

1200

Suplemento cultural el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 17 de octubre, 2025

ISSN-3061-7391



Sabores del valle del mezquital:

LA BARBACOA

Julieta Berenice Cabrera González
Alejandro García Flores



Suplemento cultural el tlacuache, núm. 1200, viernes 17 de octubre de 2025, es una publicación semanal editada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura, Córdoba 45, col. Roma, alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06700, Ciudad de México.

Editor responsable: Eduardo Corona Martínez.

Página web: <https://www.revistas.inah.gob.mx/index.php/eltlacuache>

Correo: tlacuache.mor@inah.gob.mx

Reservas de derechos al uso exclusivo: 04-2023-072713391600-107.

ISSN-3061-7391, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor.

Responsable de la última actualización de este número: Eduardo Corona Martínez.

Centro INAH Morelos. Dirección: Mariano Matamoros 14, Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos.

Fecha de última modificación: 17 de octubre de 2025.

Las opiniones vertidas en los artículos del Suplemento cultural el tlacuache son responsabilidad de los autores.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin la previa autorización del Instituto Nacional de Antropología e Historia.



Órgano de difusión de la comunidad del INAH Morelos

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar

Eduardo Corona Martínez

Raúl Francisco González Quezada

Mitzi de Lara Duarte

Luis Miguel Morayta Mendoza

Tania Alejandra Ramírez Rocha

Lorena Reyes Castañeda

Marcela Tostado Gutiérrez

Karina Morales Loza

Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez

Formación y diseño

Centro de Información y Documentación (CID)

Apoyo operativo y tecnológico

Crédito portada:

Acomodando las pencas.

Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.

Crédito contraportada:

Horno y pencas.

Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.

Resumen

El valle del mezquital se caracteriza por su paisaje particular, que alberga nopalos, garambullos, cardones, biznagas, mezquites y magueyes; en esta región se ubica el municipio de Alfajayucan en el estado de Hidalgo que enmarca ese paisaje natural con una sociedad que lleva en el pecho la cultura hñahñu. Las casas están cercadas con tecorrales, puertas de carrizo, entradas con piedras de río y de entre los techos sobresale un chacuaco que cuando se observa la presencia de humo es significado de que algo se está cocinando en ese hogar, con suficiente suerte se puede oler el platillo que está a punto de degustarse.

Desde la disponibilidad de plantas y animales que se encuentran en sus patios, en sus milpas o en sus montes, la sociedad ha conformado un cúmulo de saberes para aprovechar estos recursos naturales presentes en estos espacios productivos para solventar necesidades en las que se destacan las alimentarias (ver Huato, 2023), que según la UNESCO (2025) resulta en la gastronomía tradicional que representa la cultura a través del tiempo; esta relación entre las comunidades con su entorno que resulta en prácticas para utilizar, colectar y preservar sus recursos naturales son estudiados por la Etnobiología.

Los patios en la comunidad de Xamagé se caracterizan por resguardar plantas útiles y animales domésticos; generalmente, los patios están rodeados por cercas vivas de lo que son magueyes, nopalos o mezquites. Al interior se encuentran los corrales donde viven animales como borregos, vacas, toros y marranos; algunas casas, también tienen gallineros donde están las aves de corral como gallinas y guajolotes. Estos espacios reúnen una experiencia sensitiva con olores entre zacate y pirul, y colores cálidos de amaneceres que se cuelan entre la milpa.

La importancia de la flora y la fauna es evidente a la hora de comer, ya que cada platillo aporta la energía para la sobrevivencia, además, los alimentos son el punto de convergencia entre pensamientos, historia, anécdotas, esfuerzo y amor. Tal es el caso de este platillo, que resulta en la especialidad de la región: la barbacoa. Elaborada de borrego o de pollo; es un platillo especial que se consume en celebraciones y, reúne a las familias previo, durante y después de su elaboración.

