

The background of the cover is a vibrant collage of fresh vegetables. In the upper right, there's a green, textured vegetable, possibly a zucchini or a type of squash. Below it, a whole ear of yellow corn is visible. In the foreground, a white plate is filled with green beans, some of which are open, showing the seeds inside. To the left and bottom left, there are bright orange squash blossoms and green leafy vegetables.

Recetario nahua de Morelos

Cocina Indígena y Popular

4

Recetario nahua de Morelos

4

Cocina Indígena y Popular

Recetario nahua de Morelos

Eduardo Hernández Cortés

Primera reimpresión, 2003

Primera edición en Cocina Indígena y Popular:1999

Coedición: Dirección General de Culturas Populares e Indígenas
Dirección General de Publicaciones
del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Instituto Nacional Indigenista

D.R. © 1999 Dirección General de Culturas Populares e Indígenas
Av. Revolución 1877, 6º piso
San Ángel, C.P. 01000
México, D.F.

D.R. © 1999 Instituto Nacional Indigenista
Av. Revolución 1279,
Col. Tlacopac, C.P. 01040

Derechos Reservados. Esta impresión, el diseño, las semblanzas y las imágenes e ilustraciones han sido creados expresamente y son de uso exclusivo de la colección Cocina Indígena y Popular. Se autoriza su reproducción por medios electrónicos, para uso académico y divulgación, siempre y cuando se otorguen y reconozcan los créditos y se solicite expresamente su uso académico o cultural. En todos los casos queda expresamente prohibida su reproducción con fines comerciales.

ISBN 970-18-3244-2

Impreso y hecho en México

ÍNDICE

PRÓLOGO	11
ACERCA DE LOS PUEBLOS NAHUAS DE MORELOS	15
LA FAMILIA, LA CASA Y LA COCINA NÁHUATL	19
CULTURA ALIMENTARIA NÁHUATL	22
HUEYAPAN	
HUEYAPAN	29
TAMAL DE CALABAZA AMARILLA	33
JALEA DE MEMBRILLO	34
ATOLE DE CALABAZA	35
TAMAL DE HOJA DE AGUACATE (<i>AHUAGAXIHLAMALE</i>)	36
MOLE ROJO CON TAMALES DE AYOCOTE	37
POLLO EN MIXIOTE	38
AGUA CON HOJAS DE LIMÓN (<i>ATLXIHUITL</i>)	39
MIXIOTES DE CONEJO	40
MOLE COLORADO CON POLLO Y TAMALES DE MILPA	41
HALACHES CON HABAS Y CALABACITAS	42
CALDO DE HABA	43
MOLE ROJO CON NOPALES	44
SALSA DE FLOR DE GUAJE	45
FRÍJOL QUEBRADO CON HOJAS DE COLORÍN	46
RELACIÓN DE HONGOS COMESTIBLES (<i>NANAGAME</i>)	47
<i>CHILLNANAGAME</i> CON CHILE MANZANO	49
HONGOS DE TRES PICOS EN SALSA VERDE	50
HONGOS EN SALSA DE TOMATE	51

CUENTEPEC

CUENTEPEC	55
MOLE ROJO	59
MOLE VERDE	60
TAMALES CON HOJAS DE MILPA	61
ATOLE DE MASA	62
RANAS CAPEADAS	63
SALSA VERDE	64
SALSA ROJA DE CHILE CRIOLLO	65
SALSA ROJA CON CHILE GUAJILLO	66
TAMALES DE ATOLOCATES CON SALSA DE CIRUELA	67
CALDO DE ATOLOCATES	68
CONEJO CON CHILE SECO	69
IGUANA FRITA	70
CALDO DE IGUANA	71

TETELCINGO

TETELCINGO	75
QUINTONILES	81
TLACOYOS DE FRIJOL	82
PAPATLA CON CARNE DE RES	83
VERDOLAGAS CON CARNE DE PUERCO	84
SANGRE FRITA	85
SANGRE EN TOMATE	86
HALACHES CON CALABACITAS	87
PAPATLA (<i>PUOPACLA</i>)	88
MOLE VERDE (<i>AYOJUAHMULE</i>)	89
CHILATOLE	90
GUAXMOLE	91
SALSA DE CIRUELA	92

TORTUGA (<i>OPUL</i>) EN SALSA VERDE	93
HUEVO CON MASA	94
ATOLÉ NEGRO (<i>ATOLI CAPOSTEC</i>)	95
HONGOS DE CAZAHUATE (<i>CAZAHUAT NANACATI</i>)	97
QUESADILLAS DE HONGOS DE CAZAHUATE	99
CEVICHE DE HONGOS DE CAZAHUATE	100
HONGOS DE CAZAHUATE EN MIXIOLE	101
HONGOS ESPECIALES	102
DOBLADITAS DE HONGOS	103
TORTAS DE HONGO DE CAZAHUATE	104
CALDO DE HONGOS DE CAZAHUATE	105
HONGOS EN PASILLA	106
CREMA DE HONGOS	107
HONGOS DE CAZAHUATE Y FLOR DE CALABAZA	108
CAZAHUATES EN MOLE	109
CAZAHUATES EN SALSA DE TOMATE	110
TORTILLA DE HUEVO CON CAZAHUATES	111
SOPA DE APIO CON CAZAHUATES	112
TAMALES AL VAPOR DE HONGOS DE CAZAHUATE	113
TINGA DE CAZAHUATE	114

XOXOCOTLA

XOXOCOTLA	117
AJOLOTES EN SALSA DE CIRUELA	123
QUESADILLAS DE AJOLOTES	124
QUESADILLAS DE RANAS	125
COCHINITA	126
MOLE ROJO	127
MOLE ROJO (OTRA RECETA)	128
MOLE VERDE	129
MOLE DE CACAHUATE	130

PESCADO EN SALSA DE CIRUELA	131
TAMAL DE PESCADO	132
SALSA DE GUAJE	133
SALSA DE GUAJE CON CARNE DE PUERCO	134
PEPETO	135

COMIDAS MÁGICAS Y CURATIVAS

COMIDAS MÁGICAS Y CURATIVAS	139
GLOSARIO	147
BIBLIOGRAFÍA	149
AGRADECIMIENTOS	151

PRÓLOGO

La comida de un pueblo ha constituido, desde las épocas más remotas de la humanidad, una de las prácticas más significativas y trascendentales.

Primero, porque el comer es una de las necesidades básicas del hombre para sobrevivir, dada su naturaleza; y, segundo, porque la satisfacción de esa necesidad vital se halla en el centro de toda la vida cultural, es decir, aquella que es propia y característicamente humana, la que se genera con símbolos significativos que dan cohesión y sentido de pertenencia, la que permite la construcción de identidades y "alimenta el espíritu" del hombre.

Para algunos, los hombres somos polvo y en polvo nos convertiremos, y para otros, somos de maíz. Pero polvo o maíz, entre origen y destino, el hombre trasciende su ser animal en la cultura, en ese permanente ejercicio de reflexión que sirve para dar sentido a la vida, que se hace en el andar, y para andar se requiere comer; y al comer, los hombres se encuentran consigo mismos, con los de al lado, con la divinidad y con la vida. Toda reflexión que es búsqueda y experimentación, regreso a los ancestros y adaptación al mundo actual; que lleva a inventar y recuperar, a desechar y adaptar. La cultura es el eje por el cual los hombres dan rumbo y orientación a todas las esferas de su vida: economía, ciencia y tecnología, política y organización social. Y todas ellas tienen incidencia y atención especial en la comida; no resulta exagerado afirmar que un muy importante acervo del conocimiento de la humanidad encuentra su centro en cómo come el hombre. Parfraseando "dime qué comes y te diré quién eres".

El comer absorbe gran cantidad de energía humana; cómo se relaciona la sociedad con la naturaleza a través de la definición de ecosistemas que tienen un sentido y un manejo distinto para cada pueblo, en función del clima y de lo que ofrece el entorno inmediato, aprovechando conocimientos científicos y tecnológicos larga y pacientemente fraguados; poniendo en juego formas de organización del trabajo individual, familiar y comunitario; instrumentando

mecanismos para intercambiar con el exterior lo que adentro no se produce; generando sistemas de crédito para mejorar la producción; estableciendo zonas de reserva para no agotar recursos sustantivos; luchando para obtener mejores precios de los productos; compartiendo con los hijos el pan y la sal; dando gracias a Dios por el alimento de cada día.

La comida es historia, pugna entre clases, globalización e interacción cotidiana entre tradición y modernidad sintetizada en un tamal de ayocote y una hamburguesa MacDonaldis. Interacción poco clara y contradictoria: los tlacoyos conviviendo con una Coca-Cola y unos mixiotes acompañados con unas papas Sabritas.

El trabajo que aquí nos presenta Eduardo Hernández nos invita a un recorrido por la historia, la geografía, las costumbres, la agricultura, la religión, la medicina tradicional y el idioma de los pueblos indígenas del estado de Morelos, sin que ninguno de éstos sea el tema central de su investigación. Y eso se debe a que al abordar la comida indígena de Morelos tuvo que contextualizarla con el origen de los pueblos indígenas que actualmente habitan esas tierras, con su estructura familiar, su tipo de vivienda y de cocina y nos describe los distintos tipos de comida (a los que corresponden distintas recetas), entre los que menciona:

- a) *Comidas cotidianas*, que se consumen en cualquier día del año.
- b) *Comidas festivas*, vinculadas a algún festejo o evento social y que comúnmente no rebasan el ámbito familiar.
- c) *Comidas sagradas*, que incluyen a las que se preparan en las fiestas patronales, en Semana Santa, ofrendas a los muertos y a los aires; fiestas decembrinas, promesas y comidas curativas entre otras y que suponen una organización barrial o comunitaria.

De esta manera, Eduardo Hernández (biólogo de profesión y antropólogo de vocación) se sumerge no sólo en la descripción de las recetas indígenas, sino en los procesos socioculturales que permiten entenderlas, apreciarlas y saborearlas.

La comida indígena morelense, en el texto de Eduardo, nos remite a los olmecas, teotihuacanos, toltecas, nahuatlantos, chalcas, xochimilcas, tlahuicas y mexicas que poblaron Morelos hace más de 3500 años, así como a los más de 37000 indígenas que hoy

habitan dicho estado y que continúan hablando el náhuatl —la gran mayoría—, el mixteco y el zapoteco, entre otros idiomas indígenas.

Nos narra cómo realizan las prácticas agrícolas y cómo en su comida recae buena parte de la identidad náhuatl morelense. Igualmente aborda la producción de artesanías, el conocimiento y manejo de plantas curativas y la organización del trabajo familiar.

Nuevamente aparece la comida como articuladora de la vida comunitaria y como una forma también de relación con los dioses, a través de rituales que dan cuenta de una particular cosmovisión de los pueblos indígenas de Morelos que, en plena globalización, se resisten a dejar de ser aquello que heredaron sus antepasados, sin dejar de luchar, también, por la vigencia y actualización de su cultura; en esta lucha, como podrá apreciar el lector, su comida tradicional sigue nutriéndolos culturalmente como individuos y como pueblos que, en su particular forma de ser, aportan una gran riqueza al patrimonio cultural de México.

¡Buen provecho!

José Antonio Mac Gregor C.

Marzo 1999

ACERCA DE LOS PUEBLOS NAHUAS DE MORELOS

Históricamente, el estado de Morelos ha sido un espacio de confluencia y entrecruzamiento de múltiples raíces culturales. Desde hace más de 35 000 años con la presencia de los olmecas evidenciada en Chalcatzingo (1500-600 a.C.), se inician una serie de procesos civilizatorios caracterizados por continuos asentamientos, migraciones, despoblamientos y repoblaciones de sus pueblos y regiones.

Otras culturas como la teotihuacana, presente en Xochicalco entre los años 250 y 650 d.C., y la tolteca (750 y 900 d.C.), precedieron a las tribus nahuatlacas, que a decir de Miguel Morayta, llegaron al estado durante los últimos 500 años anteriores a la Conquista española. Aunque es desde el año 1200 de nuestra era que se reconocen las primeras incursiones y asentamientos de estas tribus, como los chalcas y xochimilcas, (1200-1350 d.C.) y los tlahuicas y mexicas (1350-1521 d.C.) (Alejandro Guzmán, 1986).

De hecho, fueron los xochimilcas y tlahuicas los principales pobladores del estado durante el Imperio Azteca. Los xochimilcas se establecieron en la región norte y oriente fundando los pueblos de Tetecala, Tetela del Volcán, Hueyapan, Tepoztlán, Totolapan, Jumiltepec, Chinameca, Tlamimilulpan, Tlacotepec, Zacualpan, Temoac y Tlayacapan. Mientras que los tlahuicas, en los valles y una porción del sur, formaron los pueblos de Tetlama, Cuauhnahuac, Yautepec, Jiutepec, Yecapixtla, Oaxtepec, Tlaquiltenango y Acapixtlán.

Por ello, hablar de los pueblos nahuas de Morelos en la actualidad, es referirse a los descendientes de estas tribus nahuatlacas, quienes durante aproximadamente 1 000 años han habitado y permanecido en estas tierras, conservando y reproduciendo buena parte de sus costumbres, tradiciones y expresiones culturales.

Arnulfo Embríz (1991) afirma que en Morelos habitan alrededor de 37 000 indígenas mayores de cinco años, de los cuales el 75% hablan el náhuatl, el 5% el mixteco, el 2% el zapoteco y el resto habla otras 25 lenguas indígenas de otras partes de México. Sin embargo, de esta población reportada por el censo de 1990, es

difícil distinguir a los nahuas morelenses de los nahuas migrantes de otros estados vecinos como Guerrero (principalmente), el Estado de México y Puebla; quienes, de manera periódica algunos y definitiva otros, arriban y se dispersan en tierras morelenses en busca de mejores oportunidades de vida.

Entre otros factores, la presencia de nahuas inmigrantes impide precisar con exactitud a cuántos habitantes asciende la población de los nahuas nacidos en Morelos. Lo que sí es un hecho es que la población real rebasa en mucho a la población reportada por el censo de 1990, ya que según datos recabados en campo, tan sólo Hueyapan, Xoxocotla, Cuentepec y Tetelcingo cuentan, actualmente, con aproximadamente 59 000 habitantes.

Para 1999, según información verbal del antropólogo Ricardo María Garibay, Director General de Atención a Pueblos Indígenas, esta institución y el Instituto Nacional Indigenista, Delegación Morelos, manejan oficialmente la cifra estimada de 93 000 habitantes nahuas, de los cuales calculan que el 2.7% son hablantes de la lengua materna.

A diferencia de otros estados con población indígena significativa, en Morelos no existen regiones étnicas que aglutinen a varias comunidades en un territorio común. Tampoco es fácil distinguir y definir con precisión un pueblo indígena de un pueblo mestizo, ya que, aunque el uso de la lengua náhuatl y la vestimenta tradicional se hayan perdido en la mayoría de las comunidades con ascendencia náhuatl, podemos ubicar aproximadamente no menos de 40 pueblos nahuas dispersos geográficamente en 16 municipios. Pueblos cuya matriz y bagaje cultural nahua, en mayor o menor medida, se expresa cotidianamente en sus usos y costumbres; formas de organización tradicional; servicios familiares; relaciones de compadrazgo, en el coatequitl y servicio comunitario; en sus fiestas, danzas y ceremonias; en sus creencias; en sus formas de concebir y relacionarse con la tierra, la naturaleza y el cosmos; en sus prácticas curativas y, por supuesto, en la comida.

De estos pueblos el uso del idioma náhuatl se conserva, de manera diferenciada, sólo en algunas comunidades como: Santa Catarina, Hueyapan, Cuentepec, Xoxocotla, Atlacholoaya, Telixtac, Tetelcingo, San José de los Laureles, Amacuitlapilco, San Juan Tlacotenco y Tetlama.

En algunos casos, el náhuatl sólo lo hablan los adultos o algunos

viejos. En otros, su uso se reserva al ámbito doméstico y familiar, o bien para tomar decisiones importantes en asambleas o reuniones con gente ajena a la comunidad. Los niños y jóvenes cada vez lo hablan menos, exceptuando al pueblo de Cuentepec donde toda la población lo habla cotidianamente.

Otra característica de la lengua náhuatl, es que cada pueblo posee su propia variante lingüística y, aunque pueden entenderse y comunicarse entre sí, esta peculiaridad ha frustrado los intentos por establecer una gramática del náhuatl de Morelos; por otro lado ha generado que la identidad náhuatl se polarice, reduciéndose al ámbito local o comunitario, al grado de que cada pueblo reconoce en su náhuatl el “más correcto, el mejor o el más antiguo y original”. Un ejemplo de ello es la comunidad de Tetelcingo, en donde sus pobladores denominan a la lengua náhuatl como *mosuehualte*, remarcando su diferencia de los demás pueblos y exacerbando su identidad local.

Lo cierto es que en Hueyapan, Tetelcingo, Santa Catarina, Xoxocotla y Cuentepec se encuentran los mayores porcentajes de etnohablantes. En los dos primeros es común que las mujeres visitan y elaboren sus prendas tradicionales en telar de cintura. Si bien es en la lengua materna y en la vestimenta tradicional donde recae primordialmente la identidad de un pueblo, es en las prácticas agrícolas y en la alimentación tradicional, con las que se complementa, fortalece y cohesiona la cultura de los nahuas.

En este sentido, y tomando en cuenta a los pueblos en los que predominan vigentes la mayor cantidad de elementos culturales nahuas, es que seleccionamos a Hueyapan, Tetelcingo, Cuentepec y Xoxocotla para realizar este trabajo de investigación, por lo que considero que los resultados que aquí se presentan constituyen una muestra representativa de la cultura alimentaria y la gastronomía náhuatl de Morelos.

No obstante, la descripción de los pueblos nahuas de Morelos que a continuación se ofrece, es aplicable, con escasas excepciones, a la mayoría de las 40 comunidades nahuas; por lo que puede considerarse como una explicación general, ya que más adelante presento las caracterizaciones específicas de cada uno de los pueblos en que se realizó el trabajo de campo, además de las recetas y usos socioculturales de sus principales alimentos.

Entre las actividades productivas en que basan su sobrevivencia

los pueblos nahuas de Morelos, destaca principalmente la práctica de una agricultura tradicional de subsistencia, diversificada y orientada a la obtención de alimentos y productos para el autoabasto (maíz, frijol, chile y calabaza), aunque una parte de su producción la llevan a mercados regionales: hortalizas, frutales y cultivos comerciales como el jitomate, el trigo, el sorgo, el cacahuete y la caña de azúcar.

El trabajo del campo lo complementan con diversas actividades como la recolección de la leña, alimentos silvestres, plantas medicinales, tierra de monte, barro o adobe y diversas fibras vegetales.

