

8899

19

Recetario nahua de Milpa Alta, D.F.

Cocina Indígena y Popular

19

Recetario nahua de Milpa Alta, D. F.



11. Recetario indígena del sur de Veracruz
12. Recetario veracruzano de cuaresma y navidad
13. Recetario afromestizo de Veracruz
14. Recetario popular de Campeche
15. Repertorio de tamales
16. Recetario de la costa de Oaxaca
17. Recetario maya del estado de Yucatán
18. Recetario tuxteco

Recetario nahua de Milpa Alta, D.F.



**BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION**
Dirección General de Culturas Populares

19

Cocina Indígena y Popular

Recetario nahua de Milpa Alta, D.F.

Elpidia Elena Cruz Díaz

Traducción

Librado Silva G.



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION

Dirección General de Culturas Populares



CONACULTA

CULTURAS POPULARES

Clasif. _____

Adq. _____

Fecha _____

Preced. _____

Primera edición en Cocina Indígena y Popular: 2000

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA
Y LAS ARTES

Dirección General de Culturas Populares
Dirección General de Publicaciones

D.R. © 2000, de la presente edición
Dirección General de Culturas Populares
Av. Revolución 1877, 6° piso
San Ángel, CP 01000
México, D. F.

ISBN 970-18-4447-5

Impreso y hecho en México

Índice

| | |
|---|----|
| TLAHTOLPEHUALIZTLI | 13 |
| Palabras preliminares | 21 |
| MICHTAMALLI ICA NOHPALLI | |
| Tamales de pescado con nopales | 29 |
| CARPAMICHTAMALLI ICA XOCONCATLTI | |
| Tamales de carpa con xoconostle | 31 |
| POYOXELCHIQUIUHNACATAMALLI ICA NOHPALLI | |
| Tamales de pechuga de pollo con nopales | 32 |
| MAZAYELNANACATAMALLI | |
| Tamales de hongos “panes” o “panzas” | 34 |
| XOLENANACATAMALLI ICA XOXOUHQUI CHILMOLLI | |
| Tamales de hongos “clavitos” en salsa verde | 35 |
| HUAXCHILMOLTAMALLI | |
| Tamales rojos con salsa de guajillo | 37 |
| XOXOUHQUICHILMOLTAMALLI | |
| Tamales de salsa verde | 39 |
| ETAMALLI, AHUAXTAMALLI, CALHUAZAHTAMALLI | |
| Tamales de frijol, haba o arvejón | 40 |
| TOZANTAMALLI ICA HUAXCHILI | |
| Tamales de tuza con salsa de chile guajillo | 41 |
| ELOTAMALLI | |
| Tamales de elote | 43 |
| PAHPAYAN ELOTAMALLI | |
| Tamales de elote martajados | 44 |
| PINOLATOLLI NECUHTLATZOPELILILLI | |
| Atole de pinole con miel de abeja | 45 |
| MICHIHUAUHATOLLI | |
| Atole de amaranto | 46 |

| | |
|---|----|
| CAPOLATOLLI | |
| Atole de capulín | 47 |
| COHUATLANCAPOLATOLLI | |
| Atole de zarzamora | 48 |
| COZATOLLI | |
| Atole amarillo | 49 |
| ARROZATOLLI | |
| Atole de arroz | 50 |
| ELOATOLLI | |
| Atole de elote | 51 |
| XOXOUHQICALHUAHZA ATOLLI | |
| Atole de chícharos | 52 |
| ELOTLAOLATOLLI ICA CANELA | |
| Atole de granos de elote con canela | 53 |
| XOXOUHQI CHILMOLLI ICA OCONANACATL | |
| Hongos de ocote en salsa verde | 54 |
| HUAXCHILMOLLI ICA OCONANACATL | |
| Hongos de ocote en salsa de chile guajillo | 55 |
| PELENCOZANANACATL ICA XITOMAMOLLI | |
| Hongos “yemitas” en caldillo de jitomate | 56 |
| XELHUAZANANACATL IHPOCTLAHUICXITILLI | |
| Hongos “escobetas” cocidos al vapor | 57 |
| XOXOUHQI CHILMOLLI ICA TLAXAMANILNANACATL | |
| Hongos “tejamanileros” en salsa verde | 58 |
| MAZAYELNANACATLATEMITILTAXCALLI | |
| Hongos “panes” o “semitas” en quesadillas | 59 |
| XOXOUHQI CHILMOLLI ICA XOLETL | |
| Hongos “clavitos” en salsa verde | 60 |
| HUAXCHILMOLLI ICA XOLETL | |
| Hongos “clavitos” en salsa de guajillo | 61 |
| XOXOUHQI CHILMOLLI ICA CATARINAHNANACATL | |
| Hongos “catarinas” en salsa verde | 62 |
| MORITA CHILMOLLI ICA CHILNANACATL | |
| Hongos “trompa de cochino” en salsa de chile morita | 63 |
| COYOLCHILMOLLI ICA CUITLAXCOLNANACATL | |
| Hongos “tripas” o “mazorcas” en chile cascabel | 64 |