Julietta Berenice Cabrera González

Estudió en la facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos la licenciatura en Biología con una línea de investigación en la Etnobiología (relación de la sociedad y la naturaleza); en 2007 ganó el 2º lugar estatal de Jóvenes Investigadores del Estado; estudió la maestría en Manejo de Recursos Naturales en el Centro de Investigaciones Biológicas (CIB) de la UAEM. Hizo una estancia de investigación en el Instituto de Sistemática en la Habana, Cuba. Actualmente es alumna de Doctorado de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural.

Alejandro García Flores

Profesor-Investigador Tiempo Completo Titular B del Centro de Investigaciones Biológicas de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Miembro del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores Nivel 2. Cuenta con reconocimiento de Perfil Deseable en el Programa de Mejoramiento al Profesorado otorgado por la SEP. Director del Centro de Investigaciones Biológicas de la UAEM (2022-2025). Profesor en la Maestría en Manejo de Recursos Naturales y en la Lic. En Biología de la Facultad de Ciencias Biológicas. Integrante del cuerpo académico en consolidación "Estudios de los procesos del desarrollo rural y manejo de los recursos bioculturales". Línea de investigación: Manejo y conservación de recursos bioculturales.

Horno y pencas. Fotografía: Julietta Berenice Cabrera González.



Sabores del valle del mezquital: LA BARBACOA

Julieta Berenice Cabrera González

Alejandro García Flores

¿Sopa de PIEDRAS?

La historia que se contaba sobre una persona que se ofreció a preparar sopa de piedra y reunió a toda una comunidad para que participaran y así cooperaran con el guiso que terminó en un platillo exquisito que todos probaron, se asemeja a la organización realizada en torno a la barbacoa. Ya que, familiares, vecinos y/o amigos saben de las celebraciones que hay en la comunidad y desde meses antes se preparan y conocen el cómo van a contribuir a que esa celebración se lleve a cabo.

Ejemplo de esto es que ante una celebración ya sea una boda, bautismo o cumpleaños se comienzan los preparativos que se centran en la organización del presupuesto para la realización de la barbacoa de borrego; en esta organización se reúnen los participantes interesados quienes aportan recursos que son obtenidos de sus milpas, para que este banquete se lleve a cabo. Desde pencas de maguey, garbanzos, chile guajillo, maíz; incluso ollas, comales, cucharones y las manos para cuando sea el momento de unir fuerzas para llevar la faena del alimento.

Esta dinámica lleva a pensar en aquello de la sopa de piedras, donde todos colaboran para la elaboración de un platillo que los alimente y que cuando todos cooperan para un mismo fin, come la comunidad y en este caso se mantiene la cordialidad, solidaridad, cooperación y la forma de saber que el vecino, el amigo y la familia ahí estarán, hombro con hombro para realizar la labor por más grande que parezca. Y es que, estas celebraciones reúnen a más de 500 personas por lo que prácticamente se concentra toda una comunidad.

Barriendo el horno. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.

La FAMILIA y sus funciones

Las actividades de las mujeres y niños que están en el hogar incluyen el cuidado de los animales domésticos que tienen en la unidad familiar; al amanecer el trabajo de ellos consiste en alimentar a pollos y borregos generalmente, las gallinas y gallos se alimentan con maíz quebrado previamente molido con la ayuda de un molino manual. Otra actividad que desempeñan es aquella donde los sonidos característicos de cada animal se mezclan con el ruido que hace la escoba al barrer cada corral, este debe quedar limpio de heces y sus recipientes con agua fresca y limpia.

Además, mujeres y jóvenes se encargan del corte de las plantas que son utilizadas para forraje como el zacate y el maíz quebrado obtenido de la milpa y la alfalfa que cultivan en las parcelas, esta actividad también se realiza durante las mañanas; sin embargo, de las actividades que se realizan por la tarde previo al atardecer es el pastoreo a los borregos, es decir llevarlos a terrenos más extensos para que consuman pastos o plantas silvestres como la lengua de vaca; la finalidad de estas, es engordar a los animales para utilizarlos en la fiesta.