De igual forma practican una ganadería incipiente con animales de solar; gallinas, pollos, guajolotes, cerdos; y en algunos casos ganado bovino.

Especialmente, las mujeres colaboran practicando actividades artesanales: cestería y alfarería rústica, textiles en telar de cintura o bordados, elaboración de jaulas (Tetelcingo), tallado de madera, cerería y carpintería entre otras.

Como en muchos pueblos campesinos de nuestro país, la migración es un fenómeno presente en las poblaciones nahuas de Morelos, por lo que es común que jóvenes y adultos salgan de sus comunidades a ofertar y vender su fuerza de trabajo, alquilándose como peones, jornaleros, albañiles, jardineros, mozos, servidoras domésticas, veladores, meseros y obreros, entre muy diversos oficios, generalmente mal pagados y sin las prestaciones de ley.

Además de la artesanía, las mujeres participan activamente en la economía doméstica, saliendo a vender en mercados regionales y en ciudades como Cuautla, Cuernavaca, Yautepec y Jojutla, productos derivados del maíz: masa, tortillas, hojas de totomachtle, sopes, tlacoyos y tlaxcales. Generalmente, además de estos productos y dependiendo del pueblo, llevan, también, en sus huacales, tinas o canastas; hortalizas, frutas, nopales y alimentos de recolección para su venta como: verdolagas, quelites, hongos, yerbas medicinales, etcétera. Algunas mujeres de Tetelcingo, Xoxocotla y Hueyapan venden, asimismo, alimentos tradicionales como el mole verde, tamales nejos, tamales de frijol y frijoles ayocotes.

Entre las prácticas que subyacen en la cosmovisión prehispánica, en varios pueblos nahuas se conserva vigente la concepción, respeto y protección de los lugares sagrados, en los que se realizan ceremonias de predicción y petición de lluvias, y el *uentle* u ofrendas a los aires. En ellas el *teopopochlli* o humo sagrado siempre

está presente para saludar a los puntos cardinales, purificar el ambiente y pedir la protección de los dioses.

Al igual que otros pueblos indígenas del país, su ciclo de fiestas está asociado e imbricado con el ciclo agrícola tradicional y con deidades prehispánicas.

Otras ceremonias en las que se amalgaman lo prehispánico con elementos de la conquista y que se realizan en Morelos, son la celebración de los fieles difuntos y la enflorada de pericón. Ambos tienen que ver con la cosecha o culminación del ciclo agrícola.

De igual forma, el conocimiento de las plantas curativas y la práctica de la medicina tradicional son comunes entre las señoras y los terapeutas tradicionales de estos pueblos, persistiendo aún los hueseros, sobadores, graniceros (*cacaxclis*), curanderos, limpiadores y parteras, entre otros. Enfermedades como el espanto, la sombra, el mal de ojo y el mal aire, al igual que la concepción frío-caliente son elementos presentes en su vida diaria.

El uso de la vestimenta tradicional se conserva principalmente entre los ancianos. Los hombres generalmente portan calzón y camisa de manta, gabán de lana (Hueyapan), sombrero y huaraches. La vestimenta de las mujeres la detallaremos más adelante en el apartado correspondiente a cada pueblo.

La familia, la casa y la cocina náhuatl

En los pueblos nahuas generalmente está presente la familia extensa, considerándose la residencia como patrilocal, es decir, cuando se casan los hijos varones llevan a la esposa a vivir a la casa paterna dos o tres años. Después, construyen su propia vivienda en un lote comprado o cedido por el padre, o bien, en el mismo solar de la casa paterna. A pesar de que los padres ceden terrenos a sus hijos, no faltan los problemas intrafamiliares por la posesión de la tierra.

El tamaño de la familia extensa es un factor que define el tamaño de las construcciones y ha propiciado que se sumen habitaciones a una casa y aunque *la cocina se comparte, siempre en común*, actualmente se observa la tendencia hacia la disgregación de las familias nucleares y cada una de ellas cuenta con su propia cocina.

Los materiales de construcción más usuales son el adobe, baja-rique y el chinamil para las paredes; los pisos son de tierra pulida o

bien de concreto, mientras que los techos varían, construyéndose de teja antigua (Hueyapan), palma, paja, lámina de cartón o de asbesto. Aunque no es raro encontrar entre las familias de mejor situación económica casas de concreto con colado, lámina de asbesto o cartón, según su condición.

La casa de adobe consiste en una cimentación de piedra que se levanta a un metro del suelo y sobre el que se sigue construyendo con bloques del mismo material que son elaborados con barro del propio solar o algún lugar cercano. Las paredes tienen escasas ventanas, muy chicas o medianas, con marcos de madera o de concreto y puertas de madera.

En lugares calurosos como Xoxocotla, Tetlama o Cuentepec, el techo queda separado de las paredes, permitiendo la ventilación de los cuartos.

Parte complementaria y articulado a la casa, es el solar doméstico, que generalmente es un amplio lugar en donde se guardan los instrumentos del trabajo agrícola, se mantienen los animales y los niños juegan. Es poco común encontrar baños y letrinas, aunque éstos suelen verse con mayor frecuencia en Xoxocotla, Tetelcingo y Hueyapan.

En el solar pueden observarse tambos, tinas, ollas y piletas para almacenar el agua de llave, junto al lavadero, desde el cual arrojan las aguas de desecho a cielo abierto o en alguna zanja, ya que la mayoría no cuenta con drenaje. A excepción de Telixtac, donde se fabrica de barro, el lavadero generalmente es de concreto.

En el patio solía construirse y encontrarse el euexcomate, granero hecho de adobe y palma; el temascal, baño de vapor en que las mujeres, principalmente las parturientas, tomaban baños curativos y el horno, hecho de barro para elaborar el pan casero. Sin embargo, estas construcciones prehispánicas van entrando en desuso y sólo en algunos casos se encuentran todavía funcionando como bodegas, aunque en su mayoría permanecen como mudos testigos del paso del tiempo y las costumbres indígenas.

En el solar también se encuentran los frutales. En tierras altas y frías como Hueyapan, los árboles suelen ser de higo, ciruela roja, manzana, pera, membrillo, durazno, etcétera, mientras que en lugares más calurosos y bajos como Tetelcingo, Xoxocotla y Cuentepec es frecuente encontrar limón criollo, mango, ciruela amarilla, plátano, guayaba, guajes, guamúchil, entre otros. En este espacio

también se siembran y utilizan las flores, hortalizas y yerbas medicinales.

En general la vivienda está constituida por uno o dos cuartos y es habitada por un mínimo de ocho personas, de tal forma que un cuarto se usa como dormitorio y el otro para cocina.

Si bien puede haber diferencias en cuanto al tipo de construcción y materiales con que se hacen las casas en los diferentes pueblos nahuas, es en la cocina en donde afloran las semejanzas y se fortalece la identidad.

En todos los pueblos, la cocina, independientemente de los materiales con que se construya el cuarto que la alberga, consiste en una plataforma sobre la que se levantan dos semicírculos que dan lugar a dos fogones, uno dedicado a los alimentos y el otro al comal de las tortillas.

La construcción del fogón o *tlecuil* era tradicionalmente una tarea femenina, aunque, actualmente, en la mayoría de los casos, los hombres lo realizan con una base de barro a la que van agregando tierra con cenizas, puliéndolo pacientemente hasta alcanzar un acabado muy fino o macizo, al grado de que con el tiempo aparenta ser de cemento.

En Hueyapan la cocina suele ser bajita, de adobe, madera o lámina de cartón y techos de este último material. Mientras que en la calurosa zona sur la cocina puede estar hecha de bajareque, varas, carrizo o, simplemente, con cuatro morillos y techo de palma o lámina de cartón.

El aspecto de los pueblos se va transformando, tal vez sea Hueyapan y Cuentepec los que más han conservado su arquitectura tradicional. Aunque cada vez más el *tlecuil* va siendo desplazado o complementado por estufas de gas, por lo general, los tecorrales y las bardas de adobe van siendo sustituidos por alambrados, bardas de cemento o de piedra, mientras que en las casas el adobe, el chinamil y el bajareque van siendo relegados por el concreto.

No obstante, y como mencionamos anteriormente, la cocina y el calor de los *tlecuiles* sigue esperando a que se reúna la familia, que se levanten los niños o que llegue el hombre del trabajo para compartir el atole, el chile con huevo, los frijoles, la salsa, siempre acompañados de unas tortillas esponjadas y recién saliditas del comal.

Cultura alimentaria náhuatl

Las formas de obtener, preparar, servir e ingerir nuestros alimentos, conllevan y se expresan en una multiplicidad de prácticas, creencias, ritos, ceremonias, tradiciones, costumbres, sistemas clasificatorios, mitos, dichos, relaciones sociales y cosmovisión que, en su conjunto, conforman lo que denominamos cultura alimentaria.

Difícilmente podré abarcar en este pequeño trabajo todos y cada uno de los factores que integran la cultura alimentaria de los nahuas de Morelos, aunque intentaré explicar algunos de los principales elementos identificados en las comunidades en que se desarrolló nuestra investigación.

En primer lugar y de manera general, la obtención de alimentos se realiza mediante la agricultura tradicional, la colecta, la cría y la cacería. De tal forma que la disponibilidad de los alimentos depende de las actividades agrícolas (cosecha-almacenamiento), la estación del año (secas-lluvias), el medio ambiente circundante (flora y fauna comestible) y la ganadería de traspatio y, de manera complementaria, por la compra o trueque en comercios locales, mercados y plazas regionales (abarrotes, recaudos e insumos).

Al igual que otros grupos indígenas y campesinos, la dieta tradicional de los pueblos nahuas de Morelos se sustenta principalmente en el cultivo del maíz, frijol y chile (que se consumen todo el año), la siembra de calabaza y chilacayote. Además de la recolección de yerbas y flores comestibles como las verdolagas, la flor de calabaza, papatlas, quelites, halaches, quintoniles, hongos (mayoritariamente en Hueyapan, aunque el hongo de cazahuate y San Juan se colecta en todos los pueblos), que se dan principalmente en épocas de lluvias, temporada de mayor abundancia y diversidad de alimentos.

En la época de secas se abastecen de tortugas (*oyull*), ranas, atolocates (renacuajos) y pescado (mojarra, tilapia, bagre, mojarra criolla), los que capturan en estanques naturales, ríos y pozos en las barrancas. En esta temporada también se incrementa la cacería de la fauna silvestre como conejos (*tuchtle*), iguanas (*cuexpale*), armadillo, ratón zacaturo, pichones, tortolitas, codornices (*zule*), tejones (*tensul*), etcétera.

Los animales de traspatio como puercos, pollos, guajolotes, borregos (Hueyapan) o chivos, generalmente están disponibles todo

el año y son sacrificados para comerse en épocas de austeridad o, más frecuentemente, cuando se realiza alguna fiesta familiar, barrial o del pueblo. Raramente se mata alguna res, sólo en ocasiones excepcionales o en caso de apuro económico. Por ende, poco es su consumo en la dieta normal.

En cuanto al medio ambiente circundante, el clima y la vegetación determinan también alimentos de recolección, frutales y cultivos. En Hueyapan encontramos un clima húmedo, frío y templado, con bosque mesófilo de montaña, del cual se obtienen en época de lluvias no menos de doce diferentes tipos de hongos comestibles. Mientras que su clima favorece el cultivo del trigo, de la haba y del nopal (aunque poco abundante) y la cría del borrego.

En tanto que Xoxocotla, Cuentepec y Tetelcingo comparten pastizales y selva baja caducifolia como tipo de vegetación, de la cual extraen guamúchil, guajes y ciruela agría, en tanto que su clima más caluroso (cálido y subhúmedo) posibilita el cultivo del cacahuete y la caña de azúcar, entre otros. Estas condiciones ambientales determinan también la existencia de algunos frutales como se mencionó en el apartado anterior.

Además de satisfacer el apetito y proveernos de nutrientes, la comida tiene un efecto cohesionador e interactuante entre los hombres, con ellos mismos y sus divinidades.

Mediante la comida se reúne toda la familia, se establecen relaciones de compadrazgo y se refrenda la promesa; se halaga y distingue a familiares, amigos, vecinos, personalidades, etcétera; se complace a la divinidad, aleja los malos aires, ayuda a sanar a los enfermos, retribuye la faena colectiva, se festeja y comparte.

Por ello, y considerando el papel comunitario y el significado sociocultural de la comida entre los pueblos nahuas de Morelos, para los propósitos de este trabajo, clasifiqué los tipos de comida como sigue:

- a) *Comidas cotidianas o de subsistencia.* Se consumen en cualquier día del año, sin festejar alguna ocasión en especial.
- b) *Comidas festivas.* Se preparan y consumen especialmente para conmemorar algún rito de iniciación, transición y culminación como bautizos, bodas, quince años, velorios, primera comunión, cumpleaños, confirmaciones, etcétera, o bien, ritos seculares como graduaciones escolares o titulaciones. Éstas tienen que

ver con algún festejo o evento social y, comúnmente, no rebasan el ámbito familiar.

- c) *Comidas sagradas*. También son rituales y su fin puede ser venerar y agasajar a la virgen o al santo protector, complacer a la divinidad, a los muertos y a los dioses. Éstas incluyen a las que se preparan en las fiestas patronales, en Semana Santa; ofrendas a los muertos y a los aires; en fiestas decembrinas y promesas o comidas curativas, entre otras. Generalmente requieren una organización y participación comunitaria o barrial.

La elaboración y preparación de los alimentos es una labor exclusiva de las mujeres, los hombres solamente participan en tareas como excavar algún hoyo para la barbacoa, cortar y acarrear leña, o bien, sacrificar algún borrego, puerco, chivo o res.

Las comidas cotidianas o de subsistencia son elaboradas exclusivamente por el ama de casa o jefa de familia, generalmente no hay invitados especiales.

El desayuno, la comida y la cena son obligatorios para toda la familia. El desayuno se efectúa entre las seis y siete de la mañana, aunque los hombres que laboran en el campo pueden hacerlo más temprano o no desayunar. Generalmente consiste en café, té o atole de masa y huevos con tortillas o restos de la comida del día anterior.

Los hombres que trabajan en el campo, en la casa o en la parcela toman el almuerzo alrededor de las once de la mañana, y puede consistir en tortillas con sal, frijoles, salsa, carne (optativo) y agua o refresco.

La comida es obligatoria para toda la familia y aunque con algunas diferencias de pueblo a pueblo, consiste en sopa aguada o arroz, frijoles, tortillas, salsa y huevos de gallina como platillo fuerte o algún platillo de temporada. De acuerdo a la condición económica pueden comer carne de pollo, puerco o cecina, o bien algún enlatado como sardina y atún. La bebida es agua o refresco.

Cuando es temporada se comen elotes tiernos, tlacoyos, calabacitas, flor de calabaza o plantas de recolección como quelités, verdolagas, halaches, quintoniles, entre otros que ya se mencionaron.

En cuanto a la cena, no es necesariamente obligatoria y se toma alrededor de las ocho de la noche, consistiendo generalmente en té.

café o atole, sobrantes de la comida en un solo plato y, si el bolsillo lo permite, galletas o pan.

Las comidas festivas y sagradas son comidas rituales, en las que a excepción de las de navidad, año nuevo y todos santos, generalmente reemplazan a la normal de las 3:00 p.m., y consisten comúnmente en mole verde o rojo de pepita, arroz, frijoles (*avocotes*), tamales de frijol, tamales nejos o de ceniza; de beber, algún ron o *brandy* comercial, cervezas, pulque, refrescos o el tradicional aguardiente de Zacualpan.

En las comidas festivas, además de la mamá del festejado, festejada o festejados, participan la familia extensa, vecinas o amigos, sobre todo para la preparación del mole y los tamales, el arroz y las tortillas. Generalmente sirven para fortalecer relaciones de compadrazgo, ya que siempre existe un padrino o madrina.

Su preparación requiere cuando menos la colaboración de seis mujeres adultas, quienes participan desde uno o dos días antes y que al momento de la fiesta son auxiliadas por familiares o más mujeres jóvenes que se incorporan para atender a los invitados. Éstos comúnmente son parientes, vecinos o amigos del festejado y de la familia, compadres, padrinos, etcétera. Las bebidas alcohólicas generalmente son servidas por los hombres.

Finalmente, las comidas sagradas conllevan una serie de elementos rituales desde la elaboración, el ofrecimiento y el consumo. Los alimentos se purifican con el *teopopochtli* o humo sagrado y se incluyen rezos, cantos o alabanzas durante la ofrenda, cuyos vapores y olores son consumidos por las divinidades o los espíritus de los muertos y, posteriormente, por los mortales, sean éstos invitados u organizadores. Algunos alimentos son llevados en procesión desde la casa del mayordomo o de las casas particulares, por lo que pueden ir acompañados de música de viento, danzas, flores, cohetes, velas y agua.

Generalmente se elaboran en casa del mayordomo, para lo cual se requiere del *coatequil* o faena colectiva, en la que llegan a participar desde 50 hasta 100 mujeres del barrio o del pueblo. Además de un numeroso grupo de hombres para el sacrificio y destazo de los animales, el abasto de leña suficiente y la preparación de bebidas alcohólicas. En estas fiestas generalmente come todo el pueblo e invitados de comunidades circunvecinas y la comida generalmente se ofrece a todo el que entre a la casa.

Aparte de los *tlecuiles* normales, se improvisan numerosas fogatas especiales en las que salen a relucir las enormes cazuelas moleras y arroceras de Tlayacapan, los tibores, jarrones grandes de Telixtac, Puebla o Estado de México.

Estas comidas pueden brindarse en la casa del mayordomo principal, en las casas de los mayordomos de la banda y las danzas o en la de los encargados de la iglesia.

Generalmente, para estas comidas, por la cantidad de alimentos y bebidas que se ofrecen y consumen, se requiere ahorrar y prepararse con uno o dos años de anticipación, ya que pueden incluir la cena durante la víspera, el desayuno en las mañanitas y la comida del día para cientos de invitados. Para ello se acude a colectas previas, mediante cofradías, cuotas o aportaciones en especie. En cuanto a las ofrendas de días de muertos y a los santos protectores de la familia, la comida se realiza en cada casa, conforme a las posibilidades de la familia en extenso, o bien, por el ama de casa o jefa de familia.

Un punto intermedio tal vez sean las ofrendas a los aires para la predicción, petición y agradecimiento de lluvias, como las que se realizan en Xoxocotla y Cuentepec, en las que, después de ofrendar a los aires en los lugares sagrados, se consumen los alimentos por los integrantes de la procesión en casa del mayordomo o curandero que dirigió el ritual.

Bajo este panorama general he intentado contextualizar las comidas que a continuación se presentan, aunque en las descripciones específicas de cada pueblo mencionaré algunos elementos que pueden ayudar a comprender, con mayor detalle, algunos de los factores que se conjugan en el papel, el uso y el significado de la comida entre los pueblos nahuas de Morelos.