| | |
|--|----|
| CUITLAXCOLNANACATL PITZONACATLATEMITILLI | |
| Hongos “tripas” o “mazorcas” rellenos de puerco | 65 |
| MAZAYELNANACATLATZOYONILLI | |
| Hongos “panes” fritos | 67 |
| IN CUITLAXCOLNANACATL AHNOZO CECENTON, QUESOTLATEMITILLI | |
| Hongos “tripas” o “mazorcas” rellenos de queso | 68 |
| MAZAYELNANACATL IHPOCTLAHUICXITILLI | |
| Hongos “panes” sudados | 70 |
| MENANACATL | |
| Hongos de maguey | 71 |
| AYOHUACHMOLLI | |
| Mole verde | 72 |
| CHILACACHMOLLI ICA CAMOHTLI IHUAN NOHPALLI | |
| Pipián con papas y nopales | 74 |
| CHILACACHMOLLI ICA TZOMPACHQUILITL | |
| Pipián con hierbitas “chivitos” o “chivatos” | 75 |
| CHILACACHMOLLI ICA ITZMIQUILITL | |
| Pipián con verdolagas | 77 |
| CHILACACHMOLLI ICA TOCHNACATL | |
| Pipián con carne de conejo | 79 |
| CHILACACHMOLLI ICA BISTÉ | |
| Pipián con bisteces | 80 |
| CHILACACHMOLLI ICA CIHUACUACUAHUENENEPILLI | |
| Pipián con lengua de vaca | 81 |
| TLEMOLLI | |
| Mole colorado | 82 |
| AHUAXCALZON | |
| Habas enzapatas | 84 |
| AHUAXMOLLI ICA NOHPALLI | |
| Caldo de habas con nopales | 85 |
| AHUAXMOLLI ICA ARROZ | |
| Caldo de habas con arroz | 87 |
| AHUAXMOLLI ICA ITZMIQUILITL | |
| Caldo de habas con verdolagas | 88 |
| CUITLATEPOLTOCHMOLLI | |
| Teporingo en mole de olla | 89 |

| | |
|---|-----|
| COYOLCHILMOLLI ICA TOCHNACATL | |
| Conejo en salsa de chile cascabel | 91 |
| CIHTLINACATL TLEXOCHTLAHUATZALLI | |
| Liebre asada en brasas | 93 |
| TOZANNACATLATZOYONILLI | |
| Carne de tuza frita | 94 |
| CUAUHPOYOXMOLLI | |
| Pollo cimarrón en mole de olla | 95 |
| CUATATAPAMOLLI ICA XOCONOCHTLI | |
| Frijol quebrado con xoconostles | 96 |
| TLILEMOLLI ICA TENOCHTLI | |
| Frijol negro con tunas de los pedregales | 97 |
| COYOLCHILMOLLI ICA EXOTL | |
| Vainas tiernas de frijol en salsa de chile cascabel | 98 |
| CATARINACHILMOLLI ICA NABOXIHUITL | |
| Hierba de nabo en salsa de chiles catarinas | 99 |
| XOCOYOLLI IHUAN CILANTRILLO | |
| Xocoyol y cilantro | 100 |
| ZOLLIN IZTAYUTL | |
| Codornices en caldo | 102 |
| TLATZOYONILZOLLIN | |
| Codornices fritas | 103 |
| HUAXCHILMOLLI ICA AYOTOCHNACATL | |
| Armadillo en chile guajillo | 104 |
| XOXOUHQUICHILMOLLI ICA AYOTOCHNACATL | |
| Armadillo en chile verde | 106 |
| AYECOHMOLLI ICA CHICHARRONTLALLI | |
| Frijol ayocote con migas de chicharrón | 107 |
| CHICHILHUAUHIHTACATL | |
| Itacates con la hierba roja de amaranto | 108 |
| EIHTACATL, AHUAXIHTACATL, CALHUAHZA IHTACATL | |
| Itacates de frijol, de haba o arvejón | 110 |
| MICHMOLLI | |
| Caldo de pescado | 111 |
| XOXOUHQUICHILMOLLI ICA AXOLOTL IHUAN QUILTONILLI | |
| Ajolote en chile verde con quiltoniles | 112 |

| | |
|--|-----|
| MICHHUATZALTEPITON | |
| Charales | 113 |
| CUITLACOCHTLATEMITILTLAXCALLI | |
| Quesadillas de huitlacoche | 114 |
| AYOXOCHTLATEMITILTLAXCALLI | |
| Quesadillas de flor de calabaza | 115 |
| NOHPALLI ICA CHICHIHUALAYOTLATETZAUHTLI | |
| Nopales con queso | 116 |
| TLANENELOLNOHPALLI | |
| Nopales en escabeche | 117 |
| NOHPALLI ICA ZANAHORIA IHUAN COLEZXOCHITL | |
| Nopales con zanahoria y coliflor | 119 |
| NOHPALLI ICA ELOTL IHUAN CHAMPIÑONNANACATL | |
| Nopales con elote y champiñones | 120 |
| TLANECHICOLQUILITL ICA NOHPALLI | |
| Nopales en ensalada | 121 |
| MICHTAMALLI ICA XOCONOCHTLI | |
| Tamal de pescado con xoconostle | 122 |
| TLATZOYONILQUILITL | |
| Quelites fritos | 123 |
| TLACUACUALACHQUILTONILLI | |
| Quiltoniles hervidos | 124 |
| TLALAYOHTLI | |
| Calabacitas silvestres | 125 |
| HUAUHTZONTLI ICA XITOMAMOLLI | |
| Huautzontles en caldillo de jitomate | 126 |
| CAPOLYOLLOTL | |
| “Huesitos” de capulín | 127 |
| AYOHUACHTLI | |
| Pepitas de calabaza | 128 |
| ELOTLAXCALLI | |
| Tortillas de elote | 129 |
| AYOHNECUHATOLLI | |
| Dulce de calabaza | 131 |
| TZOPELIC CAMOHTLI | |
| Dulce de camote | 132 |

| | |
|--------------------------------|-----|
| TEXOCONECUHATOLLI | |
| Dulce de tejocote | 133 |
| PINOLLI | |
| Pinole | 134 |
| BURRITOS | |
| Burritos | 135 |
| IN CAPOLPOTEHTLI | |
| Mermelada de capulín | 136 |
| AYOHTLATLAPA | |
| Calabaza partida | 137 |
| IN TEPACHNECUHTLI | |
| Tepache | 139 |
| Índice temático | 141 |

Tlahtolpehualiztli

Inic itech yez in tlacualamatlacentlalilli in ye huehca mocuahit-huitz ompa Momozco Malacachtepec, onechihtlanilihqueh in tlahtolpehualiztli; onicpanahuilti in cente huehuentzin techmononochiliz in itlalnamiquliliztzin, ¿ahquin ocachi cualli? Huel nelli cente huehue miltequitqui in cenca cualli quimiximachilia tonemiliz. Nican ca itlananquililiztzin in huel onechmomaquiliani zazo in ahquin huehuentzin itechpa onicmotlahtlanilili ihcuac oc nipipilton ihuan oc nicmotlahtlanililia axcan in ye opanoc miec xihuitl.