Los hombres se encargan de cultivar el maíz o la alfalfa, dependiendo del año y el ciclo corresponde un tipo de cultivo, debido a que deben dejar que la tierra descance después de un periodo de 4 años de cultivo de alfalfa, por ejemplo. Además, si en sus parcelas cuentan con árboles de mezquites, ellos se encargan de la colecta de la leña, los mismo si entre sus parcelas hay magueyes colectan las pencas; también llevan a cabo la selección del animal que van a utilizar, el sacrificio de este y la elaboración del platillo.

En caso de que la familia no cuente con determinados ingredientes para la elaboración del platillo, familiares, amigos y vecinos comienzan con su aporte por lo que poco a poco en el hogar del festejado se empiezan a almacenar los ingredientes: el maíz ya desgranado, las bolsas de chile o tomate y también los utensilios de cocina que se necesitarán. La familia resguarda esto para el día que se elabore la barbacoa y lo hace con especial cuidado porque en el caso de ollas, cacerolas y cucharas deberán devolverlas a quienes les hicieron el préstamo.

Borregos. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.



La faena en el PLATILLO

La particularidad de la barbacoa se centra en su preparación en el que se entierra la preparación en crudo para que la cocción se lleve a cabo bajo la tierra, para esto se necesita de un horno hecho en la tierra de 1.20 metros de diámetro y 80 cm de profundidad y debe ser cónico; las familias ya tienen destinado un lugar especial dentro de sus casas donde estará su horno. La cocción puede demorar hasta 8 horas; dependiendo de la hora en que hayan programado el evento se realizará el platillo, generalmente este platillo se prepara por las noches para que al día siguiente ya este cocida.

Las piedras de origen volcánico se colocan alrededor del horno, para después encender la leña obtenida de los troncos de mezquites, utilizan una “uña”, herramienta de metal con ganchos y mango extenso para acomodar las piedras conforme se vaya necesitando. Y cuando el mezquite ya haya generado brasas, se comienzan a asar las pencas de maguey para hacerlas flexibles, en este proceso cambian de color a un verde opaco, estas se van apilando cerca del horno hasta que se hayan asado todas; aquí el horno está listo para lo que sigue.

Posteriormente, se coloca en un caso de aluminio agua, garbanzos, arroz, zanahoria y papa picadas, hierbabuena, mejorana, tomillo y sal al gusto, todos estos ingredientes se mezclarán, cada uno dejara su esencia al agua y cuando el proceso haya terminado será el consomé que acompañara el platillo principal. El cazo se introducirá al fondo del horno con ayuda de la “araña” puesto que en este punto la temperatura del horno es alta; como tapa se colocará una parrilla que servirá para poner la carne.

La carne de pollo o borrego se enchila con una salsa de chile guajillo, ajo, cebolla, cominos y sal; habiendo colocado la carne sobre la parrilla, todo se encuentra preparado para que las pencas cubran la carne; el acomodar cada penca es como un arte que solo conocen aquellos que generación tras generación se han pasado este secreto. Es que las pencas se deben colocar una tras otra de tal forma que no permita que el vapor del horno salga y además que la tierra con la que será tapada no llegue a la comida.



Enchilando. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.



Acomodando las penas. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.

Barbacoa de borrego, barbacoa de pollo o XIMBÓ

Por excelencia la barbacoa que se realiza en Alfajaycuan está hecha de borrego; sin embargo, también la puede elaborar de pollo esto depende de la disponibilidad que tengan del recurso; incluso hay celebraciones en las que hacen ambos. Es importante recalcar que, existe un platillo que se incluye en todo este proceso y este es el ximbó, platillo emblemático, que de igual forma requiere cocción bajo la tierra. Este se coloca al mismo tiempo que la carne de borrego o pollo y se coloca en la cima de ese montículo de proteína.

La palabra ximbó proviene del otomí que significa envuelto, tal cual describe la principal característica de este platillo. En una penca de maguey previamente asada, se coloca un pollo entero enhilado, se añaden nopales cortados, cueritos de puerco en cuadrito y sal al gusto. Para luego envolverlo con la penca se requiere fuerza suficiente para que no salga nada del interior, y se amarra con un lazo, queda en forma de rectángulo que se reserva y en cuanto todos los pollos estén preparados de esta manera se llevan al horno para su cocción.

