transformación del uso del suelo debido a la urbanización por asentamientos humanos, construcción de carreteras, deforestación, sobrepastoreo y otras acciones antropogénicas, cada vez es más difícil encontrar hormigueros y consecuentemente esta tradición que conecta la gastronomía local con el entorno natural está en peligro de desaparecer.

**Palabras clave:** Maíz, gastronomía, hormiga, piedritas, tradiciones.

## Abstract:

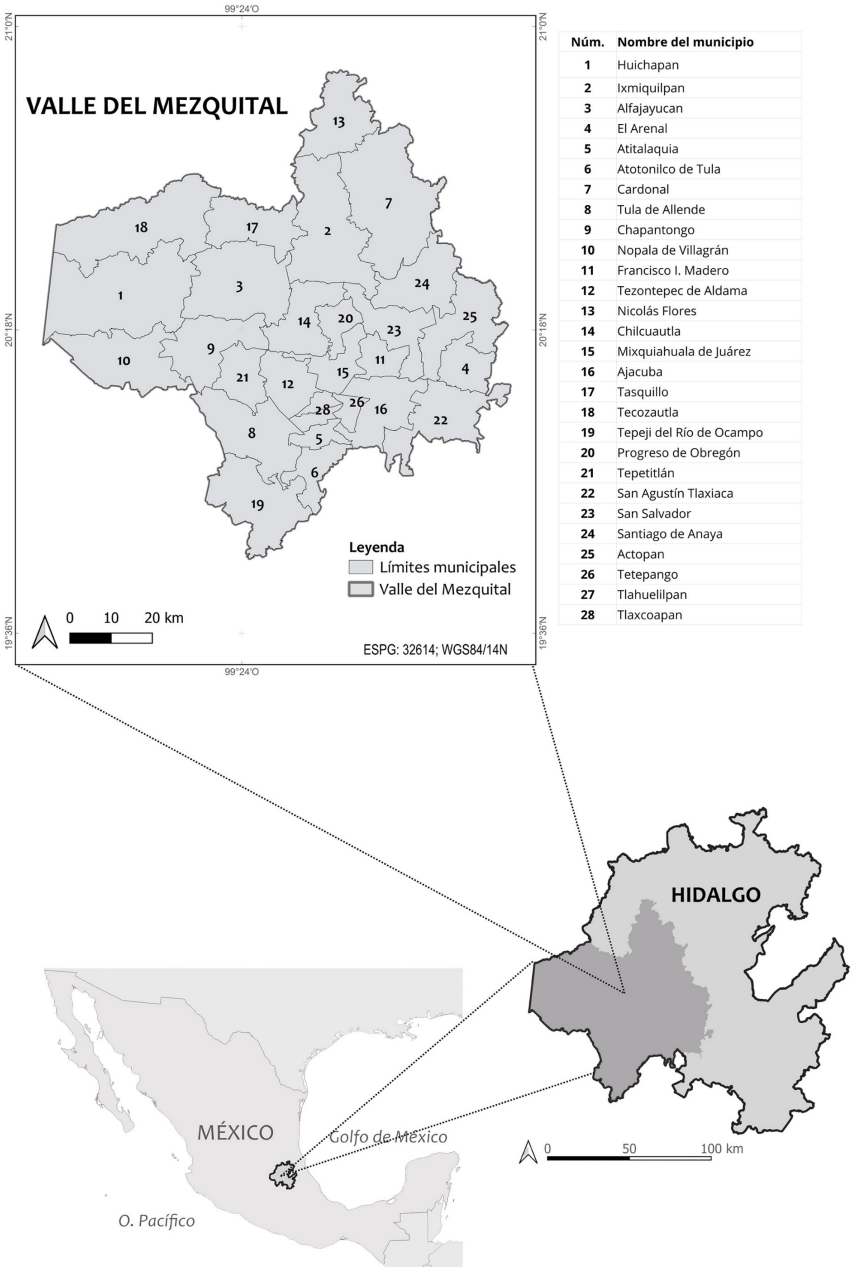
The Mezquital Valley, located in the state of Hidalgo, is a region with a rich cultural heritage, reflected in the traditions preserved in its constituent municipalities. One example is the town of Tetepango and its Day of the Dead celebration. During this celebration, unique culinary traditions converge, such as the preparation of fresh corn gorditas, made with typical Mexican ingredients. What distinguishes this recipe is its cooking method, carried out on a comal (grill) covered entirely with a layer of pebbles collected from the region's anthills. This ancient technique is particularly interesting, since the use of pebbles modulates the heat so the gorditas acquire the ideal consistency. From collections carried out in the surroundings of Tetepango, it was found that the resource comes from anthills of the Pogonomyrmex barbatus species, whose colonies extract multiple pebbles from the subsoil when building their nests. With the transformation of land use due to urbanization by human settlements, road construction, deforestation, overgrazing and other anthropogenic actions, it is increasingly difficult to find anthills, and consequently, this tradition that connects local gastronomy with the natural environment is in danger of disappearing.