HUEYAPAN

HUEYAPAN

El pueblo de Hueyapan se encuentra en la región conocida como los altos de Morelos, a las faldas del volcán Popocatepetl y pertenece al municipio de Tetela del Volcán, cuenta con un clima húmedo, frío y templado.

Su nombre proviene de los vocablos *uey*: “cosa grande”, y *apan*: “barranca o río”, por lo que significa “donde hay barranca grande”, nombre que se atribuye seguramente por la barranca de Amatzinac, que nace en las estribaciones del volcán y que pasa por el poniente del pueblo, con una profundidad aproximada de dos mil metros. Otro significado proviene de *huey*: mucha, *atl*: agua y *apan*: lugar; “lugar donde hay mucha agua”.

Hueyapan es un pueblo pródigo cuyas montañas y nacimientos de agua son alimentados por el deshielo del volcán y cuyos escurrimientos en su recorrido forman tres cascadas, óptimas para el ecoturismo.

Los bosques de Hueyapan se conservan en buen estado y son terrenos comunales que colindan con el Parque Nacional Popocatepetl. Los terrenos agrícolas y pastizales son de propiedad ejidal, comunal o pequeñas propiedades.

El pueblo se compone de cuatro barrios: San Andrés, San Felipe, San Miguel y San Bartolo; así como el centro, en el que se encuentra la Ayudantía Municipal, el parque y el ex convento de Santo Domingo, fundado en 1539 por fray Pedro de Melgarejo.

Además cuenta con colonias ubicadas dentro de cada barrio como Tetlalkolipan en San Andrés; la colonia Olivar de San Felipe; la colonia Borracha y El Popo en San Miguel y, por último, Chichimecapan y La espada en San Bartolo o barrio de Analco.

Con 14000 habitantes, su economía se sustenta en una agricultura de autoconsumo (maíz, frijol, chile, calabaza), complementada con cultivos como frutales, hortalizas, trigo, haba y flores. Éstos se siembran tanto en parcelas extensas, como en los solares de las casas.

A primera vista Hueyapan se distingue fácilmente de los otros

pueblos, ya que la mayoría de las casas son de adobe con puertas de madera y en sus patios la variedad, colorido y abundancia de flores, hortalizas y plantas medicinales, hace que se transpire y sienta la generosidad de su tierra y de su gente.

El cultivo de frutales se realiza en parcelas o huertas familiares y, entre los más comerciales, destacan la pera, ciruela roja, zarzamora, durazno, manzana y aguacate, principalmente. Mientras que en los solares domésticos la diversidad frutícola se refleja al ver los árboles de capulín, frambuesa, chirimoya, tejocote, limón, lima, naranja, aguacate criollo, cuajinicuil, zapote blanco (*iztacapotl*), zapote amarillo (*coneczapotl*), chabacano, membrillo, chayote, mango, granada china, granada de moco, etcétera.

Aunque se siembran en parcelas domésticas, la producción de flores constituye volúmenes importantes, destacando en este colorido mosaico las gladiolas, aves del paraíso, crisantemos, nardos, margaritas, aretillo, jazmines, pitaya, agapandos, alhelí, alcatrazes, astate, inmortal, nube, borreguitos, perritos, cempaxóchitl, clemolitos, terciopelo, azucenas, entre otras.

La comercialización de fruta y flores es heterógena; generalmente se hace de manera particular con sus propios recursos o con intermediarios. La producción se vende indistintamente en Puebla, Cuahtla, Cuernavaca o la ciudad de México.

Para el aprovechamiento y comercialización de esta gama de productos, el papel de la mujer es muy importante, ya que, además de la elaboración de conservas, jaleas, dulces, licores y atoles, salen con sus canastos, botes, tinas o costales repletos de flores para mercarlos o truequearlos con pueblos circunvecinos. El trueque les permite abastecerse de productos, insumos o mercancía que no pueden comprar o adquirir en su pueblo y lo efectúan con pueblos del vecino estado de Puebla y algunos de Morelos, de la siguiente manera:

Con Tepango, cambian frutas por maíz; San Felipe, frutas por comales; Ahuatelco, frutas y flores por jarrones, ollas y cazuelas; San Juan Amecac, frutas por maíz y cazuelas moleras; San Marcos, frutas y flores por jarrones y trastes de barro; Santa María, frutas por medias ollas; San Bartolo, frutas y flores por ollas grandes; Zacualpan, flores y fruta por fruta tropical como mango, cacahuete y abarrotés; en Temoac y Jantetelco venden sus flores y sus frutas, abasteciéndose de recaudos, abarrotés y productos de tierra caliente.

Para el traslado de su mercancía utilizan pasaje (combi) cuando lo hay, el burro o el caballo como medio de transporte y dedican algún día en especial conforme a la plaza de cada pueblo y a sus propias necesidades.

Entre las hortalizas destacan por su valor comercial y consumo cotidiano el chile manzano (rojo, amarillo y verde) y los *huauzontles*.

Otra actividad importante es la ganadería de traspatio; de hecho, el excremento y los desechos agrícolas son aprovechados como abono natural para plantas y árboles. En la mayoría de las casas se cuenta con un par de acémilas o bueyes para el trabajo agrícola, un caballo, un burro, gallinas, guajolotes y borregos. De estos últimos obtienen la lana con que las mujeres elaboran en telar de cintura gabanes, chincuetes, rebozos, fajas, morrales, peruanas y bufandas, que utilizan para su vestimenta tradicional y para su venta en la región, con lo que contribuyen a su economía. Como complemento de su actividad textil persiste el uso de tintes naturales como el añil, además de bordados y deshilados.

La mayoría de las mujeres de Hueyapan usan la vestimenta tradicional que consiste en el *chincuete* o enredo, fajas y rebozos de lana, blusas plisadas de satín o de algodón e *ixcacles*.

La carpintería es otra actividad artesanal importante; se elaboran muebles de madera de pino que son construidos en talleres particulares y en una fábrica que funciona como cooperativa.

Del bosque obtienen leña, madera, zarzamora de barranca, hongos, plantas y animales comestibles.

Las fiestas principales son organizadas por mayordomos y diputados (los que meten las flores a la iglesia) y se celebran en Semana Santa, Santo Domingo (4 de agosto) y el 12 de diciembre en honor a la Virgen de Guadalupe.

Al igual que otros pueblos nahuas también llevan a cabo una ceremonia de petición de lluvias, de la que se obtuvo poca información, aunque nos refieren que se celebra en una cueva del Popocatepetl, en donde existe un monolito esculpido.

De sus danzas tradicionales persiste la de Sayones (Semana Santa), los *huehuenchis* o mojjanga (canaval) y la de Moros y Cristianos; esta última, hasta 1991, se presentaba en honor a Santo Domingo, aunque al parecer ya no se ha presentado.

El uso del idioma náhuatl, con su propia variante lingüística, se conserva mayoritariamente entre adultos y viejos. Solamente algu-

nos jóvenes y niños lo hablan en la intimidad de sus casas, aunque la mayoría lo entiende.

Entre las comidas rituales (festivas y sagradas) se acostumbra las siguientes:

En Semana Santa el mole rojo con nopales y pescado seco (tipo bacalao) con tortas de haba; los *huauzontles* capeados y el *mich-tamale* (tamal de pescado) o caldo de mojarra. El mole de pipián, rojo o verde, se acostumbra el Sábado de Gloria y el Domingo de Pascua.

En la fiesta de Santo Domingo se acostumbra el mole de pollo con tamales de Ayocote (*ayegotamale*) y tamal ancho (*patlach-tletamale*), que es de masa con sal envuelto en hoja de milpa. Esta misma comida se acostumbra el día de la Virgen de Guadalupe y en fiestas familiares; se acompaña con refresco, cerveza, pulque, tepache de pulque o bebidas comerciales.

Las faenas o trabajos colectivos se efectúan para la siembra, la construcción de alguna casa o la realización de alguna obra comunitaria. En éstas la comida para la peonada consiste en arroz, frijol y pimiento (chile manzano) frito; la que se acompaña con agua de limón (*atlxihuiltl*) que se elabora con hojas de limón molidas en metate, se cuelan y se revuelve con el agua y el azúcar.

Es costumbre en Hueyapan que algunos alimentos se sequen o deshidraten, almacenándose para las épocas de mayor austeridad. Entonces, se remojan y vuelven a hidratarse para ser cocinadas, principalmente en épocas de secas. Estas comidas se denominan de subsistencia y, entre otras, podemos mencionar a la flor de colorín, algunos hongos, la pata de buey y el chilacayote.

La diversidad y abundancia de recursos naturales comestibles hace de Hueyapan un pueblo pródigo y generoso, cuyos habitantes conservan una alimentación tradicional rica y variada que siempre están dispuestos a compartir con los amigos, los vecinos o los visitantes y, de la cual, por razones de espacio, presentamos solamente una muestra.

TAMAL DE CALABAZA AMARILLA.

INGREDIENTES:

1 calabaza amarilla mediana
1 kilo de maíz azul
½ kilo de azúcar
1 manojo de hojas de maíz

PREPARACIÓN:

A la calabaza se le quita la cáscara y las semillas, partiéndose en pedazos. El maíz seco se tuesta y se muele en metate o molino de mano, de tal manera que quede como piloncillo.

Posteriormente, se cuece la calabaza en agua y se agrega la harina de maíz. Se bate hasta que se forme una masa consistente mezclándola con el azúcar y se envuelven los tamales.

En un bote de manteca, se hace en el fondo una camita de palos de zacate, se pone agua y encima se colocan los tamales, los cuales deben cubrirse con hojas de *chichicaxtle* anchas para cocerlos al vapor.

JALEA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

1 kilo de membrillo
1½ kilos de azúcar

PREPARACIÓN:

Los membrillos se pelan, cortándolos en trocitos y quitándoles el corazón. Se ponen a hervir con agua y, ya cocidos, se sacan del agua y muelen en el metate.

En una cazuela con poquita agua se hierva el azúcar, agregándole la masa del membrillo y batiéndola hasta que espese. Finalmente se vierte en moldes.

Se consume como golosina durante todo el año, ya que el membrillo crece en abundancia.

ATOLE DE CALABAZA

INGREDIENTES:

1 calabaza mediana
½ kilo de piloncillo
100 gramos de canela
1 puñito de tequesquite

PREPARACIÓN:

Se limpia la calabaza, quitándole las semillas y cortándola en trocitos. Hervirla en una olla con agua, agregando el tequesquite, el piloncillo y la rajita de canela; batirla hasta que espese y servir caliente; algunos lo toman con cuchara.

TAMAL DE HOJA DE AGUACATE (AHUAGAXIHLAMALE)

INGREDIENTES:

2 manojos de hojas tiernas de aguacate
2 kilos de masa
1½ kilos de pata de buey en trocitos
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

En el metate se muelen las hojas tiernas de aguacate con la masa, se le agrega sal al gusto hasta lograr una mezcla homogénea.

En hojas de *totomochile*, previamente remojadas, se extiende la masa, colocándole un trozo de pata.

Se cuecen al vapor en una olla, durante una hora y media a dos horas.

Esta comida es de subsistencia. Cuando se muere o se sacrifica un buey, se salan las patas y se sacan al sol. Ya secas, se cuelgan en algún rincón de la casa almacenándose para consumirse en la época de secas o en las primeras lluvias, cuando hay retoños u hojas tiernas de aguacate.

MOLE ROJO CON TAMALES DE AYOCOTE

INGREDIENTES:

- ¼ de kilo de chile pasilla
- ¼ de kilo de ajonjolí
- 1 pizca de comino
- 1 pizca de pimienta gorda y pimienta chica
- Clavo, canela, semilla de cilantro, anís
- 100 gramos de semilla de calabaza en polvo
- 2 tortillas tostadas
- 1 cebolla mediana, semilla de chile pasilla
- 1 cabeza de ajo mediana
- 50 gramos de pasas
- ¼ de litro de aceite vegetal
- 5 piezas de pollo y el caldo
- 1 kilo de masa para los tamales de frijol
- 1 puño de frijoles ayocotes
- 1 manojo de hoja de milpa, sal al gusto

PREPARACIÓN:

Primero, se asan los chiles desvenados y se remojan en agua caliente con sal. Después, se asa el ajonjolí con la semilla del chile, se fríen los olores o condimentos y todo junto se muele. El chile, por separado, se frie agregando el ajonjolí con las semillas en polvo. Finalmente, se añaden los condimentos y el caldo de pollo dejándolo hervir 10 minutos. Se sirve sobre las piezas de pollo previamente cocidas.

Para los tamales, la masa se bate en el metate, se extiende sobre éste y se agrega el frijol hervido previamente con tequesquite, se enrolla y corta en proporciones, envolviéndose en hojas de milpa.

Deben cocerse al vapor de una hora y media a dos horas.

Por tradición el mole se sirve y se acompaña con los tamales de ayocote, los que se utilizan como sustitutos de la tortilla.

POLLO EN MIXIOTE

INGREDIENTES:

4 o 5 dientes de ajo
1 pollo entero
Medio cuarto de guajillo
6 cominos
3 dedos de clavo
6 pimientas
Laurel (unas hojitas)
1 guía de aguacate tiernito
Vinagre blanco
1 rajita de canela
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se remoja el pollo; la carne se raja con el cuchillo para que se impregne bien en vinagre con bastante sal. Se asan los chiles guajillos y ponen a hervir; posteriormente, se muelen en metate con todos los ingredientes, se sazona y, después, las piezas de pollo se colocan en hojas de aguacate, envolviéndose con hojas de *totomochtle* o mixiotes de maguey agregando la salsa; dejar cocer durante una hora y media.

Se consume en fechas especiales como Navidad, Año Nuevo y en las clausuras de los cursos a nivel primaria y secundaria; suelen se para halagar a los invitados y quedar bien; se acompaña con arroz rojo, chiles en vinagre y tortillas hechas a mano.

AGUA CON HOJAS DE LIMÓN (*ATLXIHUITL*)

INGREDIENTES:

1 jarra de agua hervida
2 puños de hoja de limón criollo
Azúcar al gusto

PREPARACIÓN:

En una jarra se endulza el agua al gusto. Se muele la hoja de limón criollo en el metate o en la licuadora con poca agua, se cuele y se vacía en la jarra, mezclando vigorosamente. Lista para servirse.

Esta bebida se utiliza cotidianamente, aunque se acostumbra dar a la “peonada” en las faenas o tequíos, ya sea para la siembra o para la construcción de alguna casa. La comida, en estos casos, consiste en arroz, frijol y chile manzano frito que se acompaña con tortillas de mano y el *atlxihuitl*.

MIXIOTES DE CONEJO

INGREDIENTES:

1 conejo
3 dientes de ajo
1 guía pequeña de aguacate tierno
Una pizca de yerba santa
Comino
Clavo
125 gramos de chile guajillo
1 rajita de canela
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

En una olla se coloca el conejo y se cubre con las hojas de aguacate para que se cueza al vapor. Simultáneamente se muele en el metate el chile (previamente tostado y hervido) con los demás ingredientes. Sacar el conejo de la olla y destazarlo.

En hojas de *totomochtle* o mixiote se colocan las piezas, bañándolas con la salsa, se envuelven y colocan en la olla, cubriéndolos con pencas de maguey.

Dejar cocer al vapor durante 15 minutos y acompañar con arroz y frijoles.

Se utiliza como comida cotidiana entre los meses de mayo a julio, época de cacería.

MOLE COLORADO CON POLLO Y TAMALES DE MILPA

INGREDIENTES:

1 puñito o tres dedos de lo siguiente:

Ajonjolí, almendra, clavo, comino, canela, anís, cacahuete, pasitas, ajo, cebolla, almendra, semilla de calabaza, tortilla, pan tostado y semilla de cilantro.

1 pollo entero partido en piezas

¼ de kilo de chiles mezclados: mulato, pasilla y ancho (con más pasilla que de los otros)

3 kilos de masa para los tamales

2 puños de frijol ayocote

PREPARACIÓN:

Primero se tuestan todos los ingredientes y, después, se muelen en metate; posteriormente se fríen en una cazuela de barro con aceite durante una hora.

El pollo se pone a cocer con la cebolla, sal al gusto y ajo, vaciando después el caldo en el chile sazonado, procurando que no quede aguado.

El frijol cocido con tequesquite se muele en metate así como la masa; ésta se extiende en el metate untándole el frijol; se hacen los tamales con hoja de milpa o *totomchtle* dejándolos cocer una hora.

El pollo se baña con el mole y se sirve acompañado de los tamales.

Este platillo se acostumbra fundamentalmente en las fiestas sociales y religiosas, cuando se quiere quedar bien con los invitados; la receta que nos presentan es la tradicional; algunas mujeres han cambiado algunos ingredientes, pero la conservan tal y como se las han venido enseñando sus antepasados.

HALACHES CON HABAS Y CALABACITAS

INGREDIENTES:

1 manojito de halachas
1 cabeza de ajo
½ kilo de haba
½ kilo de calabacita
Sal al gusto
Agua la necesaria

PREPARACIÓN:

Hervir el agua agregando, poco a poco, las hojas de halache. Posteriormente, se incorporan la calabacita y el haba, dejando cocer durante 30 minutos. Finalmente, se baten como chocolate con cuchara de madera o molinillo hasta que espese, agregando la cabeza de ajo pelada y se pone a hervir durante 15 minutos.

Esta comida se acostumbra en la época de lluvias, que es cuando crece el halache de manera silvestre y la milpa da calabazas tiernas.

CALDO DE HABA

INGREDIENTES:

1 kilo de haba pelada y seca
1 diente de ajo
1 pedazo de cebolla
½ kilo de nopales
½ kilo de chilacayotes tiernos
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Poner a cocer las habas con agua y sal. Picar los chilacayotes y los nopales agregándolos al caldo de haba, añadir sal al gusto y dejar cocer unos 20 minutos y ya está listo.

Es un guiso que se usa cotidianamente durante la comida; los ingredientes que se emplean son productos de la milpa y cultivos del campo. Generalmente todo el año cuentan con ellos.

MOLE ROJO CON NOPALES

INGREDIENTES:

1 puñito de clavo
1 puñito de pimienta
1 puñito de comino
¼ de kilo de camarón en polvo
¼ de kilo de chile guajillo
¼ de kilo de chile pasilla
¼ de kilo de camarón seco entero
1 kilo de nopales
Sal y tequesquite al gusto

PREPARACIÓN:

Moler todos los ingredientes en metate y freírlos con cebolla en el aceite, en una cazuela de barro, de 10 a 15 minutos. Se cuecen los nopales con la sal y el tequesquite en agua; previo escurrimiento, se vacían en la cazuela agregándole los camarones enteros. Dejar cocer a fuego lento durante 15 minutos y, soltando el primer hervor, queda listo.