TRABAJO DE TODOS: rol del hombre y la mujer

El platillo del que hemos comentado requiere de fuerza para abrir el horno, cortar las pencas, cargar el cazo, mover las brasas y piedras del interior del horno, por lo que los encargados de esta labor es para los hombres, entre ellos se identifica quien es el mejor para que la barbacoa no quede cruda y tenga buen sabor; y aunque haya más hombres, existe un líder que va diciendo que es lo que se tiene que hacer mientras los otros van atendiendo a sus peticiones, la reunión se acompaña de cerveza o pulque para amenizar el arduo trabajo.

Cuando la barbacoa está cocida, los hombres se encargan de destapar el horno para lo cual quitan la tierra y los costales hasta llegar a las pencas de maguey que serán retiradas con mucho cuidado porque estas aún están calientes, las colocan sobre una carretilla donde previamente han colocado los costales, las pencas se organizan de tal forma que estas se entrelacen y no dejen espacio del metal de la carretilla para que ahí sea colocada la carne, esta se saca con la ayuda de dos platos.

Las mujeres son las encargas de picar las zanahorias y papas, limpiar los garbanzos y las pencas, preparar las hierbas de olor, moler el chile guajillo, enhilar el pollo; cuando la barbacoa está por salir del horno las mujeres ya tienen hechas las tortillas de maíz a mano envueltas en servilletas bordadas de colores vistosos, las salsas verde y roja con chile rayado; además que la cebolla y cilantro ya están picados y colocados en recipientes de barro, los limones ya fueron cortados, para lo que serán los primeros tacos.

Es así como todos aportan con sus habilidades; este banquete no sería posible sin la fuerza masculina con la que se es capaz de aguantar el peso del borrego, de su resistencia para soportar el calor del horno y de la destreza para acomodar cada penca y piedra en el lugar adecuado, de la misma forma el trabajo no sería completado sin la paciencia para conseguir uno a uno los ingredientes necesarios, la organización siempre puntual para tener listas las hierbas de olor, la sal, la limpieza y por supuesto en lo arduo de la elaboración de tortillas que desempeñan las mujeres.

Horno de noche. Fotografiar. Alfredo Antonio Rojo Ortiz.



Barbacoa al horno. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.



SABORES DEL VALLE DEL MEZQUITAL: LA BARBACOA

Desde los PATIOS y las MILPAS

Los productos obtenidos de los patios y milpas que se utilizan para la elaboración de este platillo son representativos del tipo de vegetación semi desértica de la región por lo que en cuanto a plantas se obtienen los nopal, magueyes, mezquites, otra parte son aquellas plantas que han introducido a la comunidad y que ahora también se encuentran en los patios como la mejorana, hierbabuena, limón y cilantro. Dentro de las milpas se encuentran el elemento más importante para este platillo que es el maíz, porque este alimenta a los animales y con el se elaboran las tortillas que se consumirán cuando el platillo salga del horno.

Pero no todos los recursos que hay dentro de los patios y milpas se usan para la elaboración de este platillo, sino que son utilizados para obtener un ingreso económico extra con la venta de estos, ejemplo de ello son los guajolotes, cerdos, conejos, becerros, productos obtenidos de las vacas como la leche y en temporada de lluvia chapulines. La venta se realiza en la plaza central o entre los vecinos de la comunidad y este ingreso extra sirve para cubrir con algunas necesidades del evento como la compra de bebidas.

Cortando nopal.
Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.