**Keywords:** Maize, gastronomy, ant, pebbles, traditions.

# INTRODUCCIÓN

Situado en el centro de México el Valle del Mezquital es una de las 10 regiones geográficas y culturales del estado de Hidalgo (Figura 1). Se caracteriza por su clima semidesértico, baja precipitación y abundancia de mezquites, de donde proviene su nombre. En esta zona predominan especies vegetales como el huizache, el garambullo, el agave y algunas especies de encinos. La fauna local incluye reptiles como la víbora de cascabel,

aves como el cuitlacoche y mamíferos como el tlacuache, el zorrillo y el conejo (Del Valle-Martínez et al., 2023; Reséndiz-Cruz *et al*., 2017; Fernández-Badillo y Goyenechea-Mayer, 2010).




| Núm. | Nombre del municipio |
|---|---|
| 1 | Huichapan |
| 2 | Ixmiquilpan |
| 3 | Alfajayucan |
| 4 | El Arenal |
| 5 | Atitalaquia |
| 6 | Atotonilco de Tula |
| 7 | Cardonal |
| 8 | Tula de Allende |
| 9 | Chapantongo |
| 10 | Nopala de Villagrán |
| 11 | Francisco I. Madero |
| 12 | Tezontepec de Aldama |
| 13 | Nicolás Flores |
| 14 | Chilcuautla |
| 15 | Mixquiahuala de Juárez |
| 16 | Ajacuba |
| 17 | Tasquillo |
| 18 | Tecozautla |
| 19 | Tepeji del Río de Ocampo |
| 20 | Progreso de Obregón |
| 21 | Tepetitlán |
| 22 | San Agustín Tlaxiaca |
| 23 | San Salvador |
| 24 | Santiago de Anaya |
| 25 | Actopan |
| 26 | Tetepango |
| 27 | Tlahuelilpan |
| 28 | Tlaxcoapan |

FIGURA 1
Ubicación geográfica del Valle del Mezquital, Hidalgo, México.
Mapa elaborado por: Citlalli González.

Gran parte de la riqueza cultural de esta región proviene de sus raíces prehispánicas, ya que ha sido habitada históricamente por el pueblo indígena hñähñu, cuya presencia aún se conserva en algunos municipios. Gracias a este legado, el Valle del Mezquital tiene una amplia variedad de celebraciones, costumbres y saberes tradicionales que lo hacen único dentro del estado y del país.

En el corazón de este territorio está Tetepango, municipio cuyo nombre significa "entre o rodeado de muros de piedra", por su localización cercana a elevaciones geográficas. Los habitantes de este poblado mantienen una estrecha relación con la biodiversidad que los rodea, lo que se refleja en su alimentación, basada en el consumo de frijol y maíz (Domínguez-Barrera, 2023).