Se prepara antes de la Semana Santa y durante ésta, para guardar la vigilia: la receta es antigua y la han transmitido de generación en generación.

SALSA DE FLOR DE GUAJE

INGREDIENTES:

2 chiles serranos o manzanos
3 jitomates
1 ramita de cilantro
1 manojito de flores de guaje
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se hierven durante 15 minutos el chile, el tomate y la flor y, después, se muelen agregando sal y ya están listos para comer.

Esta salsa se utiliza para acompañar memelitas o algún otro platillo en el almuerzo o la comida durante la época de floración, en octubre y noviembre.

FRIJOL QUEBRADO CON HOJAS DE COLORÍN

INGREDIENTES:

1 sardina de frijol amarillo (saladillo)
1 manojito de hojas tiernas de colorín (*zompantele*)
1 ramita de epazote
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir agua, y el frijol se muele en metate, vaciándolo en el agua; cuando se está cociendo se agregan hojas de colorín y una ramita de epazote, dejándolo hervir durante una hora y media.

Acompañar con tortillas hechas a mano y chile manzano. Estos últimos se asan y parten en rajas, con cebolla, limón y sal.

Se prepara durante la temporada de secas (octubre a mayo).

RELACION DE HONGOS COMESTIBLES (*NANAGAME*)

Existen en Hueyapan al menos 15 especies de hongos comestibles que se colectan durante la época de lluvias y van apareciendo desde julio hasta octubre.

Primero surgen los blancos, amarillos y azules. Los últimos son los *sogoyulti* y *majalleles*. Los *tres picos* existen todo el temporal.

Generalmente los hongos se conocen e identifican por su nombre náhuatl y algunos tienen su equivalente en español.

Entre los tipos de hongos comestibles existen:

<i>Nombre náhuatl</i>	<i>Nombre común</i>	<i>Nombre científico</i>
<i>Iztachnanagame</i>	hongo blanco	<i>Russula brevipes</i>
<i>Matlaliztli</i>	hongos azules	<i>Lactarius indigo</i>
<i>Totoltenanagame</i>	hongo de huevo, yemas o jicaritas (<i>xicalli</i> u hongo amarillo)	<i>Amanita caesarea</i>
<i>Chillnanagame</i>	hongo rojo, hongo de encino o panza roja	<i>Boletus frostii</i>
<i>Majallel</i>	hongo de pan o semitas	<i>Boletus edulis</i>
<i>Quimichmame</i>	escobetas, pata de gallo, pata de pájaro	<i>Ramaria botrytis</i> y <i>Ramaria flava</i>
<i>Mantegananagame</i>	mantequeros, hongo blanco	
<i>Olotlnanagame</i>	mazorquitas o elote tres picos, gachupines o boinas	<i>Morchella angusticeps</i> y <i>Morchella conica</i> <i>Helvella crispa</i> , <i>Helvella elastica</i> y <i>Helvella lacunosa</i>
<i>Sogoyulti</i>	(sin equivalente)	—
<i>Teguzas</i>	(sin equivalente)	—

Como muestra de las comidas preparadas con hongos se presentan las siguientes recetas:

CHILLNANAGAME CON CHILE MANZANO

INGREDIENTES:

1 kilo de *chillnanagame* (hongo rojo)
1 rama de epazote
3 chiles manzanos
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los hongos se lavan bien, se pican y ponen a hervir con el epazote. En un recipiente aparte se hierven los chiles manzanos, se muelen y se agregan a los hongos para que se cuezan juntos, poniéndoles sal al gusto.

HONGOS DE TRES PICOS EN SALSA VERDE

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos de tres picos
125 gramos de tomate
125 gramos de chile manzano (3 o 4)
1 manojito de cilantro
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Hervir el agua, introducir los hongos y cuando estén a punto de cocerse (después de 25 minutos), se echa la salsa, la cual se muele en el molcajete o en la licuadora, utilizando el chile con el tomate, dejar hervir 15 minutos antes de poner la ramita de cilantro; guisar a fuego lento y queda listo.

Este hongo se recolecta en el cerro, donde hay muchos árboles y, por lo tanto, mucha humedad; es una comida cotidiana que se sirve como platillo fuerte.

El hongo crece en abundancia durante agosto y septiembre. La receta ha pasado de generación en generación.

HONGOS EN SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos
6 u 8 tomates
125 gramos de chiles
1 manojito de cilantro
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se lavan los hongos y hierven durante media hora. Se muele el tomate junto con los chiles en el molcajete agregando el cilantro.

Después, los hongos se escurren perfectamente y, añadiendo la salsa de tomate, se ponen a hervir hasta que sazonen.

Este platillo se elabora con cualquiera de estos hongos: *tres picos*, *iztacnanagame sogoyulti*, *teguzas* y *olotlnanagame*, y cualquiera de estos chiles: serrano, cuaresmeño o manzano.

CUENTEPEC

CUENTEPEC

La comunidad de Cuentepec es la más pobre de todos los pueblos indígenas de Morelos, está circunscrita al municipio de Temixco y cuenta con 5 000 habitantes.

Las actividades en las que basa su sobrevivencia son la agricultura y la ganadería a la que se dedican aproximadamente 85% de su población económicamente activa.

La agricultura es de temporal y de corte tradicional; siembran maíz (rojo, azul y criollo), frijol, cacahuete y jitomate; además, algunas hortalizas, en pequeña escala, en las vegas del río. Durante la siembra, el uso de agroquímicos es intensivo e indiscriminado, por lo que no sólo contaminan el suelo y el ambiente, sino que son muy frecuentes los casos de intoxicación o envenenamiento.

La propiedad de la tierra es comunal y ejidal, sumando unas 8 000 hectáreas, todas de temporal, de las cuales, sólo algunas son utilizadas para la agricultura y el resto es pastizal cerril que usan como potreros naturales. Se cría ganado criollo y cebú, actividad a la que se dedican aproximadamente unas 30 familias.

La cría y engorda de puercos se realiza en los traspatios de las casas; es muy socorrida y los cerdos generalmente andan sueltos, conviviendo directamente con la población. Su carne la consumen al menos dos veces por semana, la cual se expende en la mayoría de las casas.

Para complementar su economía, las mujeres participan con la alfarería rústica de corte prehispánico, elaborando comales, *apaxtles*, cuencos, calabazos y ollas que expenden en los pueblos circunvecinos y que les provee de utensilios domésticos. Recientemente han promovido intensamente su comercialización, logrando vender sus productos a Fonart, instituciones culturales y en ferias de la región. Este comercio lo realizan como grupos de trabajo o de manera particular, aunque es frecuente la existencia de intermediarios.

Durante los meses de octubre a diciembre, la mayoría de la población colecta anís silvestre y varas para hacer escobas de jardín

y palmas para la construcción de los techos de sus casas o para arreglos decorativos. Ambos productos los comercializan en la región o en la ciudad de Cuernavaca mediante intermediarios o de manera directa.

De igual forma son famosos los *chiquihuites* y las camas de otate de Cuentepec, con los que se autoabastecen, logrando comercializar pequeños excedentes de la región.

La precaria situación económica es evidente por los altos niveles de desnutrición y por las infames condiciones sanitarias en las que subsisten. La aridez de la tierra se refleja en su precaria alimentación misma que, a decir de las personas entrevistadas, comúnmente consiste en frijoles, sopa aguada, tortillas y chile criollo y como platillo fuerte huevos de gallina.

En temporal su economía mejora un poco aprovechando plantas de recolección o de la milpa como quelites, quintoniles, pipizcas, *huauzontles*, pápalos, flor de calabaza y calabacitas tiernas.

El abasto de básicos lo hacen en pequeños comercios, o bien, mediante la compraventa o trueque en Miacatlán, Alpuyeca, Coatetelco o Temixco.

Para los niños, al no estar acostumbrados a tomar leche, se les da atole de masa con canela como desayuno.

En Cuentepec se conserva el uso del idioma náhuatl en el 100% de la población y cuenta con dos escuelas primarias donde se imparte la educación bilingüe, bicultural, con maestros de Educación Indígena, aunque éstos provienen de otros pueblos nahuas como Tetelcingo, Hueyapan y Xoxocotla; por lo que las variantes dialectales que manejan son diferentes al náhuatl local.

Las fiestas principales del pueblo se celebran el 20 de enero, en honor a San Sebastián, y el 29 de septiembre festejan a San Miguel.

Una de las celebraciones que refleja su cosmovisión prehispánica es el ofrecimiento a los aires que realizan en agradecimiento al buen temporal (*milacua ica yeyecame*), misma que, conforme a la interpretación de la antropóloga Tonatzin Ortiz, consiste en la colocación de ofrendas en aproximadamente 30 solares diferentes, en los que se encuentran las piedras sagradas que habitan los aires o señores de las lluvias. Éstas se realizan entre el 15 de agosto y el 28 de septiembre (víspera de San Miguel). La ceremonia la preside y coordina el curandero principal (*tlapatike*), quien asigna a cada

familia extensa o grupos de familias, el día que le corresponde la ofrenda. Ésta se elabora y coloca cada dos días, de tal forma que en estos periodos, como mínimo, llegan a un total de 30 ofrendas.

La comida se prepara la víspera de la fecha asignada por el curandero; durante toda la noche las mujeres elaboran tres tipos de tamales envueltos en hoja de milpa: nejos, blancos y frijol (*tzope*); mole verde de pollo y el tepache (fermentado de piloncillo con tiritas de hoja de maíz). Los señores confeccionan doce figuras de flores de San Miguel (crecen en el camposanto y son de variados colores como rosa, amarillo, anaranjado y violeta), que miden aproximadamente unos 25 cm de altura y consisten en una varita que enredan con hojas de naranja en la que ensartan las florecitas. Diez de estas figuras se colocan acostadas sobre hojas de plátano, frente a la piedra sagrada y las otras dos, recargadas sobre ambos lados de la piedra. También colocan una cruz pequeña de madera adornada con un collar de flores de San Miguel. La comida la ponen sobre hojas de plátano junto a los platos con mole, doce jícaras de pulque y doce jícaras de tepache. También hacen un tamal especial que contiene la cabeza de un gallo viejo, cuyo pico está relleno de tabaco fresco, que se cultiva en los solares. El tamal será el alimento especial para los señores del aire y de la lluvia, por lo que se entierra frente a la piedra sagrada.

Los alimentos de la ofrenda deben estar terminados en la madrugada para que los señores del aire y de la lluvia los coman calientitos. Cuando se termina de colocar la ofrenda, el señor y la señora de la casa presencian el ritual en el que el *tlapatike* invoca y llama a los aires, dirigiéndose a cada punto cardinal. Mientras ellos comen (de 20 a 30 minutos) nadie debe verlos, ya que pueden enfermarse de mal viento (*yeyecatl*); posteriormente recogen la comida, la recalientan y la reparten entre la familia y los asistentes. Esto sucede como a las siete de la mañana.

Cuando alguien se enferma de mal viento, sufre dolor de cabeza, mareos, ascos, vómitos e irritación o inflamación de los ojos; por lo que el *tlapatike* debe curarlos. El mal viento “se agarra” también en el campo y en los ríos, lugares en que moran o deambulan los aires.

MOLE ROJO

INGREDIENTES:

- ¼ de kilo de chile pasilla
- ¼ de kilo de chile mulato
- ¼ de kilo de chile ancho
- Tres dedos de pimienta, laurel, cominos y clavos (de cada uno)
- 125 gramos de ajonjolí
- 125 gramos de pasas
- Una rajita de canela
- 4 almendras
- 4 cacaos
- 6 cacahuates pelados tostados
- 10 semillas de pipián
- 4 dientes de ajo
- 1 pollo entero partido en piezas

PREPARACIÓN:

Todos los chiles se desvenan y remojan en agua caliente. El ajonjolí, pasas, canela, almendra, cacao, cacahuete y semilla de pipián se tuestan en el comal de barro y muelen en el metate; los olores y los chiles también se muelen en el metate, por separado. En una cazuela con manteca se sazonan primero las semillas molidas y tostadas, a las que se les agrega pan y tortilla tostada molidos, inmediatamente después, se agregan los olores y, finalmente, el chile. Cuando ya sazonaron, se echa el pollo crudo para que se cueza junto con el mole.

Suelen prepararlo para celebraciones como bodas, para la fiesta de San Miguel, el 29 de septiembre, y la de San Sebastián el 20 de enero. Lo preparan con pollo, cerdo o guajolote indistintamente, conforme a las posibilidades económicas de la familia.

MOLE VERDE

INGREDIENTES:

2 sardinas de pepita larga
Un puñito de chile seco criollo y guajillo
Sal al gusto
½ kilo de pollo

PREPARACIÓN:

Se tuesta la pepita con todo y cáscara en el comal de barro, después se muele junto con el chile, en metate o molino de mano (también en el comal); posteriormente, se cuele de tal manera que la cáscara y semilla del chile se separen y queden puro polvito. El pollo se cuece aparte.

En una cazuela de barro se pone el polvo con el caldo de pollo batiéndolo durante 10 minutos hasta que quede espeso; finalmente, se agrega el pollo para que se impregne de mole.

Es una comida utilizada en celebraciones especiales como el día de muertos para colocarla en las ofrendas y al día siguiente de una boda (para el recalentado). También cuando es la levantada de cruz a los ocho días de que falleció una persona. Fundamentalmente lo hacen de pollo y lo preparan espeso.

TAMALES CON HOJAS DE MILPA

INGREDIENTES:

1 kilo de masa blanca
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se cuece el nixtamal y, ya listo, se lleva al molino; después, se amasa a mano agregando la sal. La masa se envuelve con hojas de milpa. Posteriormente, se colocan en un bote u olla grande: a ésta se le pone, hasta abajo, la espiga de la milpa, encima los tamales y éstos se cubren con hojas de milpa o mazorca y poca agua para cocerlos al vapor.

Acostumbran ponerlos en las ofrendas de día de muertos o para acompañar el mole en lugar de tortillas.

ATOLE DE MASA

INGREDIENTES:

1 kilo de masa blanca o masa azul
1 rajita de canela
3 o 4 litros de agua
Azúcar al gusto

PREPARACIÓN:

La masa se disuelve en agua fría, después se cuele y, finalmente, se vacía en una olla con agua caliente, agregando la canela y el azúcar; se bate hasta que se cueza, procurando que no quede espeso.

Suele beberse cotidianamente en el desayuno o el almuerzo. De preferencia lo toman aguadito, no espeso.

RANAS CAPEADAS

INGREDIENTES:

6 ranas grandes

3 huevos

Salsa verde o salsa roja para acompañar

PREPARACIÓN:

A las ranas se les quitan las tripas, se limpian bien y lavan. Después se cuecen a las brasas o en el comal y, posteriormente, se capean y fríen en aceite o manteca. Se bañan con salsa verde o caldillo de jitomate condimentado con epazote.

SALSA VERDE

INGREDIENTES:

10 chiles serranos
10 tomates verdes
Ajo y epazote al gusto
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los chiles y los tomates se hierven 10 minutos, después se muelen en el molcajete con el ajo, se sazona, se fríe en aceite y condimenta con el epazote.

Se utiliza para acompañar diferentes platillos fuertes hechos con carne de res, puerco o de animales silvestres.

SALSA ROJA DE CHILE CRIOLLO

INGREDIENTES:

10 chiles criollos secos
5 jitomates
Ajo y cebolla al gusto
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los chiles se desvenan y hierven con los jitomates. Bien escurridos se muelen en el molcajete con el ajo y la cebolla.

Se vacía en un recipiente o sartén con un poco de aceite, para freírla y sazonarla; al hervir se le agrega la sal y ya está lista.

SALSA ROJA CON CHILE GUAJILLO

INGREDIENTES:

10 chiles guajillos
Un puñito de comino
Ajo
Cebolla
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los chiles se desvenan y hierven junto con los jitomates y se licúan o muelen en molcajete con el ajo y la cebolla. La salsa se fríe en aceite agregándole sal al gusto y ya quedó lista.

TAMALES DE ATOLOCATES CON SALSA DE CIRUELA

INGREDIENTES:

1 sardina de atolocates
1 sardina de ciruela agria
10 chiles serranos
Ajo
Epazote

PREPARACIÓN:

Exprimir los atolocates para quitarles las tripas y lavarlos muy bien. La ciruela se hierva sola, sin sal; aparte, se hierva el chile y se muele en un molcajete con los ajos y un poco de sal. Se agregan las ciruelas para, también, ser molidas y formar una salsa espesa. En una hoja de maíz o *totomochtle* se coloca una cucharada de salsa, una cucharada de atolocates y una rama de epazote; se envuelven bien con más hojas y cuecen sobre el comal, hasta que las hojas se quemem, hasta ponerse negras.

CALDO DE ATOLOCATES

INGREDIENTES:

1 sardina de atolocates
10 chiles serranos
10 tomates verdes
Ajo
Epazote al gusto
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

El chile serrano, junto con los tomates y el ajo, se muelen crudos en la licuadora o molcajete. Se fríe la salsa en aceite o manteca junto con el epazote, agregando sal y agua para que quede caldoso. Cuando ya está hirviendo se añaden los atolocates para que se impregnen del sabor del caldo, dejándolo a fuego lento no más de cinco minutos, ya que si permanecen más tiempo se desbaratan y baten.

CONEJO CON CHILE SECO

INGREDIENTES:

1 conejo
1 sardina de chile seco (chile de árbol)
1 kilo de jitomate
50 gramos de comino
3 dientes de ajo
Cebolla al gusto
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Al conejo se le quita la piel y las vísceras para lavarse perfectamente. En una olla con agua hirviendo se coloca el conejo destazado para que se cueza. Posteriormente, se fríe en aceite con cebolla.

El chile seco se hierve con los jitomates para, posteriormente, molerlo con el ajo, comino y un pedazo de cebolla. Lista la salsa, se vierte en la cazuela en que está el conejo y se deja sazonar 10 minutos.

IGUANA FRITA

INGREDIENTES:

1 iguana
Aceite
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

A la iguana se le quita el cuero y las vísceras para lavarla bien. Posteriormente, se fríe en aceite condimentándola con sal.

CALDO DE IGUANA

INGREDIENTES:

1 iguana
Yerbabuena,
Cebolla,
Sal
Ajo al gusto

PREPARACIÓN:

La iguana se corta en pedazos, lavándola perfectamente para colocarla en una olla con agua hirviendo a la que se le incorporan todos los ingredientes. Debe permanecer en el fuego 40 minutos hasta que se cueza.

Comida cotidiana. Cuentan con esta especie durante todas las épocas del año; su abasto depende de la disposición del jefe de la familia, ya que éste organiza la cacería, que realizan con armas de fuego o a pedradas.