En esta FIESTA, no entra cualquiera

Las especificaciones para la elaboración de este platillo son muy claras y de no seguirse este plato principal no se llevaría los honores entre los asistentes; las familias saben de la importancia que tiene la selección de plantas, animales e incluso utensilios y otros recursos naturales para que la barbacoa quede con el sabor ideal y se cueza adecuadamente. Por esta razón, las familias que colecten y reúnan los alimentos deberán cuidadosamente hacer que se cumplan con los requisitos. A continuación, se mencionan estas indicaciones:

- El borrego como ingrediente principal, debe ser macho.
- El maguey debe ser pulquero es decir ya debe estar raspado para obtener agua miel y por proceso de fermentación convertido en pulque.
- Las rocas porosas de origen volcánico para que realmente mantenga el calor del horno.
- Cucharas de madera para la manipulación de las salsas porque si lo hicieran con utensilios de metal o peltre el sabor cambia.
- La tierra que es utilizada en el horno es negra.
- Mezquite es el único árbol que se utiliza para la leña por el sabor y por la manera en la que forma sus brasas.



Borrego. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.

En el TRABAJO y en la MESA

Las personas que se reúnen para aportar los ingredientes o utensilios, así como aquellos que llegan para ofrecer su trabajo en todo el proceso se conforman de familiares, amigos y vecinos que ya sabiendo la ardua labor en la preparación de la barbacoa se ofrecen en la ayuda. Llegan puntuales a su cita, las mujeres con delantales, los hombres con palas, guantes y picos. Cada uno se acomoda en la zona que le corresponde, los hombres en el horno y las mujeres en la cocina.

Las noches, en las que se inicia el proceso de preparación de esta comida, tienen un escenario particular, son noches frías, se escucha el cantar de los grillos y de alguna lechuza o tecolote, los que participan de esta actividad visten con chamarras, hay un foco colocado en algún pirul cerca del horno y el murmullo de una plática intensa así es como se vive la preparación de la barbacoa. Los encargados de la preparación dan por enterados a los responsables de la fiesta sobre su llegada al siguiente día para destapar el horno.

A la hora en que el evento empieza todos se arreglan, se ubican en las mesas largas que han cubierto de manteles blancos y adornadas con un centro de mesa como una maceta con flores de colores; en este momento es cuando todo el trabajo es recompensado con la algarabía de la fiesta, con el sabor que llega en cada mordida de un taco bien preparado de barbacoa, salsa de tomate con chile rallado, limón y cebolla, en cada cucharada de un consomé caliente que ha unido a la perfección el sabor de todos los ingredientes que estuvieron en ese horno.

En esta jornada no faltan las risas, la convivencia, las pláticas amenas entre todos, donde reviven anécdotas, recuerdan a la persona que mejor hacia la barbacoa y que ya no los acompaña, describen los sabores de antes y se prioriza que el platillo quede con esa sazón que buscan de todas las formas mantener en su comida; por ello al tapar el horno entre ese montículo de tierra trazan una cruz con la ayuda de la pala y observan que el vapor no salga, con eso se rectifica que han hecho un buen trabajo.

Este platillo también involucra creencias sobre la cocción de los alimentos que de no seguir estas recomendaciones es probable que la carne de barbacoa no quede cocida. Para asegurar que todo salga bien, se toman ciertas precauciones por ejemplo no dejar que una mujer embarazada o con su período menstrual se acerque al horno, en caso de que haya ocurrido esto, insertan un clavo al centro de la capa de carne o pencas de maguey para evitar un platillo mal cocido.



Cuchillo. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.



Consomé en el horno. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.

Aquí no se desperdicia NADA

En estas fiestas se procura no desperdiciar todo aquello que se pueda cocinar; por ello, en este caso el borrego y los pollos son utilizados de manera integral en la que se utilizan las patas de ambos animales para el consomé, la sangre para guisarla con cebolla, chile de árbol, chile guajillo, hierbas de olor como hierbabuena, mejorana, tomillo y perejil. Y la pancita de borrego que lleva ajo, cebolla, chile guajillo y cominos.

La preparación de la panza se comienza al lavarla, posteriormente para asegurar una mayor limpieza se enjuaga en agua con cal; para después ponerla a cocer, se pica, aparte se muelen chiles guajillos con comino, ajo, mejorana, tomillo, orégano y así se guisa la pancita. También, para colocarla dentro del horno se pone entera y se rellena con la menudencia (hígado, bofe e intestinos) con chile guajillo molido con las hierbas de olor.