Cenca tipahpaquiah in ticchiaya ahciz in tonalli in tlalhuiquixtiloz ompa tochan; tiquimmochiliaya tocnihutzitzihuan, tocetcahuan in hualmohuicayah techmotlahpalhuizqueh.

Miec tonalli achto techahchan ye pehuaya in nemaniliztli; inin cenca tepahpaquiltiaya yehica pehuaya in tlacempaquiliztli ipan tlahco metztli julio ihuan tlamia in ye in ipeuhyan metztli agosto; onyezquiani pahcayotl ihuan huey tlacualli: atolli, tamalli, tlemolli.

In neoliniliztli necia yuhquin nican motenehua: cihuatzitzintin quihcequiah chilli; motemohuiaya in izhuatl in ye miec metztli pilcataya; ticzazacayah cuahuitl, mochi cualli mochipahuaya inic tiqinyolpachihuitzqueh ahquihuan huallayah techtlahpalozqueh

Ihuan no tipahpaquiah in ihcuac in titelpocatoton ticmatiah ye itech in tolhui techmohuizquilianih totahtzitzihuan ompa Malacachtepec Momozco techmocoahuilitihuih in tzotzomahtli, in cactli in ticchalizqueh ipan iilhuitzin tonantzin Santa Ana. Quemmanian oc poloaya miec tonalli in tlalhuiquixtiloz ihuan ye ahcia in "cahuahtoton", in tlamacacholoni, in "toneme cuauhtemalacatl", ihuan tehuan ompa topachoayah, zan tehcatayah, zan ticmahuizhtayah in ompa ayahmo quiyectlahtlaliayah.

Niquilnamiqui ihcuac mochihuaya tlatzotzonaltlaxnamiquliztli;

inin ochihuaya imoztlatica in huey ilhuitl, ipan cempoalli chicome toanlli julio. Yehuantzitzin don Porfirio Ávila, don Claudio, don Emilio, cualli tlatzotzonqueh ihuan occequih tlach quimomahuizmachiliaya in ome ahnozo yei banda ompa tlatzotzonayah.

No onyeya in castillo tlaixnamiquiliztli: mochi in altepetl moxe-loayah: onyeya in tlapaqueh ihuan in tlacxitlaqueh; ihuan mochi inintin quichiayah in tlatzontehqueh in quihtozqueh cahtlehuatl castillo otlatlan, in oquichihqueh tlapac tlach ahnozo tlacxitlatach.

Quemmanian cequih ahmo yolpachihuia itechpa in oquiteneuhqueh in tlatzontehqueh ihuan pehuaya in momacah in tlapac tlach inhuicpa in tlacxitla tlach. Immanon, zatepan nien ayocmo momatiah ahquihuan inhuicpa moteitquitihuetziah, momacayah, monetechalaniayah. Immanon ixquichcauh in quiahuitl mocalacti-aya: huetzia mochi in xuchicualli tlalpan ihuan panoya in atl in quihuicaya mochi in ye ohuetz tlalpan. In pipiltoton no ompa tetzalan, yuhquin quiquimichtin quiahcoquihinemiah, chohcholohtinemia.

Ihuan cequih tlatepacholli, occequi quemmanian ye tlamicitilli, imoztlatica mochtin ixcomoltiqueh ica nezozotlahuiliztli ye moyoltequipachoaya ihuan ocachi moyolcocoayah ahquihuan otlathuihqueh teilpiloyan.

No niquilnamiqui ihcuac otiyaya milla ahnozo cuauhtla; quemmanian ticnemiliayah ahzo oc cualcan tihualtemozqueh, ihuan ipamopa ahmo tichuicayah totlacual, quemmen ihcuac otiyayah ticuahcuahuizqueh, tinanacatemozqueh, ahnozo ihcuac tiyayah tiocuahcuahuizqueh. Miecpan ahmo iciuhca ticnextia tlen tictemoayah, tihuehcahuayah, yece intla tiquihtayah nanacatl ye titelepitayah, tictlaliayah huehyi in cuahuitl, zan iciuhca ye onyeya tlexochtili ihuan zatepan ye ticexpachoayah in nanacatl; tlen ocachi nechpatiaya yehuatlo in itoca mazayelli; nictotoniaya notlatlaxcal ihuan nicquixtiliaya in ixipichyo ihuan ye nicaquia ihtic in nextli; zan cequih minuto ipan ye centlamahmania in ahhuiyac, huel nelli inin pano ihcuac monexpachoa in mazayelli; ye tonechicoayah, ticyahualoayah in tleamanalli.

Ihcuac otiyayah milla no iuhqui tichualchihuayah, ticexpachoa-ayah in ahuax, camohtli ahnozo elotl. Inin cenca icnotlacualli inic in

papas ihuan ahuax zan tictlaliliayah iztatl ihuan chilli, yece immanon cenca nicahhuiyacamatia in totlacual.

Iheucac ahcia ilhuitl ompa Tecozpa ahnozo Miacatlan tehuan cenca tipahpaquiah, topahpaquiliz mochihuaya. Titonechicoayah cequih telpocameh, titononotzayah, ticentlaliayah totlhatol itechpa ahquihuan quihuicazqueh ozno inic timenapalitehtequizqueh, inintin ica titlaizqueh; cenca techpactiayah ticepanyazqueh; quemmanian titlachaliayah, ahzo totacac, ahzo tocoton, ahzo topantalon.