TETELCINGO

TETELCINGO

Inmerso prácticamente en el área conurbada de Cuautla y a unos siete kilómetros al noreste de esta ciudad, se encuentra el pueblo de Tetelcingo, localidad que cuenta con 18 000 habitantes distribuidos entre la colonia Cuauhtémoc (3 000) y la cabecera o poblado principal (15 000).

Desde siempre sus pobladores tiene muy claros sus límites territoriales y la historia de su pueblo que, a decir de los ancianos, inicialmente fue fundado por los xochimilcas estando situado, originalmente, en un lugar llamado Sumpango (*Tsonpuontle*). Éste era un valle con ricos manantiales, por lo que al llegar los españoles los reubicaron en Xochimilcalcingo (*Xuchemilkatcinki*), lugar del que, con engaños, fueron nuevamente trasladados al actual Tetelcingo, en donde los hacendados enterraron un Cristo de madera y erigieron el Templo del Calvario, alrededor del cual congregaron a los tetelcingas. Este lugar era un terreno accidentado y escabroso, de donde toma su actual nombre Tetelcingo: *Tetele*, lugar disparejo; *Tsin*, terminación reverencial y *ku*, lugar. Traduciéndose completo como "lugar disparejo o con relieve".

A decir de los profesores Tirso Clemente y Ricardo Becerra, aproximadamente un 80% habla el idioma náhuatl, al que localmente llaman *mosuehuale*. La mayoría de los niños y jóvenes son bilingües, y el 50% de adultos y viejos no hablan español. (Ramírez y Clemente, 1991). Sin embargo, conforme a información oral obtenida durante el trabajo de campo, considero que los etnohablantes no rebasan el 35% de la población.

Como el resto de los pueblos nahuas, la población se dedica primordialmente al trabajo agrícola. El ejido cuenta con aproximadamente 1 555 hectáreas de las cuales 146 son de riego y el resto de temporal. Existen cerca de 160 hectáreas divididas en pequeñas parcelas de propiedad privada.

El cultivo principal es el maíz, al cual dedican aproximadamente una tercera parte de sus tierras, mientras que el resto lo destinan a diversos cultivos comerciales como frijol, jitomate, tomate, arroz,

caña de azúcar, cacahuate y chile y, entre los más recientes, sorgo, pepino, cebolla y calabaza italiana.

Maíz, frijol, chile y calabaza eriolta, sustentan su producción de autoconsumo, se complementa con algunos recursos de recolección como los halaches, papatlas, verdolagas, quelites y diferentes variedades de hongos, dentro de los cuales destaca el hongo de cazahuate (*Pleurotus ostreatus*).

A pesar de que dicho hongo siempre ha estado presente en la dieta tradicional de Tetelcingo y otros sectores de la población morelense, en los últimos años, ha adquirido una gran relevancia, ya que comenzó a cultivarse de manera rústica. Por ello, más adelante describo ampliamente este proceso además de proporcionar 16 recetas cuyo ingrediente principal es el hongo de cazahuate.

Es común encontrar en Cuautla y Cuernavaca a mujeres tetelcingas vendiendo masa, tlacoyos, sopes, tortillas y hojas de *totomochtle*. La venta de estas últimas ha cobrado gran importancia económica entre las familias de Tetelcingo, desde que introdujeron el maíz híbrido, cuya hoja es abundante, resistente y muy moldeable para hacer tamales.

Casi toda la producción agrícola la comercializan directamente en Cuautla, México, Tetela del Volcán, Yecapixtla, Ocuituco y Xochimilco, exceptuando la caña de azúcar, misma que se canaliza al ingenio de Casasano para su procesamiento.

En cuanto a la ganadería ésta es de traspatio y se crían sobre todo aves y borregos, aunque la engorda de puercos también es una actividad muy socorrida para complementar el gasto familiar o para salvar algún compromiso de carácter festivo.

Entre sus actividades económicas, el comercio es muy importante, sobre todo a partir de la construcción y funcionamiento de la Central de Abasto y la Plaza de la Solidaridad, a orillas de la carretera federal México-Cuautla.

Además de la venta de hortalizas y de los productos del maíz que ya mencionamos, las mujeres contribuyen al gasto familiar participando en diversos proyectos productivos como son: la engorda de pollos y marranos; la elaboración de jaulas de alambre y madero (una artesanía introducida y apropiada, desde los sesenta), en el taller de María Cera, y el cultivo casero de hongos de cazahuate (*cazahuanamacatl*).

También es muy común que los jóvenes, tanto hombres como mujeres, emigren a las ciudades de México, Cuautla o Cuernavaca, en donde se contratan como albañiles, peones o servidoras domésticas, entre otros trabajos.

Otra actividad que genera importantes ingresos económicos para las familias de Tetelcingo es la música de mariachi, misma que, al igual que las jaulas, fue introducida en los sesenta por el padre Dilón para amenizar las misas y que arraigó de tal manera, que a la fecha existen en Tetelcingo no menos de 22 mariachis (además de diez grupos musicales tropicales) que son contratados en la ciudad de México, Puebla y en todo el estado de Morelos. Ha sido tal el gusto por la música, que la han utilizado para fomentar y fortalecer el uso del idioma náhuatl (*mosuehualé*), existiendo ya una grabación de mariachi en náhuatl y un grupo de rock que interpreta canciones en su lengua materna.

Al igual que en Hueyapan, las mujeres de Tetelcingo trabajan en las telares de cintura y conservan el uso de su vestimenta tradicional, que consiste en una faja con hilos de algodón ya teñidos, el huipil y el *chingual* (enredo) azul marino cuya tela compran *ex profeso*.

Tetelcingo es un pueblo con una vida festiva-religiosa y ceremonial muy intensa. En ella la comida y el ciclo agrícola juegan un papel muy importante. Además de los santos patronos del pueblo cada hogar tiene su santo patrón particular, que veneran de manera familiar por la protección que brinda a su casa, por haberles concedido alguna gracia o cumplido determinada promesa. Se da el caso que en la misma familia se veneren a varios santos.

El día del santo se ofrenda con champurrado de maíz azul con chocolate y piloncillo, mole verde y tamales nejos, fruta de la temporada, pan blanco (birote), flores y sus veladoras.

La fiesta principal es en honor a Cristo Rey en el Calvario que se conmemora el 27 de octubre, aunque es movable al último domingo de octubre, en caso de que ese día no caiga en domingo. Otras fiestas principales son el 18 de octubre (San Lucas), el 6 de diciembre (San Nicolás de Bari) y el 12 de diciembre (Virgen de Guadalupe).

Parte de su vida ceremonial se expresa en la celebración de Semana Santa, en la que existen mayordomos que, después de ofrendar en la iglesia del Calvario, ofrecen en sus casas mole verde con

pescado (robalo seco, tipo bacalao), champurrado de maíz azul (*chucolotl*) con ciruela criolla, birote y el famoso aguardiente de Zacualpan. En esta ocasión es común presenciar una danza prehispánica, llamada *bebe shek* que interpretan las mujeres con su vestimenta tradicional.

En Tetelcingo es muy evidente el sincretismo cultural en el que se mezclan rituales y ceremonias de carácter prehispánico con las fiestas religiosas asociadas al ciclo agrícola.

Desde el Miércoles de Ceniza los *tlamatinis*, *quipieques* o curanderos ofrendan a los Ouajkes, que son los aires, chaneques, *tlaloques* o señores del viento, que traen y llevan la lluvia, ayudantes de Tláloc. La ofrenda es similar a la mencionada anteriormente y, a decir de los viejos, en esta fecha es cuando se hace la oblación a los Ouajkes para que traigan la lluvia y el buen temporal.

De esta forma, entre agosto y septiembre se realizan una serie de rituales relacionados con las últimas etapas de crecimiento de la milpa, los santos y la virgen del pueblo. En las procesiones se hacen recorridos en etapas por las principales calles, la iglesia principal y las capillas. Las imágenes que pasean son Totatzi Terno (nuestro padre eterno), o sea, el señor del Calvario o “el aparecido”, Dios hijo, la Virgen María, San Lucas y Totatzi Lienzo (nuestro padre del lienzo). Prácticamente, desde fines de agosto hasta inicios de septiembre, cuando jilotea el maíz o se ofrendan los primeros frutos de la milpa en la Iglesia de San Nicolás y hasta octubre, en que ya los santos son complacidos y agasajados por la abundancia que han prodigado a la comunidad.

La Iglesia de los Reyes es adornada con frutos y mazorcas al menos dos veces por semana durante todo este tiempo hasta culminar las fiestas que se han sucedido una a otras.

De hecho, en el día de San Lucas la ofrenda es dedicada a los Ouajkes, para que ya se lleven las lluvias y el temporal para que no pudran la milpa, de tal forma que el día de Cristo Rey, el último domingo de octubre, durante la fiesta principal, las calles aparecen decoradas con arcos de caña y altares adornados con los frutos de la milpa y fruta de temporada como mazorcas de maíz, calabazas, sandías, melones y plátanos, además de unos enormes panes de huevo con formas de animales. En todas las fiestas es frecuente la presentación de sus danzas tradicionales, chinelos y santiagueros que bailan en el atrio de la iglesia y en casa del mayordomo. De

manera especial las de gañanes y santiagueros son danzas agrícolas relacionadas con la despedida y agradecimiento del temporal y las cosechas.

Finalmente, es necesario destacar que el pueblo de Tetelcingo, a pesar de que su territorio ha sido acosado e invadido por el desmedido crecimiento urbano de Cuautla y sus alrededores, es un pueblo que ha resistido los embates de fraccionadores y de macroproyectos como la frustrada construcción del aeropuerto que, en los ochenta, fue rechazado por sus habitantes y trasladado a Tetlama.

Desde ese entonces y debido al abandono y marginación en que han estado sometidos por las autoridades estatales y municipales, ellos han insistido en gestionar y proclamar su autonomía, luchando para elevar el pueblo de Tetelcingo a la categoría de municipio. Han encontrado en el idioma náhuatl, en su organización tradicional y en su cultura indígena, el mejor sustento para impulsar la grandeza y reconocimiento como pueblo auténticamente náhuatl.

QUINTONILES

INGREDIENTES:

2 cucharadas grandes de manteca
1 manojo de quintoniles
1 cucharadita de tequesquite
1 cebolla mediana
4 chiles serranos
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Las hojas del quintonil se desprenden del tallo y hierven con el tequesquite, después se escurren y ponen a freír con un poco de cebolla y el chile, y queda listo para comer.

TLACOYOS DE FRIJOL

INGREDIENTES:

½ maquila de frijol
1 cucharada de tequesquite
¼ de kilo de manteca
Epazote al gusto
Sal al gusto
Masa (la necesaria)

PREPARACIÓN:

Se cuece el frijol en olla de barro, se agrega el tequesquite y ya que esté listo, se muele en el metate; se pone el epazote y la sal, así como la manteca. Hacer los tlacoyos y cocerlos en el comal de barro.

PAPATLA CON CARNE DE RES

INGREDIENTES:

½ kilo de carne de res
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 manojo de cilantro
Media cucharadita de tequesquite
30 a 35 hojas de papatla

PREPARACIÓN:

Primero se cuece la carne con agua agregando sal al gusto. Una vez cocida se saca del caldo, al que se agregan las hojas de la papatla y el tequesquite; después, se mueve con una cuchara de madera a punto de batir. Finalmente, se incorpora la carne, la cebolla y el ajo picado. El cilantro se hierve aparte y después se agrega al gusto.

VERDOLAGAS CON CARNE DE PUERCO

INGREDIENTES:

1 kilo de carne de puerco
½ kilo de chile pasilla
1 puño de ajonjolí
10 piezas de clavo
10 piezas de pimienta grande
10 piezas de pimienta chica
5 dientes de ajo
5 gramos de canela
10 gramos de comino
2 manojos de verdolagas
Manteca al gusto
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Moler los condimentos en el metate y, para preparar la salsa, freírlos en una cazuela con manteca. La verdolaga se hierva aparte, una vez escurrida se vierte en la salsa sazonada. La carne de puerco cocerla en un recipiente aparte, para posteriormente, incorporarla a la salsa con verdolagas, dejar hervir 30 minutos.

La verdolaga es una planta silvestre que crece a campo abierto y en las milpas durante la temporada de lluvias. Anteriormente los abuelos las comían, y las siguen comiendo, hervidas con ajo, chile y sal al gusto; o bien, la freían con cebolla y chiles serranos. Desde hace unos 30 años empezaron a prepararla con carne de puerco.

SANGRE FRITA

INGREDIENTES:

½ litro de sangre de puerco
Chiles serranos picados al gusto
Cebolla al gusto
Yerbabuena al gusto

PREPARACIÓN:

Se cuece la sangre en poquita agua hirviendo, de tal manera que se formen trocitos, después de colarlos freírlos en una sartén con la cebolla, el chile y la yerbabuena; se sancochan hasta que doren agregando sal al gusto.

SANGRE EN TOMATE

INGREDIENTES:

1 kilo de tomate
½ litro de sangre de res
1 manojito de yerbabuena
1 cabeza de ajo chica (ya pelados)
10 chiles serranos o al gusto
125 gramos de manteca
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

En la licuadora o en el metate moler el tomate, los chiles y el ajo hasta lograr una salsa.

La sangre deberá mezclarse con un poco de agua y freírse en una sartén con manteca. Ya frita, se agrega la salsa y se deja hervir hasta que sazone bien (adquiere un color rojizo); al final del hervor se agrega la yerbabuena y ya está listo. Se acompaña con memelas.

HALACHES CON CALABACITAS

INGREDIENTES:

1 manojo de halaches
1 kilo de calabacita tierna (de la milpa)
Cebolla, ajo y chile serrano al gusto
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se hierva el agua agregando dos pedacitos de tequesquite disuelto y colado; se lavan los halaches y se deshojan; la calabacita se lava y pica; ambos se vierten en el agua y se batan agregando la cebolla, el ajo y el chile picado. Finalmente, se sirve con limón.

PAPATLA (*PUOPACLA*)

INGREDIENTES:

1 manojo de hojas de papatla
1 pedazo de cebolla
1 ramita de cilantro
1 kilo de carne de puerco
1 puñito de tequesquite
Chile serrano al gusto

PREPARACIÓN:

Después de desprender las hojas del tallo se lavan muy bien. La carne se cuece y se agregan las hojas, la cebolla, el chile serrano en rajitas y el cilantro. Finalmente, se disuelve el tequesquite en poca agua, la cual se vierte en el guiso, al igual que la sal para que conserve su color verde. Dejar cocer unos quince minutos y está listo.

La papatla es una planta de recolección que crece en temporada de lluvias, por lo que se consume cotidianamente durante esas fechas.

MOLE VERDE (*AYOJUAHMULE*)

INGREDIENTES:

1 sardina de semilla de calabaza
Chile serrano
Epazote
Sal al gusto
5 piezas de pollo (maciza)

PREPARACIÓN:

Tostar la semilla en el comal, después molerla en el metate o en molino de mano. Moler, también, el chile crudo en el metate. El pollo se cuece, y se le agrega el chile, el epazote y la sal; ya que hirvió se agrega la semilla procurando que quede espeso; mover con cuchara de madera y dejar hervir a fuego lento durante 15 minutos.

El mole verde se prepara principalmente para las fechas religiosas, ya que es una comida sagrada que se ofrenda a los santos. Se hace para el 12 de diciembre, 8 de septiembre, Cristo Rey, San Diego, San Nicolás de Bari y San Miguel.

CHILATOLE

INGREDIENTES:

1 kilo de masa
4 elotes desgranados
Epazote
Chile serrano o guajillo al gusto
1 kilo de azúcar
2 cucharadas soperas de sal

PREPARACIÓN:

En un recipiente aparte, la masa se disuelve en poca agua. Posteriormente, en un jarro de barro, se pone a hervir agua a la que se le vierte la masa disuelta y los granos de elotes, que se mezclan hasta batirse.

En el metate se muele el epazote y el chile serrano, para finalmente vaciarlo al atole con la sal y el azúcar, dejándolo cocer a fuego lento durante 15 minutos.

Es de consumo cotidiano como bebida o agua del tiempo (no tiene un horario específico para ser ingerida; los niños se la toman como golosina todo el día). También es una bebida sagrada ya que se prepara para la ofrenda a la Virgen de la Natividad.

GUAXMOLE

INGREDIENTES:

1 puño de chiles serranos
¼ de kilo de huajes
1 jitomate
1 cebolla pequeña
1 ramita de cilantro
½ kilo de costilla de puerco

PREPARACIÓN:

Sancochar la carne en aceite con ajo y cebolla; paralelamente preparar la salsa moliendo los puros chiles que se agregan a la carne cuando esté doradita.

En el primer hervor se añaden las semillas de huaje, previamente molidas, con el jitomate picado. Finalmente, se deja hervir 25 minutos.

SALSA DE CIRUELA

INGREDIENTES:

1 kilo de ciruela criolla
10 chiles serranos
Epazote al gusto
Sal al gusto
Bofe seco
Guaspixtles

PREPARACIÓN:

En un recipiente hervir la ciruela con los chiles y el epazote. Cuando la ciruela está a punto de reventar se vacía en un molcajete y se muele todo. Si la mezcla está muy espesa agregar caldillo o el agua donde se hirvió las ciruelas. Salar al gusto y servir el bofe seco y los *guaspixtles*.

Esta salsa se hace durante la temporada de la ciruela criolla que es redonda, amarilla o rojita y cuyo sabor es agridulce. La emplean para acompañar guisados sencillos como condimento o aderezo, por ello es de uso cotidiano.

TORTUGA (*OYUTL*) EN SALSA VERDE

INGREDIENTES:

5 tortugas negras pequeñas
Manteca de puerco
125 gramos de chile serrano
Ajo al gusto
Sal al gusto
¼ de kilo de tomate

PREPARACIÓN:

En una olla hervir agua e introducir las tortugas vivas; ya hervidas, se sacan y parten con el machete para destazarlas, quitándoles las vísceras. En una cazuela de barro se calienta manteca para freír las tortugas.

Paralelamente se prepara la salsa, tostando en el comal los chiles y tomate para, finalmente, molerlos en el moleajete con el ajo; ésta se vierte en la cazuela que contiene la tortuga, agregando sal al gusto y dejando hervir hasta que sazone.

A las tortugas las capturan en los charcos, apaneles, en el río o la barranca, o bien las compran en Santa Inés. Los que las capturan lo hacen para consumo familiar o las venden en la plaza.

HUEVO CON MASA

INGREDIENTES:

5 huevos

Una bola de masa del tamaño del puño de un adulto

Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los huevos (clara y yema) se vierten en un plato hondo o en una pequeña cazuelita de barro y se agrega la masa en bolitas, poco a poco; con una cuchara se va batiendo hasta obtener una mezcla semejante a la de los pasteles. se añade sal al gusto, se bate nuevamente y, finalmente, se vierte en el comal que está en el *tlecuil*, solamente cuando éste ya no tiene brasa incandescente, es decir, ya no está tan caliente. De esta forma se obtiene una gran tortilla de masa con huevo que se corta en rebanadas y se sirve con salsa de huaje o de ciruela.