Entre las celebraciones de Tetepango están la feria patronal, la feria del atole y el tamal, así como una festividad que, llena de misticismo y respeto, se honra en todo México: el Día de Muertos. Durante esta conmemoración, Tetepango se transforma al igual que el resto del país, llenándose de ofrendas, música, flores, recuerdos y comida que rinde homenaje a quienes ya no están.

Dentro de esta conmemoración las familias tetepanguenses preparan con dedicación diversos platillos elaborados con ingredientes de la región, especialmente aquellos que solían gustarles a sus difuntos. Entre ellos se encuentran el mole rojo con carne de guajolote, los tamales de carne de cerdo en salsa de xoconostle, el caldo de frijoles molidos, el atole de pinole de maíz con piloncillo, el dulce de calabaza y las gorditas de maíz fresco (Figura 2).



FIGURA 2
**Gorditas de maíz fresco colocadas en altar de Día de Muertos.**
Autor: Erick Domínguez.

Este último consiste en un tipo de galleta conocida como "gordita", cocida en comal, que tiene como base el maíz tierno, condimentada con guayaba, naranja, canela y vainilla. La celebración de Día de Muertos coincide con la aparición de las mazorcas de maíz en las milpas, y es justo en ese momento del ciclo agrícola cuando las cocineras locales aprovechan el grano tierno para elaborar estas gorditas. Su receta resguarda un secreto culinario en su forma de cocción, ya que utiliza un recurso inusual, ignorado por la mayoría de la gente pero enraizado en la sabiduría popular de la zona. Se trata de la colocación de cientos de pequeñas piedritas sobre la superficie del comal en que se cocerán las gorditas. Estas piedrecillas son recolectadas de hormigueros de la hormiga "roja" o "colorada", abundante en la zona.

En este peculiar método de cocción, las piedrecillas transmiten el calor necesario a la masa de las gorditas, permitiendo que adquieran su textura y sabor característico (Figura 3). Una vez que las gorditas están listas, las piedritas se retiran del comal, se lavan y se dejan secar al sol, para luego almacenarlas y utilizarlas el siguiente año.



FIGURA 3
**Gorditas de maíz fresco en proceso de cocción.**
Autor: Erick Domínguez.

Este procedimiento de cocción refleja una relación entre los habitantes del Valle del Mezquital y las hormigas de la zona. Estas hormigas forman sus nidos en el subsuelo mediante la extracción de las pequeñas piedras, depositándolas en la superficie alrededor de la entrada de los nidos (Figura 4).



FIGURA 4
Acercamiento de la entrada del nido del hormiguero.
Autor: Erick Domínguez.

En esta región del país, es común el consumo de insectos como los chinincuiles (gusanos de maguey), los xahuis (chinches del mezquite) y los escamoles (larvas y pupas de hormigas). Sin embargo, el caso de las gorditas de maíz es singular, ya que no se consumen directamente los insectos, sino que se aprovecha un subproducto de su actividad consistente en las piedras que extraen del subsuelo.

La hormiga "roja" o "colorada" tiene como nombre científico *Pogonomyrmex barbatus* (Smith, F., 1858). Su determinación taxonómica se efectuó mediante el análisis morfológico de los ejemplares empleando un microscopio estereoscópico ZEISS SV 6 y utilizando bibliografía especializada (Mackay *et al*., 1985; Mackay y Mackay, 2002); su nombre común es hormiga roja, hormiga colorada (norte del país); hormiga de sol (Veracruz), hormiga cosechadora (diversas partes del país); es una especie de amplia distribución, desde el centro y sur de Estados Unidos hasta el sur de México. En México vive principalmente en pastizales y matorrales de zonas áridas y semiáridas; las obreras son de tamaño grande midiendo entre 8-10 mm de largo, son monomórficas (no existe la casta de soldado), por lo que, también tienen la función de defender el hormiguero (Figura 5).



FIGURA 5
**Individuo de *Pogonomyrmex barbatus* montado para colección**
Autores: Martín de los Santos y Fernando Escobar.