Quemmanian oc onyeya ohuatl, ahnozo capoli, ticalaquiah ihtic in toctlahitli tocommatiah intla oc tzopelic in ohuatl ihuan titlatetequia, no iuhqui ticapolcuauhtlehcoya, ticcuayah in capoli, intla oc onyeya, intlacahmo, ahmo ninotequipachoaya ipampa nehuatl ye cenca iniccua in capolpotehtli in nictlaliaya ipan izhuatl, nichuicaya milla in niccuaz ihcuac niquelehuiz.

Quemmanian ihcuac otiyayah Tecozpa otiquizaya ica Lapietal, oticanayah in ohtli in panoya ica campa mopiliaya imiltzin yehuatzin ton Epigmenio Baranda, ton Clemente Romero; ihcuac ye otiyayah Tecozpa tlacaltentli ahnozo achto ye tictequia in menapalil, ticpehpenayah inon caxtic, in ahmo huel huehyi ihuan tichuicayah campa tlalhuiquixtiloya. Ipan techmacazque in atolli, cenca huelic cozatolli ihuan ica inon tiquizquiani

Ompa tahciah, cualli, tenohnotztica techceliayah; toncalaquiah; miec cihuatzitzintin ye tetlamacatayah; tluacualtlapechpan ica yan-cuic, cemiztac mantel, mochi pepetlacaya. Zatepan ye techtlamacayah, huehyi in atolli techmacayah, quemmanian ihtic in ayatl, ahnozo ihtic in topoxac tichualhuicayah tamalli in ayocmo oticuahqueh, in cenca ye otipachiuqueh.

Quemmanian, niquincaqui ahuaquehtepehuaqueh, quihtoah cenca tepahpaquiltiah in millahtli, in cuauhtlahitli, inon hueliz melahuac ihcuac mohuica tlailli, tluacuali, tepuztlecaxitl, hueliz tepahpaquiltia yece... quemmanian, ahmo muchipa, ihuan inin niquihtoah ahmo zan itechpa in quemmanian topan mochihua cuauhtla, cuentla, quemmen ihcuac ehcaquiahui, tecihui, ihcuac mochi in cemilhuitl topan ahhuachquiahui, ihcuac cehpayahui, ahmo, ahmo zan inin techtequipachilhua.

No iuhqui tiyolpatzmiqui ihcuac cenca huey tequitl ticmochi-

huilia ihuan in ahmo cualli cahuitl quinenquixtia; ahnozo ihcuac ticmotemolihtinemi in nanacatl ihuan ahmo ticmonextilia; ahzo quemmanian huehcauhtica ticmohtilia, ompa ca in nanacatl, ahzo xoletl, ahzo itla occe, ticmohtilia cenca huehyi, hueliz nahui, hueliz macuilli kilo, timomaxacualohtzinoa; toyollo chichinacah, intla timayanah tiquilcahuah in apiztli. Ticmonemililia “zan ica inin ihuan hueliz ocachitzin ihuan ye huel nonyaz, ye huel ninocuepaz”, ihuan timopahpachohtzinohtiu, ahmo zan iciuhca, zan iyulic, ihuan ihcuac ye ticmomoquilia ¡zan niman momactzinco cacayaca!, ye tlahtlacauhtli, achto timizahuhtzinoa, ticmoteopohuia in mixtzinin moyollohtzin; ihuan tlapac, ilhuicacopa, totahtzin tonaltzintli ye mopilohtzinohtiu, nezquiani mihcihuitia.

Ihuan ahmo zan inon. Niquilnamiqui ihcuac ceþpa otitomaololoqhueh, cequi otiyahqueh, oticuahcuahuito huehca, campa onca huehyi cuahuitl, inon ye huahqui, ye momati, inin ohuihtic ica monextia. Zan huel iuhqui otitlanechicohqueh ihuan otitocuepqueh; yehica notech monequia tomin ahmo oninocauh tochan, onitlamelauh Momozco Malacachtepecopa inic zan niman nicnamacaz.

Ye huehca teotlac; ahzo ahmo tinechmoneltoquiliz, yece ahmaca onechcohuili in nocuauh; onihuia San Mateo tlaxilacalli, zatepan Santa Cruz, zatepan Santa Marta. Nepecanan nitlachia, niquimilhuia cihuameh, tlacameh intla ahmo quinequih in cuahuitl, nien ahmo nechnanquilia, nien ahmo hualmocuepa, ihcuac niquinnotza nezquiani tzatzatiqueh, ahmaca noca.

¿Tlein onicchiuh? Ininohhuanalti Iztayopan, in oc cenca huehca. Tlen cenca nechypatzmictiaya in niquimihtaya nocahuahuan ye cenca ciammihqueh. Cenca etic in intlamamal ihuan onehnenqueh ocachi huehca, ahmo quemmen muchipa. In tlihtic nocahuahyo mitoniaya yuhquin ipan oquiauh, tlahtzomiaya tlalpancopa in quitemoaya campa moahquetztecaz. Ihuan nehuatl tla oniquihtani tlaxcaltepitztli inon cenca nichuelicamatini.

Onahcico tochan ye yohuac. Oniquintlamacac in nocahuahuan, onicalac nochan ihuan oninocochtecac. Ayocmo oninocochcayoti; nonantzin, notahtzin, ahmaca yehuantzitzin onechmotlahtlachihtili hueliz ipampa onechmohtilihqueh cenca nixcomoltic.