En cuanto a los guisados de sangre y pancita, debido a que es menor la cantidad disponible solo son servidas de manera especial para aquellas personas que ayudaron y acompañaron a la familia; o bien pueden compartirla entre todos los invitados con la advertencia de que será un solo plato por mesa; se sirve, se coloca en la mesa y las personas se hacen tacos, le agregan salsa, cebolla picada y disfrutan de esta.

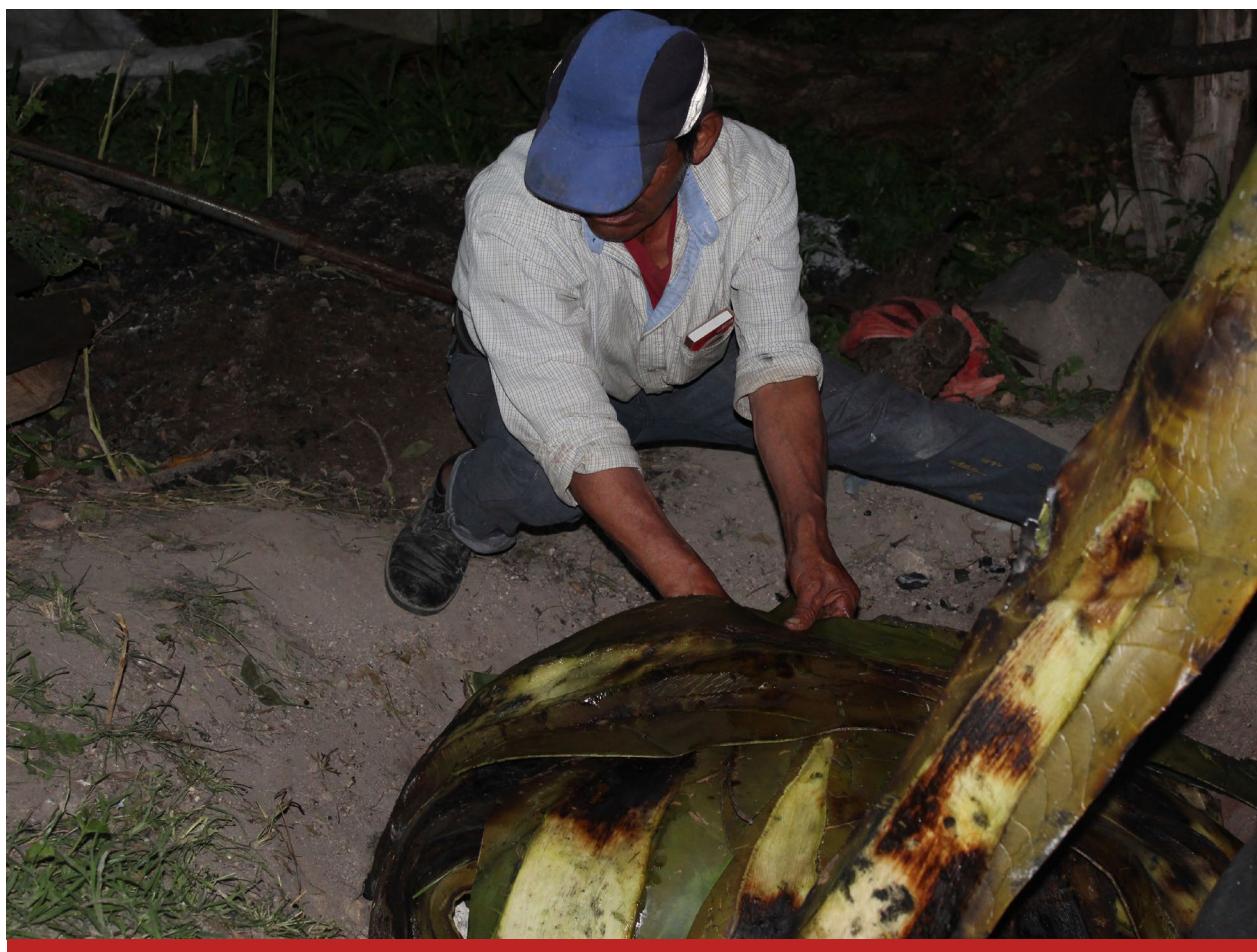
La apertura del sabor: EL HORNO

El abrir el horno es un momento especial, los que han trabajado para esta tarea se reúnen alrededor del horno; los hombres comienzan a retirar la tierra con ayuda de palas, esto se hace con extremo cuidado para evitar que caiga al horno, por lo que lo hacen rodeando el diámetro de este. Qitan la tierra hasta encontrar los costales y cuando los han localizado ocupan una escoba para barrer toda la tierra que haya quedado, con sumo cuidado retiran los costales hasta llegar a las pencas de maguey.

Las pencas que están encima se van limpiando con la ayuda de un trapo, nuevamente tienen cuidado porque están muy calientes, las pencas que siguen las van colocando en un recipiente que puede ser un cazo o una carretilla, se cubre bien y posteriormente se llega a la carne, esta se ve suave, ha cambiado su color, comienza a despedir un olor especial, que invita a degustar los primeros tacos; entre ellos se comenta que es un privilegio del que no todos gozan el hecho de poder degustar un taco recién salido del horno.

Para permitirse ese privilegio, las personas toman una tortilla hecha a mano previamente por las mujeres que están en el fogón, se acercan al horno y con la tortilla en la mano toman la carne, agregan la salsa que tienen ya servidas en platos de barro y comen ese primer taco. Luego, con ayuda de platos grandes y extendidos se va sacando la carne y colocando en el recipiente que se ha preparado. Por último, se quita la parrilla y se llega al cazo donde aun hirviendo se encuentra el consomé mismo que se sacará entre dos personas.

Horno. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.



La CULMINACIÓN de la faena