Es una comida de subsistencia para hacer rendir el huevo como platillo utilizado, principalmente, por las familias muy numerosas y de escasos recursos económicos. Se ingiere como almuerzo.

ATOLE NEGRO (*ATOLICAPOSTEC*)

INGREDIENTES:

1 kilo de maíz negro
½ kilo de cacao
1 rajita de canela
Azúcar al gusto o piloncillo

PREPARACIÓN:

El maíz se prepara en nixtamal, pero con agua limpia; posteriormente se muele en molino. Se bate la masa con agua en una tina limpia para colocarse en una olla de barro, agregando el cacao, el azúcar o piloncillo, y se bate hasta que espese y cueza. Se acompaña con birote o telera.

El atole negro está considerado una bebida sagrada ya que también se ofrece a los santos en las fiestas religiosas.

HONGOS DE CAZAHUATE (*CAZAHUAT NANACATL*)

El hongo de cazahuate (*Pleurotus ostreatus*), ha estado presente desde siempre en la dieta tradicional de Tetelcingo, aunque en los últimos años su consumo se ha incrementado notablemente debido a las acciones de capacitación y promoción de su cultivo, que diversas instituciones oficiales y asociaciones civiles han realizado con grupos de mujeres de la comunidad, propiciando que la producción casera de hongos de cazahuate sea cada vez más una fuente complementaria de ingresos económicos y una alternativa alimenticia entre las familias tetelcingas.

Al igual que en otras comunidades del estado, este hongo se colecta tradicionalmente durante los meses lluviosos de los troncos podridos del árbol de cazahuate (*Ipomoea murucoide*), especie muy abundante en la selva baja caducifolia y que durante los meses de octubre a diciembre engalana con sus hermosas flores blancas los valles y montes de Morelos.

Hasta hace pocos años el hongo de cazahuate sólo se obtenía recolectándolo en la época de lluvias o mediante una incipiente práctica de semicultivo que consistía en regar o humedecer de manera constante troncos viejos de cazahuate en la época de secas. Sin embargo, gracias al trabajo de investigación de varias instituciones académicas como el laboratorio de Micología de la UAEM, la Universidad Autónoma de Chapingo, el Centro de Productos Bióticos (Ceprobi) del IPN y el Instituto de Biología de la UNAM, entre otras: se ha logrado desarrollar su cultivo, de tal forma que hoy en día es posible encontrarlo durante todo el año disponible a precios accesibles, no tan sólo en los mercados populares, sino también en supermercados y centros comerciales.

Las acciones de capacitación y promoción de su cultivo realizadas por varias instituciones oficiales y asociaciones civiles, han propiciado que la producción casera de hongos de cazahuate vaya en aumento, constituyéndose cada vez más en una fuente complementaria y alternativa de ingresos económicos para las colonias populares, campesinos, mestizos y grupos indígenas de nuestro estado.

Aunado a lo anterior, su color blanco, textura fibrosa y valores nutricionales (alto en proteínas, bajo en calorías, baja incorporación de grasas y sin colesterol), hacen del hongo de cazahuate un sustituto natural e ideal de la carne, favoreciendo su preparación y consumo de múltiples maneras.

En mole rojo o verde; con carne de puerco, pollo o de res; en caldo, sopas o cremas; en quesadillas, mixiotes o tamales; o simplemente "sudaditos" con epazote o cilantro. Acompañados de tortillas de mano recién salidas del comal, salsa de molcajete y la bebida preferida, ya sea un atole, refresco, cafecito o un buen jarro de pulque, siempre causan placer y satisfacción al paladar más exigente.

Por todo esto, consideramos importante incluir en este apartado recetas cuyo ingrediente principal es el hongo de cazahuate y que ejemplifican, de manera contundente, un proceso de innovación y apropiación culinaria vigente en Tetelcingo y evidente en sus diversas formas de cocinarlo.

QUESADILLAS DE HONGOS DE CAZAHUATE

INGREDIENTES:

½ kilo de hongos de cazahuate
1 manojo de epazote
10 chiles serranos en rajas
Manteca

PREPARACIÓN:

Se pican los hongos, el epazote y los chiles, después se frien con manteca y sal al gusto; ya que estén cocidos, se muele la masa haciéndose tortillas; a cada una se le coloca el guiso, doblándola y colocándola en el comal hasta que se cueza.

CEVICHE DE HONGOS DE CAZAHUATE

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos de cazahuate
1 kilo de jitomate
½ kilo de cebolla
1 manojo de cilantro tierno
5 chiles serranos
Salsa catsup
Salsa *Valentina*
Orégano en polvo
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se deshebran los hongos cociéndolos con tres dientes de ajo. Se dejan escurrir. Se pica el jitomate, la cebolla, el chile y el cilantro. Se revuelven todos los ingredientes y se pone orégano molido; las salsas se añaden al gusto. Deben meterse al congelador para que estén fríos. Se acompañan con tostadas o galletas saladas.

HONGOS DE CAZAHUATE EN MIXIOTE

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos de cazahuate
6 nopales medianos
½ kilo de calabacitas
1 manojo de cebollas de cambray
½ kilo de zanahorias
150 gramos de chile guajillo ancho
4 dientes de ajo
1 pizca de cominos
3 retoños de hoja de aguacate
Vinagre al gusto
1 manojo de hojas de *totomoxtle*

PREPARACIÓN:

Se pican los nopales, se cuecen y escurren, se rebanan las calabacitas y las zanahorias y se limpian las cebollitas de cambray. Se muele el chile con sus condimentos. Mezclar todo y dejar reposar de 15 a 30 minutos; una cucharada de ésta se vierte en una hoja *totomoxtle* u hoja de maíz con una hoja de aguacate. Se sirve con arroz o frijoles ayocotes.

HONGOS ESPECIALES

INGREDIENTES:

- 1 kilo de hongos de cazahuate
- 1 kilo de jitomates
- 1 frasco de aceitunas
- 4 chilacas
- 4 calabacitas medianas o un chayote
- 3 dientes de ajo
- 1 pizca de cominos
- 3 hojas de laurel

PREPARACIÓN:

Deshebrar los hongos y sazonar con aceite y cebolla, agregando el jitomate molido con las especias; dejar cocer a fuego lento y añadir las calabacitas o el chayote picado; posteriormente, se agregan las aceitunas y las chilacas en rajas desvenadas, igualmente las hojitas de laurel y se cuece a fuego lento.

DOBLADITAS DE HONGOS

INGREDIENTES:

¼ de kilo de hongos de cazahuate
1 puño de chiles serranos
1 ramita de epazote
1 kilo de masa

PREPARACIÓN:

Freír todo con manteca y aceite; cocer la tortilla y antes de darle la segunda cocida se pone en medio el guiso hasta dejar que termine de cocerse.

TORTAS DE HONGO DE CAZAHUATE

INGREDIENTES:

½ kilo de hongos de cazahuate
100 gramos de queso añejo rallado
3 cucharadas de maizena
1 lata de atún
4 huevos

PREPARACIÓN:

Deshebrar los hongos y ponerlos a cocer a vapor. Exprimirlos y colarlos. Añadir el queso, atún, huevos y la maizena; se revuelve todo, agregando sal al gusto. Con la mezcla se hacen las tortas y se sirve con caldillo de jitomate. El caldillo se prepara con jitomate, tres dientes de ajo (chicos), cominos, cebolla y hojitas de laurel.

CALDO DE HONGOS DE CAZAHUATE

INGREDIENTES:

- 1 kilo de hongos de cazahuate
- 1 cabeza de ajo
- ¼ de kilo de tomates verdes
- 7 chiles serranos
- 4 dientes de ajo
- 1 pizca de cominos
- 2 ramas de epazote

PREPARACIÓN:

Se deshebran los hongos y cuecen con una cabeza de ajo chica, se muele el tomate con los chiles, los ajos y los cominos; se fríe y sazona bien esta mezcla. Se agregan las dos ramitas de epazote y se vacía en la olla en donde se están cociendo los hongos. Cocer a fuego normal y servir con limón y cebolla.

HONGOS EN PASILLA

INGREDIENTES:

½ kilo de hongos de cazahuate
150 gramos de chile pasilla
3 tomates verdes (grandes)
3 dientes de ajo
1 rama de epazote
Una pizca de cominos

PREPARACIÓN:

Los hongos deshebrados se cuecen con dos dientes de ajo en una olla con agua. Moler el chile, freírlo y sazonarlo. Posteriormente a éste se agrega el caldo de los hongos procurando que no quede aguado (se quita caldo si es necesario), y se añade el epazote.

CREMA DE HONGOS

INGREDIENTES:

½ kilo de hongos de cazahuate
1 ramita de perejil
100 gramos de queso añejo rallado
¼ de kilo de crema

PREPARACIÓN:

Deshebrar los hongos y sazonar con la crema, el queso y la ramita de perejil para que se cuezan a fuego lento. Servir con chipotle y acompañar con frijoles de la olla.

HONGOS DE CAZAHUATE Y FLOR DE CALABAZA

INGREDIENTES:

½ kilo de hongos de cazahuate, partidos en trozos medianos.
½ kilo o 2 manojos de flor de calabaza, cortada en tiras.
1 chayote pelado y partido en trozos pequeños
½ cebolla finamente picada
1 diente de ajo finamente picado
1 taza de agua
Hojas de 3 ramas de epazote
1 cucharadita cafetera de consomé de pollo en polvo
1 cucharada sopera de aceite
1 chile manzano finamente picado
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

En una cacerola o cazuela poner a calentar el aceite, acitronar el ajo, la cebolla y las hojas de epazote; ya que estén transparentes se agregan los hongos moviéndolos con una cuchara. Se añaden los chayotes y se vuelve a mover, agregando la flor de calabaza, el chile manzano, el consomé de pollo, el agua, la sal y se cuece todo a fuego lento durante 15 o 20 minutos. Servir caliente y acompañar con tortillas calientes.

CAZAHUATES EN MOLE

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos de cazahuate deshebrados en tiras
1 kilo de carne de cerdo o un pollo chico
Mole en pasta o en polvo
½ cebolla picada
½ taza de aceite
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Cocer la carne o el pollo en un litro de agua para hacer un caldo, con el cual se va a sazonar el mole.

En una sartén poner media taza de aceite y acitronar la cebolla, después, agregar las setas, salar y freírlas por unos 5 o 7 minutos; posteriormente agregar el mole, ya preparado, con los trozos de pollo o cerdo y dejar hervir todo junto por unos 10 minutos más.

Servir bien caliente.

CAZAHUATES EN SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES:

- 1 kilo de cazahuates cortados en trocitos
- 2 dientes de ajo picado
- ¼ de kilo de cebolla picada
- 40 gramos de mantequilla
- 4 o 5 jitomates molidos (puré)
- ½ taza de crema
- Pimienta blanca
- Sal al gusto
- ½ cucharada de azúcar
- 4 ramitas de albahaca picada

PREPARACIÓN:

En una sartén calentar la mantequilla y sofreír el ajo y cebolla, agregar los hongos, pimienta y sal al gusto y sofreír un par de minutos; agregar el puré, azúcar, la albahaca y hervir unos minutos más, agregando al final la crema.

Se sirve con toda clase de pastas añadiendo esta salsa por encima y, según el gusto, espolvorear queso parmesano, cotija o de cincho.

TORTILLA DE HUEVO CON CAZAHUATES

INGREDIENTES:

½ kilo de cazahuates
6 huevos
2 dientes de ajo picados
½ cebolla picada
100 gramos de jamón serrano cortado en trocitos
Sal y pimienta al gusto
5 cucharadas de aceite de oliva o de otro vegetal

PREPARACIÓN:

En una sartén colocar tres cucharadas de aceite de oliva, sofreír el ajo y la cebolla, agregar las setas y el jamón, salar y pimientar al gusto; sofreír todo junto 2 o 3 minutos.

En una fuente batir los huevos y agregar los ingredientes ya fritos, mezclar muy bien; en una sartén calentar dos cucharadas de aceite y verter la mezcla para hacer la tortilla de huevo que debe dorar por un lado, voltearse y dorar por el otro lado.

Servir bien caliente.

SOPA DE APIO CON CAZAHUATES

INGREDIENTES:

300 gramos de cazahuates
½ apio
2 zanahorias
30 gramos de mantequilla
Pimienta y sal al gusto
2 cucharaditas de perejil picado
1¼ litros de caldo de pollo o de res
½ taza de crema

PREPARACIÓN:

Cortar las setas en tiras y apartarlas, quitar las hojas del apio y cortarlos en trozos pequeños; pelar las zanahorias y cortarlas también en trozos pequeños; calentar la mantequilla y reahogar el apio y la zanahoria; salpimentar al gusto y añadir una cucharadita de perejil y, por último, el caldo, dejando hervir todo por 10 minutos. Pasar por un colador o licuadora los ingredientes y poner de nuevo a hervir, añadiendo las setas en tiras y dejando que hierva otros 10 minutos antes de servir; añadir la crema y adornar con perejil.

TAMALES AL VAPOR DE HONGOS DE CAZAHUATE

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos de cazahuate
½ kilo de queso oaxaca
1 barra chica de mantequilla
100 gramos de chiles serranos
3 cebollas en rebanadas
2 cucharadas de aceite de oliva
4 dientes de ajo picados
1 manojo de epazote deshojado
Consomé en polvo
Sal al gusto
Papel aluminio

PREPARACIÓN:

En trozos de papel aluminio de 25 por 30 cm aproximadamente, ponga los hongos y, sin importar el orden, agregue porciones de chile serrano, unas gotas de aceite de oliva, un trocito de mantequilla, el epazote, un pedazo de queso oaxaca, la cebolla, el ajo, la sal y una pizca de consomé y, finalmente, añada unas cucharadas de agua.

Envuelva perfectamente sin que se rompa el papel aluminio y, de preferencia en una olla *express*, ponga a cocer durante 20 minutos.

TINGA DE CAZAHUATE

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos de cazahuate deshebrados en tiras
½ kilo de jitomates cocidos
2 chiles chipotles de lata
½ kilo de cebolla picada
4 dientes de ajo picados
Aceite para freír
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Licúe los jitomates con el chile; en un recipiente acitrone la cebolla y dientes de ajo, añada el licuado, los hongos picados, un poco de agua, tape y continúe hirviendo durante 15 a 20 minutos.

XOXOCOTLA

XOXOCOTLA

La comunidad de Xoxocotla, perteneciente al municipio de Puente de Ixtla, es la más grande de todos los pueblos indígenas. Cuenta con una población aproximada de 22 mil habitantes y se encuentra a 900 m.s.n.m., a unos 22 kilómetros al sur de Cuernavaca, sobre la carretera Alpuyeca-Jojutla.

Su nombre significa “lugar de ciruelas agrias”, del náhuatl *xoxogul*: ciruela agria y *ilan*: lugar. Es un lugar caluroso (clima cálido subhúmedo) y cuenta con una vegetación de selva baja caducifolia con amplias zonas de vegetación secundaria, predominando especies aprovechables como: tamarindo, ciruela (agria, roja, amarilla), huizaches, guajes, zapote negro, mangos, limones, guamuchil, cacahuete y copal entre otros.

Al norte limita con Atlacholoaya, al noreste con Santa Rosa Treinta, al este con Tetelpa, al oeste con Coatetelco y al suroeste con Galeana.

La extensión de las tierras ejidales es de 3 950 hectáreas de las cuales 2 425 son de temporal, 312 de riego y 1 213 de pastizales.

Para el abastecimiento de agua para riego y para consumo humano se utiliza el río Apatlaco y dos pozos que funcionan de manera irregular. Algunas partes del poblado son atravesadas por apantles o canales de riego, aunque los conflictos por el servicio de agua potable han sido constantes en su historia como pueblo.

Sus principales cultivos son: maíz, cacahuete, ajonjolí, frijol chino, caña de azúcar y chile criollo.

La fruticultura es incipiente y se traduce a uno o varios árboles en sus solares, de tamarindo, limón, mango, guaje y ciruela anona.

El maíz se destina, principalmente, al autoconsumo y, el excedente, cuando lo hay, lo comercializan con acaparadores de la región, o bien al menudeo en su tianguis dominical.

El cacahuete se consume cotidianamente, hervido con sal o tostado, también es comprado por una cooperativa y por algunas microempresas locales que lo procesan tostándolo o haciendo frituras con chile.

La caña de azúcar se canaliza al ingenio Emiliano Zapata de Zacatepec, mientras que el frijol chino y el chile criollo sirven para el autoabasto consumiéndose todo el año y comercializándolo en pequeñas cantidades los domingos en el pueblo o, entre semana, en ciudades cercanas como Jojutla y Cuernavaca.

La ganadería porcina de traspatio es muy socorrida, aunque se realiza sin tecnología ni cuidados sanitarios; sólo hay una granja ejidal que funciona con el trabajo colectivo de sus socios. Se comercializan localmente, por lo que es frecuente encontrar afuera de las casas y en el mercado local, carne de puerco fresca, longaniza, chicharrón y taquitos dorados de sesos, papa o longaniza.

Como complemento a las actividades agropecuarias, el comercio en pequeño es una fuente importante de ingresos, realizándose en su tianguis dominical, en lugares circunvecinos y al borde de la carretera, aprovechando el tránsito de los turistas rumbo a los balnearios de la región.

En este aspecto, a orillas de la carretera es común encontrar aguas frescas, cocos, nieves, pan, quesadillas, tacos, pollos a la leña o puestos de barbacoa de chivo. De manera especial, las mujeres contribuyen vendiendo en Jojutla, Cuernavaca y centros turísticos, donde ofrecen tortillas, sopes, tlacoyos, masa, mole verde, cacahuete y chile criollo, entre otros productos.

Para complementar el gasto familiar, al igual que en los otros pueblos nahuas, existe una alta tasa de emigración temporal entre los jóvenes, quienes, en busca de trabajo, salen a los lugares mencionados anteriormente, donde trabajan como albañiles, peones, servidoras domésticas, mozos o jardineros, entre otros subempleos.

A pesar de estar insertos en la zona de los balnearios y centros turísticos, Xoxocotla, en su vida interna, conserva y reproduce buena parte de sus expresiones e identidad cultural indígena.

El idioma náhuatl se conserva, principalmente entre los adultos y los viejos, quienes lo hablan en conversaciones familiares o en ambientes de confianza. Algunos jóvenes y niños, aunque lo entienden, no les gusta hablarlo, mientras que la mayoría de ellos ya no lo hablan. En algunas escuelas de nivel primario se enseña el náhuatl y existe una academia de la misma lengua, Xitlatocan, como un espacio independiente en el que, mediante educación informal, se enseña los fines de semana de manera gratuita desde 1991.