Ihcuac nipipilton cenca nicuecuetz ihuan noyollo quimati miec-

pan onicmotlahuelcuitili in nonantzin. Yehica nehuatl achto onitlacat, notech monequia nicchihuaz mochi in netitlaniliztli ihuan quemmanian niquinmiquia nocniuhuan ipan ohtli, intloc nahuilitiaya ihuan oc niquilcahuaya in notlanahuatil, quemen ihcuac ahmo nicmatia intla tomatl ahnozo xitomatl in niccohuazquiani, yece cenca onechpalehui in oniquilnamic in nonantzin omotencuauhtilihtzino in niccohuaz "inon quipia icoton". Inin oniquilhui in tlanamacac ihuan ica nonemac onechahcihcamat.

No niquilnamiqui ihcuac ceHPa, in pipilton onacacohuato tianquizco in inantzin oquitequimacac. Miec cihuatzitzintin tlayahualoh-taya ompa nacanamacoyan, tequichixtaya noca in nacanamacac ihcihuiliztica motequipachoaya. Ihcuac yehuatl in pipilton ye oquiltlahtlanihqueh tlen quinequia, zan oquihto:

—Don Culo (Julio itocatzin in nacanamacac), onechmolhuili nonantzin quimmach tinechmomaquiliz iquechcuauhyo.

Mochi tlacah cenca ohuehuetzcaqueh. Yehuatzin don Julio omihcihuiti in oquimomaquili tlen oquihtlan in piltontli, ihuan ma ya, macahmo quitenehuaz occeHPa itocatzin.

Axcan nicnequi nictenehuaz itla itechpa tlen onicchiuh ipan amatl inahuatlahotlcuepaliz in nican neci.

Achto, oninotlatzontequili itechpa in nahuatlahtolli in ayocmo motenehua. ¿Tlein monequia nicchihuaz? Ahzo tiquinhuahuicazqueh occeHPa tochan, ihuan inin tonahuatil in tinahuatlahcah, monequi occeHPa totloc yezqueh, totloc nehnemizqueh. Ma totlahtol occeHPa tietohuaxcatican, quemen oquimohuaxcatihtzinohqueh tocoltzitzihuan, ipampa yehuatl totech monequi.

Yece, cualli mihtoz immanon opeuh polihui in tohuehuetlahotl; in pipiltotontin ayocmo quizaloe yece, no cualli mihtoz intla telpocameh ayocmo quitenehua, yehica inchan mochi tlacah quitenquixtiayah oc intzontecopa motzicoaya ihuan maciuhqui ayahmo quitenquixtiayah oc quicaquia, oc quiahcihcamatiah.

Axcan, ihcuac niquihcuiloe inin amatl niquixaxilia in miec tlahtolli ayocmo motenehua. ¿Tlein monequia nicchihuaz? Monequia nictlaliz quiahuac, yuhquin itla tlalpilli, onictemaquixti inic occeHPa totloc, tonahuac yahtinemiz.. Ma quimati in tohue-

hueicniuh, in tlahtolli, yehuatl totech monequi. Ihuan axcan occehpa ye totloc ca.

Quemmanian, intla ahmo nicmatia quenin itla niquihtoz, nictemoaya ipan tlahtolnechicolamoxtli; yuhquin opanoc ihcuac monequia niquihcuiloz “azúcar”, ipan amoxtli onicnexti in inahuatlahtolcuepaliz: caxtilan chiancaca, “yece, onicnemili, ahmo cualli yez niquihtoz “caxtilan”, ipampa ayocmo caxtilan; ye nican motoca, nican momaca, no ye toaxca, ¿ihuan chiancaca? Inin nien ayocomo aca quiximati; nicnemili ocachi cualli yez niquihtoz “tlatzopeliloni”, ihuan yuhquin oniccauh.

No ipan tlahtolnechicolamoxtli nicnexti quenin niquihtoz “queso” macehualcopa, ipan amoxtli mihtoa “chichihualayotlatetzauhtli”; zan niman oninocuecuetlaxo ipampa cenca tepiton in cente, cenca hueyac in occente. Ihuan occehpa onicyocox in tlahtolli itechpa in “licuadora” ihuan oniquihcuilo “tepuztlatzoaloni”, inin quimalcochoa: tepuztepuztli, tlatzoaloniitla ica tlacuahhuiteco.

Tehuan ticnequia ticchihuazqueh in tlacentlalilamatl itechpa in tlacualli in oc miximati, intla ayocmo mocua inon ipampa ye huehca mopatlahtihuitz; yece zan niman otiquixaxilihqueh in ahhueli mochihuazquiani. Ahzo ahmo monequi nican mihtoz tleica.

Tlein huel nelli otinehqueh in cenca miec tlacualli ticeihtitizqueh, itechpa quenin tlacualoya ye cequi xihuitl; tlein quicuayah cequih tlacah ihuan occequih ihuan quenin oc tlacualo. Yece, monequi tictenehuazqueh, oticpanahuiltihqueh titlahtozqueh itechpa intlacual in miltequitcatlach. Tehuan timiltequitqueh ihuan yuhquin miltequitqueh oticchihqueh inin amatlacualtlacentlalilli in nican tiqixquetzah. Ahzo quemmanian mochihuaz occe amoxpantlaxiliztli in ipan tictlalizqueh occe ocachi huehyi tlacualtlacentlalilli in axcan ahhueli otictlalihqueh.

Nicnequi nictlazohcamatiz in ahquin huel nelli oquichih inin tequitl, nocihuauh Elpidia Elena. Yehuatl oquichih tlen cenca yetic, oquimotemoli in cihuatzitzintin in oquimotlahtlanili, in oquimopalehuilihqueh itechpa in ye huehcauh Malacachtepec tlacualli.

Monequi motenehuaz in itocatzin yehuatzin María Luisa Olivares, ahtocpanecatzin, mochantilia campa cehten xihuitl mochihua in “molilhuitl”, yehuatzin Petra Martínez, tlacoyocanecatzin, yehuatzin Gabina Galarza, yehuatzin Elvira Jardines, tlacotencatzintin ihuan innehuantzintin, yuhquin occetzintin, cenca cualli quimiximachiliah tohuehuetlamatiliz.