La barbacoa como platillo tradicional de las cocinas otomíes conjunta saberes sobre la apropiación de los recursos, mismos que se guardan en el colectivo que los transmite a partir de la solidaridad, la organización, la reciprocidad y el trabajo en equipo. El conjunto de recursos que se ven involucrados van desde las plantas, los animales, las personas y llega allá donde se encuentran las memorias, la historia del pueblo y la lucha por resistir y pertenecer a un valle que a lo largo de los años ha demostrado las ganas de quedarse.

Este platillo no solo los ha saciado en cuerpo, sino que ha calmado sus ganas de pertenencia, ha sido el apapacho que se siente después de jornadas largas de un trabajo agotador, que bajo los rayos del sol se ha preparado el maíz y la alfalfa que ha de alimentar a ese borrego y a los pollos, de las mañanas frías sin que aun aparezca el sol para ir a llevar la pastura a los animales o de esas tardes cuando los pies arden de las caminatas para pastorear el ganado; la barbacoa, esa fiesta, ese abrazo al final es lo que vale todo por lo que han trabajado.



Un PLATILLO que llena el estomago y el CORAZÓN

La barbacoa es más que un plato que alimenta a los habitantes del valle del mezquital, es un cumulo de trabajo arduo en familia, de pies mojados con el rocío de las mañanas caminando entre surcos para cortar la alfalfa, de sonidos estruendosos de animales bramando para recibir su primer alimento del día, de atardeceres que se despiden del día mientras ven al pastor recorrer las parcelas con sus borregos y que sin decir nada va guiando el camino de estos al corral. La barbacoa reúne a la cordialidad del vecino, la solidaridad del amigo y el amor que nace al compartir; en este valle donde todo parece desierto, ahí entre biznagas y nopal, entre ese suelo amarillo y ese sol radiante se esconde un manjar que solo aquellos quienes saben del trabajo en comunidad pueden disfrutar.

Para saber más

Huato, D. 2023. Milpa, dialogo de saberes y la relación campesino-tierra. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional. 33 (62): 1-30.

UNESCO (2025). La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Disponible en: <https://tinyurl.com/ys13tkz2>

Borrego en campo. Fotografía: Julieta Berenice Cabrera González.



Cultura
Secretaría de Cultura



INAH