En Xoxocotla, los adultos, principalmente las ancianas, utilizan su vestimenta tradicional que consiste en faldas y blusas plisadas, delantal, rebozo (de tela delgada) y huaraches. Los ancianos visten calzón y algodón blanco de manta, huaraches y sombreros.

Existe una incipiente actividad artesanal enfocada principalmente a sus ceremonias y fiestas tradicionales. Entre ellas podemos mencionar una alfarería rústica en la que destaca la elaboración de los comales de boda, que son redondos y de aproximadamente 1.20 m de diámetro y alrededor del cual se arremolinan hasta cinco mujeres para preparar las tortillas durante la fiesta de casamiento. Otras artesanías son el papel picado, el tallado de madera para la elaboración de máscaras y la manufactura de *Xochimamastles*, especie de coronas de flores naturales y artificiales con los que se forman estrellas y cruces sobre una base circular de zacate y que se utilizan a manera de estandarte durante las procesiones y en la entrada de promesas a la iglesia principal. Existe un pequeño taller familiar en el que se curten pieles y elaboran artículos como huaraches, morrales, cinturones y fundas varias.

Como reminiscencias de su cosmovisión prehispánica, se conserva entre los ancianos y en su memoria histórica colectiva, la ubicación y respeto de sus lugares sagrados como son: la cueva del Coatépetl, el cerro de la Tortuga, cerro de la Culebra, Ahuastenango, Campo de Mesa, piedra de la Virgen, Teakalco, Coyotepec, los Perritos y Pueblo Viejo. Alrededor de éstos se mantienen mitos de origen y leyendas, realizándose, aún, ceremonias mágico-religiosas.

Entre las más importantes destaca la ceremonia ofrecida al paraje de Pueblo Viejo, que fue el asentamiento original de los primeros tlahuicas que fundaron el pueblo y en el que se han encontrado tepalcates, utensilios, objetos y figurillas de barro, así como construcciones de piedra y montículos piramidales que son fiel testimonio de la grandeza y antigüedad del señorío de Xoxocotla.

El lugar sagrado más importante en la actualidad es el cerro del Coatépetl, donde existe una cueva del mismo nombre a la que llevan el *uentle* u ofrenda para los aires, como parte de una ceremonia propiciatoria de lluvias que se realiza a mediados de mayo y que se conoce, también, como fiesta de la ascensión.

Para esta ceremonia tradicionalmente se unen campesinos de los pueblos de Xoxocotla, Atlacholoaya y Alpuyeca, quienes en procesión llegan hasta la cueva con las ofrendas, música, cohetes y

danzas tradicionales, entre las que destacan los moros, tecuanes, apaches y las ramas (pastoras o *amanahuatl*).

Al llegar a la entrada de la cueva, sólo pueden ingresar los *quitlaxque* o pedidores del temporal, quienes colocan las ofrendas y, dentro de la cueva, en unas pozas, interpretan como será el clima. Cuando hay poca agua habrá buen temporal, cuando es mucha y acompañada con basura o espuma, significa que tendrán granizo o tormentas, y si las peñas gotean, es señal de que la lluvia ya está próxima, por lo que hay que apurar las labores de preparación del campo para la siembra. Los campesinos acostumbran llevar botellas vacías, para llenarlas con agua de la cueva que, posteriormente, entierran en sus parcelas para que no falte el agua a la milpa.

En esta ceremonia la comida juega un papel ritual muy importante, ya que en el *uentle* se ofrece mole verde con tamales nejos, chocolate, agua y cigarrillos, además de incienso, *xochimamastles* y veladoras.

Desde uno o dos días previos, las mujeres se reúnen en casa del mayordomo o del *quitlaxque* para preparar toda la comida que se ofrece a todos los participantes, en la noche de la víspera y al regreso de la procesión.

Entre las fiestas tradicionales de Xoxocotla destaca la realización del carnaval durante el mes de febrero (Miércoles de Ceniza) desde 1992, después de 40 años de no celebrarse, y en el que durante tres días se recorre el pueblo bailando y cantando diálogos en náhuatl, culminando con la colgada del *muopilo* (el bien) a manos del verdugo. Los niños y jóvenes festejan aventándose huevos o agua pintada con puchina. En el carnaval destaca la danza de los *tlaxgaltegas*, en la que hombres vestidos de mujeres, bailan y se divierten con el público, simulando la elaboración y repartición de tortillas de mano. Después de los tres días intensos de jolgorio, culmina el carnaval y los habitantes se disponen a entrar al ayuno.

Las principales fiestas religiosas se celebran el 1 de mayo en honor a San Felipe y el 8 de septiembre para venerar la natividad de la Virgen María. Para la organización de estas fiestas se cuenta con mayordomos que son apoyados por los fiscales. La comida consiste en mole de pipián verde o rojo, con tamales nejos, sopa de arroz y/o frijoles. Durante estas fiestas, además de las procesiones y entrada de promesas con cohetes y banda de viento, se presentan las danzas de pastoras (ramas o *amanahuatl*), de la cual llegan

a existir hasta 10 cuadrillas; la de *tekuanes*, vaqueros, moros y cristianos. Anteriormente se bailaban la danza de las tres potencias y la de Tenochme o azteca, que representaba, con diálogos en náhuatl, la boda de un español y una noble indígena y que, seguramente, era una danza de la conquista.

Otra celebración donde la comida juega un papel preponderante es en las bodas que se celebran con el Xochipitzahua, aunque con una variante, muy de Xoxocotla, que se conoce como baile del ropero, del guajolote o del tamarindo. Después de la ceremonia religiosa los padres, padrinos y familiares de la novia, se dirigen a la casa del novio, donde será el convivio. Para ello, el padrino saca el pastel, el padre el ropero y se prepara agua de tamarindo; ésta se vacía en 3 o 4 cántaros de barro adornados con tiras de papel crepé verde, amarillo o morado. Además, se cargan dos guajolotes. Con todo este cargamento y acompañados por cohetes y música de viento, la comitiva se dirige a la casa del novio, deteniéndose en cada cruz-calle para bailar al compás de las piezas de moda y rotarse el cargamento, de tal forma que cada acompañante tendrá que bailar con los cántaros o con los guajolotes a cuestas. El ropero (y a veces hasta una estufa) son cargados por cuatro hombres, mientras que el pastel de 3 o 4 pisos por dos. De esta forma llegan a la casa del novio y hacen entrega de la novia y de toda su dote, bailando todos juntos antes de iniciar la fiesta. El ropero y la estufa simbolizan prosperidad; la pareja de guajolotes, la fertilidad; el pastel, la abundancia y el agua de tamarindo, será para que no haya sed, ni sequías.

La comida en la boda tradicional de Xoxocotla consiste en mole rojo o cochinita (cerdo en adobo), acompañado de arroz, frijol y tamales nejos o tortillas que se preparan en el comal de boda. Las bebidas pueden ser refrescos, agua de tamarindo, cervezas, aguardiente o bebidas comerciales.

AJOLOTES EN SALSA DE CIRUELA

INGREDIENTES:

1 sardina de ajolotes
½ sardina de ciruela agria
10 chiles serranos
Sal al gusto
Un puñito de tequesquite

PREPARACIÓN:

Los ajolotes se exprimen para quitarles las tripas y se lavan perfectamente. Se agrega sal al gusto y se frien cuidadosamente (evitando que se desbaraten), hasta que se doren.

Las ciruelas se hierven con un poco de tequesquite, se escurren y muelen en el molcajete junto con los chiles, previamente tostados, hasta obtener la salsa.

Los ajolotes, ya fritos, se sirven bañados con la salsa y acompañados con tortillas de comal.

La salsa de ciruela agria se usa comúnmente en diferentes platillos elaborados con flora y fauna de la región. También se sirve como aderezo para acompañar cualquier tipo de taco.

QUESADILLAS DE AJOLOTES

INGREDIENTES:

1 sardina de ajolotes
10 chiles serranos
1 cebolla
Ramas de epazote
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los chiles serranos, la cebolla y el epazote se pican y mezclan. Posteriormente, con la masa se forman las tortillas a las cuales se les coloca una cucharada de los condimentos y una de los ajolotes previamente exprimidos y lavados.

Las tortillas se doblan y se colocan en el comal hasta que se cuezan.

QUESADILLAS DE RANAS

INGREDIENTES:

10 ranas medianitas
10 chiles serranos
1 cebolla
Ramas de epazote
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se cortan las ranas en canal para sacarles las vísceras, después se les quitan las manitas y cabeza; se lavan perfectamente; finalmente, se cortan en trocitos.

Los chiles, la cebolla y el epazote se pican y revuelven.

Finalmente, con la masa, se forman las tortillas y a cada una se le coloca una cucharada de rana picada y una de los condimentos, doblándolas para ponerlas a cocer en el comal.

COCHINITA

INGREDIENTES:

10 chiles secos criollos
8 tomates
2 dientes de ajo
1 puñito de pimienta, clavo y comino
Carne de puerco

PREPARACIÓN:

El chile se desvena y remoja en agua caliente. Después se muele junto con los otros ingredientes. La carne se frie y, ya cocida, se le vierte el picante hasta que sazone.

MOLE ROJO

INGREDIENTES:

- 1 pollo entero
- ¼ de kilo de chile pasilla
- ¼ de kilo de chile ancho
- ¼ de kilo de chile criollo
- 1 vaso de ajonjolí tostado
- 1 puñito de cacahuete pelado y tostado
- 5 tomates
- 4 jitomates
- 1 pedazo de telera dorada
- 1 pedazo de tortilla dorada
- 1 puñito de pipián tostado
- 3 dedos de pimienta, comino, clavo, tomillo, mejorana y ajo.

PREPARACIÓN:

Los chiles, previamente desvenados, tostados y remojados, se muelen en el metate con los otros ingredientes. Freír todo en aceite o manteca hasta que sazonen.

Destazar y lavar el pollo, agregándolo al mole para que se cuezan juntos durante 40 a 50 minutos.

MOLE ROJO (OTRA RECETA)

INGREDIENTES:

4 chiles guajillos
2 chiles mulatos
1 vaso de ajonjolí
3 dedos de mejorana, clavo, pimienta chica y grande
8 cacahuates
5 o 6 jitomates
Carne de puerco o de pollo

PREPARACIÓN:

Se tuesta el ajonjolí, los chiles y el cacahuete se frien, todo por separado. Hecho esto se muelen todos los ingredientes junto con los jitomates en el metate. La carne de puerco o la de pollo se sancocha en aceite y se vierte la salsa, dejándola hervir y agregando dos hojas de laurel; finalmente, dejar cocer a fuego lento y listo.

MOLE VERDE

INGREDIENTES:

1 sardina de semilla de pipián
3 dientes de ajo
10 chiles serranos
3 tomates verdes
1 kilo de pollo
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Tostar la semilla en el comal y, ya seca, molerla en el metate, sacudiéndose posteriormente en un colador para que quede únicamente el polvo sin cáscara. Los ajos, chiles serranos y tomates se muelen con una poca de agua hirviendo. Ya molidos, se sazonan en aceite añadiendo el polvo de pipián para formar una mezcla homogénea. Si queda muy espeso se agrega caldo de pollo para diluirlo hasta que quede al gusto.

Lavar y hervir aparte el pollo hasta obtener un rico caldo. Para servirse colocar la pieza preferida en el plato y bañarla con el mole verde.

MOLE DE CACAHUATE

INGREDIENTES:

1 pollo destazado
½ vaso de ajonjolí
½ vaso de cacahuete pelado
Ajo, pimienta, clavo, comino
Chile criollo

PREPARACIÓN:

Desvenar y remojar el chile moléndolo junto con el cacahuete y el ajonjolí, previamente tostados, más los condimentos. La salsa resultante se fríe en aceite, agregándole sal al gusto.

El pollo destazado se cuece aparte y se sirve bañado con el mole de cacahuete.

PESCADO EN SALSA DE CIRUELA

INGREDIENTES:

- 2 sardinas de ciruela agria
- 1 kilo de bagre o mojarra
- 1 puñito de tequesquite
- 6 chiles serranos
- 1 rama de epazote

PREPARACIÓN:

Asar los chiles en el comal y molerlos en el molcajete. Tres pedacitos de tequesquite se disuelven en agua y ésta, sin el asiento, se vacía en un traste con las ciruelas y se baten, retirando las semillas de ciruela; posteriormente, revolver con el chile y batir todo junto.

Finalmente, se pone a cocer y ya que están hirviendo se agregan los pescados y una rama de epazote.

TAMAL DE PESCADO

INGREDIENTES:

½ kilo de chile seco criollo
1 kilo de pescado (mojarra o bagre)
3 dientes de ajo
10 jitomates
1 mano de hoja de *totomochtle*
Sal al gusto
Epazote

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se muelen crudos en la licuadora o en el metate. Posteriormente se colocan los pescados, uno en cada hoja (o un pedazo de éste si está muy grande), se baña con la salsa y se le pone una rama de epazote. Envolverlos bien y cocerlos en el comal; estarán listos cuando la hoja está totalmente quemada y no sale vapor.

SALSA DE GUAJE

INGREDIENTES:

1 sardina de guajes
Chile verde al gusto
3 jitomates chicos

PREPARACIÓN:

Se desgrana el guaje para tostarse en el comal junto con el chile y el jitomate; posteriormente, se muele con el molcajete y queda listo.

SALSA DE GUAJE CON CARNE DE PUERCO

INGREDIENTES:

1 sardina de guajes
Chile verde al gusto
Jitomates
Carne de puerco
Cebolla (un pedazo)

PREPARACIÓN:

La salsa se prepara de la misma forma que en la receta anterior. La carne de puerco se frie con la cebolla y cuando ya está sancochada, se agrega la salsa y se deja cocer una media hora, hasta que queda lista para servirse.

PEPETO

INGREDIENTES:

4 o 5 ca
Epazote
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Partir las calabazas y quitarles la semilla con todo y “tripitas”. Éstas se colocan en una olla con agua, poniéndolas a hervir, agregando el epazote y la sal al gusto, hasta que se cuece.

COMIDAS MÁGICAS Y CURATIVAS

COMIDAS MÁGICAS Y CURATIVAS

Presentamos en este capítulo algunas de las comidas mágicas y curativas que durante cientos de años han sido preparadas y consumidas por los nahuas de Morelos para tratar ciertas enfermedades o para inducir o reforzar algún tipo de habilidad o aptitud necesaria para el trabajo, principalmente entre los niños.

Aunque de manera muy somera, ya que no conseguimos ni describimos todas las recetas, estos alimentos conforman una muestra representativa de la estrecha relación hombre-naturaleza y de la apropiación de los recursos *famílicos* que, con fines curativos, ha conseguido este grupo indígena.

Los usos y propiedades alimenticias, mágicas y medicinales que históricamente le han conferido a diversas especies de animales silvestres, constituyen un vigoroso testimonio del amplio conocimiento, del profundo respeto y del acertado manejo que los pueblos nahuas de Morelos tienen de sus ecosistemas y recursos naturales: elementos que se manifiestan al resolver sus necesidades cotidianas, en su cosmovisión y en su identidad cultural. Como ya hemos mencionado, la comida, más allá de abastecer de nutrientes y satisfacer una necesidad biológica, cumple con una serie de papeles y significados entre los que destacan: la situación de clase, la interacción y la convivencia social; el sentido festivo, religioso o sagrado; los valores morales o sus virtudes placenteras o estéticas (olores, colores, sabores y texturas), etcétera. Sin embargo, entre estas implicaciones deseo destacar los usos mágicos y curativos como las propiedades más naturales y tradicionales de la comida, después de su función alimenticia.

Si bien no se presentan todas las recetas, dosis o formas de preparación específicas, carencias que asumimos y que son atribuibles al sentido inicial del trabajo de campo, considero importante incluirlas, esperando que el lector o especialista interesado en profundizar en estudios etnozoológicos o de medicina tradicional, tenga elementos mínimos de referencia para emprender una investigación más completa y rigurosa sobre el tema.

En cuanto a las amas de casa y público en general, esperamos que disfrute como nosotros lo hicimos, al conocer y valorar las propiedades curativas y los poderes mágicos que se les atribuyen y que poseen muchos de los alimentos preparados con animales silvestres por los nahuas morelenses.

Xoxocotla

Se afirma que la tortuga tiene propiedades muy nutritivas; junto con la iguana, sirve para combatir la anemia y algunos les atribuyen propiedades afrodisíacas, la tortuga en Xoxocotla casi no se mata, solamente cuando hay algún anciano muy enfermo o niños muy débiles. Para ello se prepara en caldo con epazote o en chile criollo con ajo.

Primeramente se descuartiza, quitando las vísceras y lavando la carne, se hierve con sal. En un recipiente aparte se remoja una sardina de chile criollo seco, ya remojado se muele en el metate con tres dientes de ajo. Una vez cocida la carne, se vacía la salsa al caldo y se echan dos ramitas de epazote. Se sirve con limón. Ayuda a reconstituir a los enfermos.

La iguana puede prepararse en chile ajo, caldo o barbacoa. Al matar la iguana, la sangre caliente se mezcla con refresco de cola. Es recomendada a los anémicos o a los niños que están “éticos”, es decir “muy panzones, que hasta les brilla su pancita; porque se hinchan”. Cuando el menor o el enfermo están muy débiles, pueden marearse al ingerir la sangre que también sirve para curar las anginas, y junto con la carne en caldo, ayuda para fortalecer los bronquios y curar problemas de tos, tosferina y hasta el asma.

Una vez muerta la iguana se pela, quitándole toda la piel y la carne se lava con jugo de limón para que quede blanca.

Para preparar el caldo se hierve la carne de la iguana junto con seis dientes de ajo, media cebolla en cruz y tres jitomates picados. Ya para hervir se le agregan tres ramas de yerbabuena y sal al gusto. Generalmente el caldo se les da a los niños y a los ancianos. Para los adultos enfermos o como comida cotidiana, se prepara en chile ajo de la siguiente manera: la carne, ya lavada, se pone a hervir y en un recipiente aparte se remojan muy bien dos sardinas de chile criollo seco; una vez remojado se muele en el metate con tres

cabecitas de ajo y sal al gusto. Ya hervida la carne, se fríe con tantita manteca, aceite o en su propia grasa. Cuando está frita al gusto, se le vacía la salsa y se come acompañada con frijoles, arroz y tortillas bien calientitas del comal. De esta forma aprovechan también el caldo que queda al sacar la carne para freírla.

En Xoxocotla respetan mucho a las víboras, no las matan sin motivo alguno, sólo que ataque o haya enfermo en casa, o bien cuando encuentran alguna *fileuata* dentro de la casa oculta en el techo o en algún rincón, ya que existe la creencia de que les roba a los niños la leche, mamándola de las mujeres lactantes mientras duermen.