No iuhqui nicnequi nicmotlazohcamachililiz nonantzin in cenca cualli, cenca huey ipatiuh itlapalehuililiztzin, noteicuhuan Rosaura ihuan Lilia; ihuan Javier Galicia, notex, cenca cualli tla-catl, cenca tepalehuiani, in quipihpia in intlamatiliz in hue-huetqueh, in nehuatl miecpan itech ninopachoa in nechtlalnamic-tiz, in axcan in nichanti nican huey altepetl, in cenca huey in ye oniquilcauh.

Ihuan tlatzahcan ma nicmotlazohcamachilili yehuatzin, José Iturriaga, in onechmomaquili inin tequitl inic oninoyoltemoli itechpa in achto ahmo quemman oniccemihtac.

Palabras preliminares

Para acompañar este recetario de la comida tradicional de Milpa Alta, me pidieron unas palabras preliminares, pero he preferido que sea un anciano quien relate algunos de sus recuerdos a los lectores. ¿Quién mejor que un viejo campesino que conoce tan bien nuestro modo de vida?

Aquí están las respuestas que me pudo haber dado alguno de esos viejos, en una entrevista que empecé en mi niñez y que he proseguido a lo largo de los años:

Cómo nos alegraba la llegada de los días de fiesta en nuestro pueblo, porque esperábamos a nuestros amigos, a nuestros familiares que venían a visitarnos.

Desde varios días antes, se hacían los primeros preparativos en las casas, y esto nos ponía felices porque se iniciaba un periodo de gran alborozo que empezaba en la segunda quincena de julio y terminaba hasta los primeros días de agosto. Habría alegría y mucho de comer: atole, tamales, mole.

La efervescencia se veía en las señoras que tostaban el chile, se bajaba la hoja de mazorca de donde había permanecido colgada durante meses; acarreábamos mucha leña y limpiábamos todo para dar una buena impresión a nuestros visitantes.

Cuando aún éramos niños, también era motivo de alegría saber que ya cerca de la fiesta nos llevarían nuestros padres a Malacachtepec Momozco a comprarnos ropa y calzado para estrenarlos en la fiesta de nuestra señora Santa Ana. A veces, aún faltaba una semana o más para las fiestas y ya habían llegado los caballitos, los volantines y la rueda de la fortuna, y nos acercábamos allá, a verlos. Allí permanecíamos de pie, contemplando con emoción los juegos mecánicos que aún no habían sido instalados.

Me acuerdo muy bien del concurso de bandas. Esto se hacía al día siguiente de la gran fiesta, el 27 de julio. Don Porfirio Ávila y sus hermanos, don Claudio y don Emilio, conocidos músicos, y otras personas, eran los jueces que calificaban a las dos o tres bandas que allí tocaban.

También había concurso de castillos: todo el pueblo se dividía; se formaban grupos de “los de arriba” y “los de abajo”, y todos esperaban a que los jurados dijeran cuál castillo había ganado: si el que habían hecho “los de arriba” o el de “los de abajo”.

En ocasiones, algunos no se sentían satisfechos con la decisión de los jueces e inclusive llegaban a los golpes: “los de arriba” contra “los de abajo”. Pero después ya ni siquiera sabían contra quién estaban peleando pues todos se confundían, y para entonces no importaba contra quién se enfrentaban. Peleaban todos contra todos. En ese momento, hasta la lluvia tomaba parte en la contienda; caía al suelo mucha fruta, pasaba el agua y se llevaba lo que había caído. Los niños andaban allí también como ratones, entre la gente, levantando todo lo que podían.

Y al día siguiente, algunos con raspaduras, otros con un chichón en la cabeza y con el rostro abatido, se lamentaban de lo que había pasado, y más si habían tenido la mala suerte de haber caído en la cárcel.

A veces, cuando íbamos al campo o a la montaña, pensábamos que bajaríamos a buena hora, y por ello no llevábamos de comer, como cuando íbamos a leñar o cuando íbamos a buscar hongos o a recoger ocote. Con frecuencia no hallábamos lo que buscábamos tan pronto como hubiéramos querido, pero si veíamos hongos nos poníamos contentos. Hacíamos lumbre, le poníamos mucha leña, y en breve tiempo ya había brasas, y poco después metíamos los hongos en el rescoldo. Los que más me gustaban eran aquellos que llamamos en náhuatl *mazayelli*. Calentaba las tortillas; a los hongos, les quitaba el hollejo y los metía en la ceniza; en unos minutos, ya se expandían los olores del hongo cociéndose: lo que ocurre siempre que se cuece el *mazayelli* en esa forma. Entonces rodeábamos el fuego para comer.

Cuando estábamos en las sementeras hacíamos lo mismo: cocíamos en el rescoldo habas, papas o elotes. Ésta es una forma de comer muy sencilla, pues a los primeros no les poníamos más que sal y picante, pero pocas veces he comido tan sabroso como entonces.

Cuando llegaba la fiesta de San Francisco Tecozpa o de San Jerónimo Miacatlán, se hacía nuestra alegría. Nos reuníamos algunos muchachos y nos poníamos de acuerdo sobre quiénes llevarían las hoces para cortar las pencas de maguey que usaríamos a manera de tazones en la mayordomía. Nos daba mucho gusto ir juntos. A veces estrenábamos algo: nuestros huaraches o nuestra camisa o nuestro pantalón.

En el camino podía ocurrir que hubiera aún cañas o capulines. Nos metíamos en los sembradíos, probábamos si aún estaban jugosas y dulces las cañas y las cortábamos; también subíamos a los árboles de capulín y los comíamos si aún había; si no, yo no lo lamentaba porque para entonces ya había comido, hasta hartarme, el *capolpotehli*, que es como la mermelada, y que yo solía poner en una hoja de mazorca para llevármelo al campo y comérmelo cuando se me antojara.

