

CLAVE: ICAT-AT01

CATEGORIA: INMATERIALES CULTURALES

SUBCATEGORIA: USOS SOCIALES

PAG. 1

NOMBRE DEL INMATERIAL

Lugar: Atotonilco de Tula, Hgo

Ubicación: Atotonilco de Tula, Hgo, Ocampo

Coordenadas:

Descripción

Uno de los guisos prehispánicos más importantes en la cultura hidalguense son los escamoles. Estas larvas de hormiga son una exquisitez herencia de culturas precolombinas. La palabra escamol viene del náhuatl “azcatl” hormiga y “molli” guiso.

Los escamoles son las larvas o huevecillos de la hormiga guijera (*liometopum apiculatum*). Su aspecto blanquecino es como el de un arroz inflado, su textura es suave y en boca revienta un poco dejando salir su relleno líquido. Es un producto de temporada, la recolección de estos huevecillos se realiza entre los meses de marzo y abril. Los principales estados productores son Tlaxcala e Hidalgo, por ello el Valle del Mezquital tiene una cultura culinaria extensa alrededor de los escamoles.

La reina de la hormiga escamolera es la encargada de establecer el nido. Éste se hace por debajo de la tierra con una profundidad de dos a tres metros. Lo puede hacer bajo diversos tipos de plantas: nopaleras, mezquites, árboles de pirul o magueyes.

Son necesarios alrededor de cinco años para generar una producción para venta. Antes se recolectaban de siete a ocho kilogramos por nido de escamoles, esto creó una sobreexplotación y por ello desde hace algunos años se dice que están en peligro de extinción. Hoy en día se tiene más precaución y conciencia al respecto.

Otra forma de llamarlos en diferentes estados de la República Mexicana es guijes, tecates, azcamolli o hugues.

Desde su método de captura hasta su sabor tan sutil como característico, los escamoles son un producto codiciado y difícil de conseguir. Los Escamoles son el platillo típico de este municipio en la zona de Ocampo, preparados en chile pasilla con papas y nopales, normalmente son acompañados con aguamiel o pulque. La producción de escamol ocurre de marzo a mayo.