La víbora de cascabel es la que se utiliza en caso necesario; al matarla le quitan el cascabel y cortan la cabeza. Esta última la amarran y cuelgan en algún lugar de la casa como amuleto. Algunas personas extraen las bolsas del veneno y lo utilizan para contrarrestar alguna mordedura.

La carne se prepara como la cecina, le ponen sal y la secan al sol. La carne seca se guarda y se utiliza dándosela de comer a las personas que tienen reumas o a los leucémicos. La piel también se seca y se guarda para ser utilizada en caso de que haya alguna picadura de alacrán; cuando esto sucede toman un pedazo de piel y la mojan con alcohol. Con una aguja le pican al enfermo en el mismo punto donde le picó el alacrán y enseguida le enredan el pedazo de piel como si fuera una pulserita. La piel de la víbora absorbe el veneno del alacrán y ya no les hace daño.

La grasa de la víbora también se aprovecha. Se hierva la gordura y ya hecha "mantequita" se unta en el pelo dándose masaje; sirve para que no se les caiga el cabello, crezca brillante y no sufran de caspa, ni de orzuela.

El zorrillo, aunque es muy difícil de cazar, su carne es muy útil para curar la viruela, granos infecciosos o acné. La carne puede comerse seca, para lo cual se pone al sol quitándole "los gorditos" y agregándole sal. Otra parte se guisa con mucho ajo. Al destazar al zorrillo para preparar la carne, debe tenerse mucho cuidado de que ni la vejiga urinaria, ni las vísceras se rompan, de lo contrario se apesta y amarga la carne "echándose a perder". Para prepararla, primero se lava la carne muy bien con sal y limón, después se pone a hervir y, una vez cocida, se saca y se fríe con mucho ajo picado. Esta carne frita es la que se da al enfermo, al caldo se le

agregan calabacitas y epazote; se le da a quien padece de la garganta y de tos.

Los grillos o chapulines también son muy nutritivos, se capturan en octubre o noviembre con una bolsa de mandado o con hules viejos, al amanecer o al atardecer que es cuando están aletargados. Se dejan toda una noche para que defequen y se limpia todo. Al otro día se pone agua a hervir y se arrojan vivos, se lavan y escurren. Se les echa mucho limón y sal. Posteriormente, asados en el comal de barro, dorándose al gusto, están listos cuando se ponen rojos. Para el mal de orín, los chapulines secos se toman hervidos como si se preparara un té; mientras que para arrojar piedras o cálculos del riñón, se comen las *cuatalatas* (hormigas) molidas con tantita agua y limón, aunque producen muchos gases en el estómago.

El *zacaturo* es un pequeño ratón silvestre que habita en la selva baja caducifolia, parecido al cuyo, de color gris o negro y gordito. Es muy resistente a la sequía y se dice que cuando tiene sed no toma agua, le basta con chupar el palo de *huizache* para saciarla. En Xoxocotla lo preparan en chile ajo o asado en el comal para comerse en tacos con salsa de chile criollo o de ciruela agria. A los niños se les da la cabecita del *zacaturo* para que la chupen, de esta manera cuando sean grandes y vayan a trabajar al campo, no pedirán ni necesitarán mucha agua para tomar, es decir, no sufrirán de sed.

Cuando se mata un conejo silvestre, a los niños chiquitos se les dan las orejas para que simulen que hacen tortillas. De esta forma se cree que cuando sean grandes las tortillas les saldrán suavécitas y blanditas, no tiesas, ni duras.

El tejón también tiene propiedades curativas, particularmente su grasa sirve para curar los bronquios. Ésta se guarda en botellas y de ahí se toma cuando se necesita para sobarle el pecho y la espalda al enfermo con el sebo. Como es muy caliente, durante ocho días no puede bañarse. La carne se come en chile ajo.

Aunque no comido, sino frotado en la piel, el sapo es muy bueno para quitar la erisipela. Cuando un niño está enfermo, agarran un sapo grande y un anciano (la abuela o el abuelo) lo toma de las patas delanteras y con la panza del animal frota donde hay granos de erisipela, como si la limpiara con un huevo. Después de limpiar a la persona, al sapo se le pone la panza roja. Posteriormente, se

libera en un lugar donde haya lodo, el sapo se frota en el lodo porque al parecer le arde la panza. El anciano que curó al enfermo, al soltar al sapo, le dice en náhuatl lo siguiente: “yo no tengo la culpa, perdóname, pero por el don que te dio dios para curar, te pido que me quites esta enfermedad y te la lleves hacia donde vino, a la tierra, gracias”.

Agradezco a la maestra Magdalena Soñaro Jiménez, quien gentilmente me proporcionó la mayor parte de esta información de su pueblo natal Xoxocotla.

Tetelecingo

En este pueblo, al igual que en otras comunidades indígenas y campesinas, el caldo de gallina criolla o de rancho sirve para reanimar a los enfermos. A las mujeres recién paridas, es decir, después, del parto, se les da un caldo de gallina criolla bien caliente al salir del *temascal* (baño de vapor medicinal prehispánico) para que recupere sus energías, una vez desintoxicado el cuerpo en el baño.

Una comida sagrada que ayuda a curar a los enfermos es la que se conoce como comida negra o de diablo (de los malos aires, de remolinos o serpientes).

Esta comida sólo la hacen los *tlatimini* (sabios) o *quipieque* (curanderos), los jueves o domingos, ofrendándosela al diablo para que deje al enfermo en paz y se cure.

Consiste en tamales de maíz negro envueltos en hojas de maíz moradas y mole verde. Toda la comida se prepara sin sal.

Para los tamales negros se utilizan tres kilos de maíz y frijol molido sin sal. Al maíz ya molido se le agrega agua de azahar, vino blanco, pulque, alcohol de 96° (aguardiente “zacualpan”). Se amasa y una parte de la masa se hace en tortillas al comal (una o dos docenas), el resto, se hace en tamales, extendiéndola en el metate y agregándole el frijol molido. De la masa homogénea se sacan los tamales envolviéndolos en hojas moradas de maíz. Aparte, se hace el mole verde ofrendándolo con los siguientes elementos: una olla nueva con maíz negro y una olla nueva con semilla de pipián molido sin sal. Se colocan con yerbas de olor, albahaca, ruda, chichile, zomiate y pirul, entre otras. Se sahuma con copal, incienso, istoraca,

mirra, chapapote y alcanfor. Al sahumar se habla al diablo diciéndole que ahí está su comida y que deje al enfermo.

Se ponen platanitos manzanos y pan (conchas), cigarros Delicados, alcohol del 96° (aguardiente), media docena de gladiolas rojas, una vela y huevos de granja. La ofrenda y la olla se adornan con listones de colores (verde, morado y rojo) y papel china morado y rojo.

Al enfermo se le limpia con las yerbas, un huevo y con los tamales negros, para que se le salga el mal de su cuerpo. A diferencia de otras ofrendas, la comida, una vez que se la comió el demonio, no la pueden consumir los hombres, solamente los animales.

Esta comida curativa sólo se prepara para ayudar a los enfermos que no han encontrado alivio en ningún lugar, ni en el hospital, ni con otros curanderos. Nuestra informante asegura que a los pocos días la persona se recupera de su enfermedad. También nos pidió que no mencionáramos su nombre, porque este conocimiento es “muy delicado”. De cualquier forma agradecemos su apoyo y confianza.

Hueyapan

En este pueblo cobijado por el Popocatepetl, el armadillo se come en chile manzano o en tamales. Su carne sirve para quitar granos de la piel y su concha para curar la tos, tosferina y enfermedades respiratorias. Cuando un niño tiene tos aguda, se le pone un collar que se hace con la concha del animal y limones.

El zorrillo, tomado en caldito, es muy bueno para curar manchas o granos en la piel, y su hígado, seco o frito, les ayuda mucho a los leucémicos y sirve también para la tosferina. La grasa o sebo caliente en el pecho cura la tos y sirve para curar dolores de cintura, pues ayuda a “sacar el frío”. Cuando se le pone el sebo caliente, la persona no puede bañarse durante dos o tres días pues es “muy caliente” y el efecto puede revertirse.

Entre las propiedades mágicas de algunos animales, se dice que cuando matan un conejo silvestre (liebre), una vez destazado, con las patitas del conejo se “rascan” y “barren” las plantas de los pies al recién nacido, para que cuando sea grande camine mucho y corra rápido en caso de peligro.

Una práctica similar sucede con la codorniz silvestre, con sus patitas se “limpian o se barren” las piernas de los niños para que caminen rápido y mucho.

Con los ajolotes o atolocates, que se colectan en la época de secas (en marzo o abril) y que, como ya dijimos, se preparan en tamales o quesadillas, se les pega en las manos a los niños chiquitos, de esta forma cuando sean grandes podrán pescar y traer alimento a su casa.

Ocuituco

En este pueblo, localizado entre Tetela del Volcán y Yecapixtla, abajo de Hueyapan, la carne y la sangre de iguana se les da a los niños para quitarles lo “chipil” o lo “chillón”.

Coatetelco

En este otro pueblo náhuatl, cercano a Cuentepec, el *tlacuache* en caldo sirve para evitar las erupciones en la piel o alergias. Tres coyunturas de la colita del *tlacuache* en caldo, se les da a las parturientas para acelerar el nacimiento. Este animal es muy sabroso, pues se alimenta de gallinas. En Xoxocotla lo preparan en mole rojo o en adobo.

GLOSARIO

- Atolocates*. Término náhuatl con el que indistintamente los pobladores campesinos e indígenas de Morelos reconocen a los ajolotes o salamandras comestibles (*Rhyacosiredon zempoaleusis*) y a los renacuajos de *Rana spectabilis* (Hillis y Frost, 1985) o del sapo *Bufo marmoreus* (Wiesmann, 1833).
- Birote*. Pan de sal, tipo bolillo de unos 30 centímetros de largo por 15 de ancho.
- Cazahuate*. Nombre común del árbol *Ipomoea murucoides*, especie muy abundante en la selva baja caducifolia. En la época de lluvias de sus troncos podridos se colectan los hongos conocidos como "orejas" de cazahuate (*Pleurotus ostreatus*).
- Coatequil*. Tequio, faena o jornada de trabajo colectivo organizado para realizar obras y servicios comunitarios.
- Colorín, zompancle o chompantle*. Árbol de la especie *Erythrina americana* (Mill.), inflorescencia con flores rojas en forma de "machtetitos", comestibles (sin los estambres) al igual que sus hojas tiernas. Su fruto es una vaina que al secarse desprende sus semillas de color rojo y muy similares al frijol.
- Guaje o huaje*. Árbol de hasta 12 metros de altura, común en la selva baja caducifolia, en la tierra caliente de México. Es común verlo en potreros y campo abierto. Su fruto es una vaina cuyas semillas son comestibles. Comúnmente se conocen dos especies: guaje verde o guaje rojo, cuyos nombres científicos son *Leucaena leucephala* y *Leucaena esculenta*. Ambos tienen uso forrajero también.
- Guaxpistles*. Especie de guaje silvestre, cuyas semillas son comestibles y su vaina no excede los cinco centímetros.
- Halaches o alachi*. Hierba que sale en la época de lluvias, es hermosa con hojas subtriangulares, flores moradas, fruto globoso y deprimido. Pertenece a la familia de las malváceas y su nombre científico es *Anoda cristata* (Schl.).
- Hojas de totemochtle*. Se refiere a las hojas que envuelven a la mazorca del maíz, comúnmente se usan para envolver tamales, aunque en algunos pueblos lo utilizan como mixiotes.

- Ixcacles*. Huaraches elaborados con lazo de fibras de maguey y que son usados tradicionalmente por las mujeres de Hueyapan. Por lo regular los adquieren en poblados del vecino estado de Puebla.
- Mamojo*. Se refiere generalmente a la cantidad de hierbas o plantas que se alcanzan a tomar por los tallos con una mano.
- Tlecuil*. Fogón tradicional hecho de piedras y barro (se describe en la página 21).
- Uentle*. Ofrenda o conjunto de objetos y alimentos que se ofrecen a la divinidad. En el texto se refiere a los elementos (flores, velas, comidas y bebidas) que se ofrendan a los aires o señores de la lluvia. Generalmente se llevan en procesión y se acompañan con música, cohetes, rezos, cantos y alabanzas.
- Una maquila*. Medida equivalente aproximadamente a 1.5 kg de maíz, frijol, trigo o chiles.
- Una sardina*. Medida utilizada por las mujeres nahuas de Morelos en los tianguis para comprar o vender granos, semillas, chiles o hasta frutos chicos como ciruelas, capulines, etcétera. Generalmente equivale a un peso de 200 g o lo que cabe en una lata grande (ovalada) de la marca comercial "Dolores" cuyo consumo es común en la región.

BIBLIOGRAFÍA

- Autores varios, *Mesa de la Cultura Popular. Un acercamiento a la cultura alimentaria morelense*, DGCP-Urmor, Cuernavaca, Mor., 1996, 35 pp.
- Autores varios, *Los hongos de la cocina morelense*, Laboratorio de Micología, Cuernavaca, Mor., 1995, 40 pp.
- Embriz, Arnulfo, *Nohuentilo* (mecanoscrito inédito), INI-Solidaridad en el estado de Morelos, 1991, 38 pp.
- Guzmán Contreras, Alejandro, *La cultura popular en el estado de Morelos* (mecanoscrito) DGCP-Urmor, SEP, Cuernavaca, Mor., 1986, 134 pp.
- Hernández Cortés, Eduardo, *Programa de trabajo DGCP-Urmor* (mecanoscrito), Cuernavaca, Mor., 1994, 135 pp.
- Huerta, Eusebio, "Xoxocotla y sus costumbres", en *El cuexcomate*, Suplemento Cultural, DGCP-Urmor, *El Regional del Sur*, 10 de junio de 1991, Cuernavaca, Mor.
- Huicochea Vázquez, Liliana, "Carnaval de Xoxocotla, 2 y 3 de marzo", *El cuexcomate*, Suplemento cultural, DGCP-Urmor, (mecanoscrito), Cuernavaca, Mor., 1994, 135 pp.
- Morayta Mendoza, Miguel, *El sentido histórico de nuestra diversidad cultural en Morelos el estado*, Gobierno del estado de Morelos, CRIM, Cuernavaca, Mor., 1993.
- Ortiz Rodríguez, Tonantzin, Diagnóstico de Taller "Las plantas medicinales y yo", en *Cuatepec* (mecanoscrito), Centro Cultural Infantil, La Vecindad-ICM, Cuernavaca, Mor., 1998, 13 pp.
- Peralta Romero, Vicente, "La danza de ramas de Xoxocotla", *El cuexcomate*, Suplemento cultural DGCP-Urmor, *El Regional del Sur*, 12 de mayo de 1992, Cuernavaca, Mor.
- Ramírez Figueroa, Jesús, "Tetelcingo 6 de diciembre: Fiesta de San Nicolás de Bari", en *El cuexcomate*, Suplemento Cultural DGCP-Urmor, *El Regional del Sur*, 12 de enero de 1992, Cuernavaca, Mor.
- Ramírez F. J. y J. T. Clemente, "Etnomonografía, Límites territoriales de Tetelcingo" (mecanoscrito inédito), DGCP-Urmor, Cuernavaca, Mor., 1991, 43 pp.

- Ramírez F. J. y Clemente J. T., *Proyecto para el Municipio Libre Indígena de Tetelcingo*, Comisión Independiente de Derechos Humanos de Morelos A. C., Cuernavaca, Mor., 1996, 13 pp.
- Saldaña Fernández, Cristina, *Nahuas de Morelos*, Serie: Pueblos indígenas de México, INI, México, D.F., 1994, 24 pp.
- Sánchez Cortés, Aurora y Adela Sánchez Maya, "Hueyapan", en Suplemento *Nuestra Palabra*, DGCP, *El Nacional*, 13 de noviembre de 1990, México, D.F.

AGRADECIMIENTOS

De manera especial agradezco la colaboración de la antropóloga Tonantzin Ortiz por su invaluable apoyo en la investigación y compilación de recetas.

Mi gratitud a todas las señoras que participaron con sus recetas en la elaboración de este libro, por su gran calidad humana y por compartir sus saberes y sabores milenarios.

De igual forma mi gratitud a los investigadores Rafael Monroy, Hortensia Colín y Alfredo Chávez del Centro de Investigaciones Biológicas de la UAEM, quienes me apoyaron en la identificación científica de las especies que se mencionan en este trabajo.

Ma. Leticia Abundez O.
Ana María Bautista Barrán
Agustina Barrera Clemente
Apolinaria Buenos Aires García
Guadalupe Castellanos Espinoza
Teresa Casasano
María Cera Román
Juana Clemente Jiménez
Cristina Flores
Camila Galicia Moreno
Silveria Galicia
Josefina Jacinto Clemente
Guillermina Moreno Oliver

Victorina Nava Olivares
Alberta Olivarez Macrina
Reynalda Olvera Santos
Imelda Rivera Tapia
Eustacia Saavedra Barranco
Magdalena Soriano Jiménez
Nicolasa Tenango Chimal
Reynalda Teodosio Ramos
Josefina Torres Cázares
Rosenda Torres Tenorio
Jovita Villalva Maya
Catalina Zavala Alonso
Santa Zapotitla Pexo.

Recetario nahua de Morelos

con un tiraje de 3 000 ejemplares
se terminó de imprimir en los talleres de
Impresora y Encuadernadora Progreso, S.A. de C.V.
(IEPSA), Calz. de san Lorenzo, 244; 09830
México, D.F., en el mes de noviembre de 2003.

Fotografía de portada: Ignacio Urquiza

Diseño de portada: Espacio Resuelto.

Cuidado de la edición:

Dirección General de Culturas Populares.

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO

La Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA tiene como objetivo fundamental el rescate, la preservación, la promoción y la difusión de las culturas populares de nuestro país y una de sus principales manifestaciones es la gastronomía. La cocina es cultura. Por ello, ahora se inicia esta colección de recetarios indígenas y populares de México, sin precedente en la ya numerosa bibliografía culinaria nacional.

Todos los recetarios de esta colección pretenden aportar a los lectores la información suficiente para preparar los platillos respectivos, aunque a veces aparecen ingredientes cuya disponibilidad no es tan sencilla. Por otra parte, se observará cierta heterogeneidad: algunos recetarios fueron compilados por colaboradores de esta Dirección en sus diversas oficinas del país; otros son trabajos colectivos de amas de casa; los hay bilingües, preparados por miembros de una comunidad indígena en su propia lengua y en español; otros son producto de investigadores externos y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados.

CONACULTA
CULTURAS POPULARES E INDÍGENAS



ib