Para ir a Tecozpa, salíamos generalmente por Lapietal. Tomábamos el camino que pasaba por donde tenían su sementera don Epígenio Baranda y don Clemente Romero. Cuando llegábamos a la orilla de Tecozpa, o antes, cortábamos las pencas de maguey. Escogíamos las que estaban hondas y no grandes para llevarlas adonde se celebraba la fiesta. En ellas nos iban a servir el atole, el sabrosísimo atole amarillo, y en ellas mismas lo tomaríamos.

Llegábamos allá; bien, con amabilidad, éramos recibidos y pasábamos. Varias mujeres ya estaban atendiendo a la gente; en las mesas resplandecía el blancor de los manteles. Después nos atendían a nosotros; nos daban tanto atole como queríamos y muchos tamales. De vez en cuando, dentro de un ayate o dentro de una bolsa, traíamos a nuestra casa lo que ya no podíamos comer de tan llenos que estábamos.

He escuchado a gente de la ciudad decir que es muy bonito el campo, el bosque; eso es cierto: cuando ellos van allá, llevan bebidas, comida y un brasero... Pero no siempre es bonito para nosotros,

y esto no lo digo sólo por lo que se refiere a lo que a veces allá nos ocurre, como cuando hay tormenta, cuando cae el granizo, cuando todo el día llovizna sobre nosotros, cuando cae la nieve. No, no sólo esto nos ocasiona contrariedades.

También hay angustia cuando se trabaja mucho y un mal tiempo nos echa a perder todo, o como cuando andas buscando hongos y no los hallas; a veces los ves de lejos. Allá están los hongos, tal vez "clavitos" u otros. Ves que es una mata grande, acaso de cuatro o de cinco kilos: te refriegas las manos, te palpita el corazón. Si tenemos hambre, la olvidamos. Piensas: "Con esto y tal vez un poquito más, ya podré irme, ya podré regresar", y te vas acercando lentamente, despacio, y cuando le pones la mano, ¡allí mismo se hace pedazos: ya estaba descompuesto! Te sorprendes, se angustian tu rostro y tu corazón y, muy preocupado, ves que allá arriba, en el cielo, nuestro padre el sol va descendiendo como si tuviera prisa.

Y no sólo eso. Recuerdo cuando, en una ocasión, nos reunimos varios para ir a leñar: nos fuimos lejos, en donde abunda la leña, de ésa que ya está seca, pues sabemos bien que de ésta no se encuentra fácilmente. La juntamos con prontitud y nos regresamos. Como yo andaba necesitado de dinero, no me quedé en el pueblo, encaminé mis pasos hacia Momozco Malacachtepec, para venderla de inmediato.

Ya era muy tarde. Tal vez no me crean, pero nadie se interesaba en mi leña; recorrí los barrios de San Mateo, Santa Cruz, Santa Marta. Miraba hacia todas partes, casi en forma suplicante les preguntaba a los hombres, a las mujeres, si no querían leña; algunos no me contestaban, ni siquiera volteaban a verme; les hablaba y parecían estar sordos. Nadie se ocupaba de mí.

¿Qué hice? Me encaminé hacia San Juan Iztayopan, que queda aún muy lejos. Lo que más me preocupaba era ver a mis pobres animales tan notoriamente cansados. Llevaban una carga pesada y habían caminado una distancia mayor de aquélla a la que estaban acostumbrados. Mi mula negra estaba cubierta de sudor, resoplaba hacia el suelo buscando un lugar donde echarse. Y yo, al hambre, agregaba las ganas de comer.

Llegué de regreso a nuestro pueblo ya entrada la noche, le di de comer a mis bestias, me metí a la casa y me quedé dormido. Ya ni siquiera tomé algún alimento. Mis padres no se atrevieron a despertarme al ver la cara de abatimiento que traía.

Fui muy travieso de pequeño y reconozco que varias veces hice enojar a mi madre. Como era el mayor, yo era quien hacía todos los mandados y a veces ocurría que encontraba a mis amiguitos en la calle y me ponía a jugar con ellos, y hasta se me olvidaba el encargo que llevaba, como en aquella ocasión en que ya no sabía yo si eran tomates o jitomates los que debía comprar; pero salí del apuro al recordar que mi madre había hecho hincapié en que comprara de “aquellos que tienen su camisa”; así se lo dije al tendero y éste afortunadamente me entendió.

También recuerdo cuando en una ocasión un chiquillo fue al mercado a comprar carne con la orden que le había dado su madre. Muchas mujeres rodeaban el lugar que hacía las veces de carnicería, esperaban con ansiedad mientras el carnicero, con premura, hacía su quehacer. Cuando al chiquillo le preguntaron qué era lo que quería, sólo dijo:

—Don Culo —Julio se llamaba el carnicero—, me dijo mi mamá que me diera usted de su pescuezo.

Todos los presentes soltaron la carcajada, menos don Julio, quien se apresuró a darle al chamaco lo que había pedido, no fuera a ocurrírsele pronunciar otra vez su nombre.

Ahora, quisiera expresar algunas cosas en relación con mi proceder en la traducción al náhuatl de los textos en castellano que aquí aparecen:

En primer lugar, he tenido que tomar una decisión con respecto a las palabras nahuas que ya no se usan. ¿Qué debía hacer? Pues traerlas nuevamente al hogar —y ésta es obligación de todos los nahuas— para que otra vez con nosotros, junto a nosotros, caminen. Que nuestra palabra vuelva a ser totalmente nuestra, como lo fue de nuestros abuelos, pues nos es necesaria.

A veces, cuando no he sabido cómo decir una palabra, la he buscado en el diccionario; así ocurrió cuando tenía yo que escri-

bir "azúcar". En el libro hallé su traducción al náhuatl: *caxtilan chiancaca*, que puede traducirse como "endulzante castellano", pero pensé que no estaba bien decir "castellano", porque ya no lo es: se siembra aquí la planta que lo produce, se da aquí, ya es también nuestra, y *chiancaca* es una palabra ya muy desconocida. Pensé que estaría mejor decir "endulzante", y así lo he dejado.