## Estructura del nido

La apariencia externa del nido es un círculo con un diámetro que alcanza hasta 3 m con un montículo central poco elevado y en la periferia desprovisto de vegetación, dado que las hormigas se encargan de mantener limpia el área (Figura 6). El nido se compone de un sistema de túneles y galerías subterráneas; externamente presenta un domo de tierra y grava que las hormigas construyen utilizando recursos tanto del subsuelo como de la superficie cercana.



FIGURA 6
**Nido de *Pogonomyrmex barbatus* mostrando un claro alrededor.**
Autor: Erick Domínguez.

La función de los montículos y las grandes áreas aclareadas aún se desconoce, pero se ha sugerido que los montículos de piedra sirven como incubadoras para las crías o para sobrevivir a inundaciones. Los nidos pueden encontrarse en superficies más o menos planas, bajo rocas, en la base de los árboles, campos cultivados o grietas del asfalto. Las colonias de *P. barbatus* son grandes, pudiendo tener más de 12 mil obreras (Taber, 1998).

Por el cambio de uso de suelo y la constante alteración del paisaje, los habitantes de la región han sido testigos de la disminución de las poblaciones de estas hormigas. A la fecha, no existen acciones para su conservación, a pesar de que estos organismos participan en la estructura y fertilidad del suelo (Rojas, 2001). Su desaparición no solo afectaría procesos ecológicos del suelo, sino implicaría el desuso de esta práctica tradicional totalmente desconocida fuera de la región. Esto significaría una pérdida de los saberes culinarios dentro del Valle del Mezquital e Hidalgo.

Agradecemos a los Biólogos Martín de los Santos Bailón y Fernando Escobar Hernández el apoyo para el montaje de los ejemplares y la toma de fotografías. De igual forma, agradecemos a la M. en C. Citlalli Alhelí González Hernández por la elaboración del mapa.

## LITERATURA CITADA

Del Valle-Martínez, A.K., L.O. Alvarado-Cárdenas, N. Cabirol, M. Rojas-Oropeza, I.S. González-Ramírez y S. Islas-Hernández. 2023. Inventario florístico de "El Alberto", Valle del Mezquital, Hidalgo, México. *Phytoneuron* 38: 1-18.

Domínguez-Barrera, E. 2023. Reconocimiento y recuperación de elementos comunitarios del municipio de Tetepango a partir del juego. *Revista Investigium: Ciencias Sociales y Humanas*14(1):126-136. DOI: https://doi.org/10.15658/10.15658/INVESTIGIUMIRE.231401.12

Fernández-Badillo, L. y I. Goyenechea-Mayer. 2010. Anfibios y reptiles del Valle del Mezquital, Hidalgo, México. *Revista Mexicana de Biodiversidad* 81(3): 705-712.

Mackay, W. P.; Mackay, E. E.; Perez Dominguez, J. F.; Valdez Sanchez, L. I.; Orozco, P. V. 1985. Las hormigas del estado de Chihuahua Mexico: el género P*ogonomyrmex (Hymenoptera: Formicidae)*. *Sociobiology* 11: 39-54.

Mackay, W. P. y E. Mackay. 2002. The ants of New Mexico *(Hymenoptera: Formicidae)*. Edwin Mellen Press, Lewiston, EE. UU.

Reséndiz-Cruz, I., L.E. Pérez-Montes y A.G. Navarro-Sigüenza. 2017. La comunidad de aves del sureste del Valle del Mezquital, México: Estructura y composición. Huitzil, *Revista Mexicana de Ornitología* 18(1): 157-175.

Rojas Fernández, P. 2001. Las hormigas del suelo en México: diversidad, distribución e importancia (*Hymenoptera: Formicidade). Acta Zoológica Mexicana* (N.S.): 189-238.

Taber, S.W. 1998. *The world of the harvester ants*. Texas A&M University Press, College Station, EE. UU.

Licencia Creative Commons CC BY 4.0