También en el diccionario encontré cómo decir "queso" en náhuatl; allí se dice: *chichihualayotlatetzauhtli*. Me sentí perplejo ante dos palabras tan desiguales en longitud; mi vacilación se refleja en lo que he hecho: dejar tanto la una como la otra pues no he resistido la tentación de usarla.

Como aparece frecuentemente la palabra "licuadora", he creído pertinente crear un equivalente en náhuatl y la he traducido como *tepuztlatzoaloni*, que viene de *tepuztli*, "metal", y *tlatzoaloni*, "algo con lo que se golpea", que procede del verbo *nitlacuauhtlatzoa*, que quiere decir precisamente "batir", "mezclar batiendo".

Habíamos tenido la pretensión de hacer un registro total de las comidas que más se conocen, aunque ya no se consuman, porque la forma de comer ha variado mucho en las últimas décadas; pero pronto nos dimos cuenta de que eso no era posible, por razones que no hay necesidad de explicar aquí.

Lo que sí hemos querido, a toda costa, es presentar una visión, lo más amplia posible, de cómo se comía hasta hace algunos años, en los distintos sectores de la sociedad de nuestra región, y cómo se sigue comiendo en algunos, pues es necesario recordar que se ha hecho énfasis en la forma de comer del campesino. Campesinos somos y como campesinos hemos hecho la selección que aquí presentamos. Ojalá haya una edición posterior para ofrecer en ella un elenco mayor que el que ahora presentamos.

Quiero expresar mi reconocimiento a quien es, en verdad, la autora de este trabajo, a mi esposa Elpidia Elena. Ella tomó a su cargo la parte más pesada: buscó a la gente que le habían recomendado para consultarla para pedirle su asesoramiento en relación con las recetas más tradicionales de la región.

Entre ellas debo citar a doña María Luisa Olivares, de San Pedro Ahtocpan, poblado donde se realiza año con año la Feria

del Mole; a doña Petra Martínez, de San Lorenzo Tlacoyucan; a doña Gabina Galarza y a doña Elvira Jardines, ambas de Santa Ana Tlacotenco, y las dos, como muchas más, conocedoras de la cultura tradicional de nuestro pueblo.

En particular, quiero agradecer a mi madre, Margarita Galeana, su siempre generosa y valiosa ayuda; a mis hermanas Rosaura y Lilia, y a Javier Galicia, mi cuñado, hombre bueno y solidario, poseedor de la sabiduría de los viejos, a quien en tantas ocasiones he acudido para que le refresque la memoria a quien es ahora un habitante de esta ciudad y que, muy a su pesar, ha olvidado tantas cosas.

MICHAMALLI ICA NOHPALLI

TAMALES DE PESCADO
CON NOPALES

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo mimichtin ye tlatla-
pantli
Ce mamahpicton yepazohtli
Chicuey ahnozo mahtlactli
nohpalli in oc conetic
Pasilla chilcuitlaxcolli
Izhuatl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de pescado en rebana-
das
1 manojo de epazote
8 o 10 nopales tiernos
Venas de chile pasilla
Hojas de mazorca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Achto mopaca in michin, in nohpalli motlalia ome cahuitl ihtic in atl ica iztatl inic mocuihecuiz in nohpalalactli;¹ in yepazohtli cualli mopaca, motetequi, in izhuatl mociyahua ihuan mixahuia.

Mopiqui in tamalli ica ome izhuatl; ipanin motlalia michin centlatlapantli, no iuhqui tepitzin yepazohtli, iztatl, chilcuitlaxcolli ihuan ce nonohpalton; moquimiloa ihuan comalco mohuicxitia. Ahmo huel totonqui yez in comalli; mocuehcuepa cehcentlapal.

PREPARACIÓN:

Se lava el pescado. Los nopales¹ se remojan en agua de sal durante dos horas para que se les quite bien la baba; el epazote bien lavado se corta en partes pequeñas; y las hojas de mazorca se remojan y se enjuagan.

¹ Intla in nohpalli oc conetic ahm monequi mociyahuaz, inin monegui ihcuac ye chicahuac.

¹ Si el nopal está tierno no hay que ponerlo a remojar para que se le quite la baba, sólo se hace eso si está recio.

Se hace cada uno de los tamales en dos hojas de mazorca, poniéndoles un trozo de pescado, un poco de epazote, la sal, las venas y un nopalito. Se envuelven y se ponen a cocer en un comal a fuego medio. Una vez que se ha cocido de un lado se voltea para que se cueza del otro.

CARPAMICHTAMALLI ICA
XOCONOCHTLI

TAMALES DE CARPA
CON XOCONOSTLE

ITLANAHNAMIC:

Chicuacen carpamimichtin
Ce mamahpicton yepazohtli
Mahtlactli xoconochtli
Mahtlactli tepetlachilli, ahno-
zo chilcuitlaxcolli
Izhuatl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

6 carpas pequeñas
1 manojito de epazote
10 xoconostles
10 chiles serranos o venas

Hojas de mazorca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mopaca in carpamimichtin, cualli mochipahua; mopohpoa in xoconochtli, moquixtilia in inacayo, mixtlapana yuhquin in chilli; mociyahua ihuan mixahua in izhuatl, mopaca in yepazohtli. Tlahcercarpamichin motlalia ipan izhuatl ica xoconochtli, chilcuitlaxcolli, yepazohtli; mochinin motamalpiqui ihuan motlehuatza comalco in ahmo huel totonqui, cehcentlapal zan cempoalli minuto.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las carpas. Los xoconostles se limpian sacándoles la pulpa, y se cortan en rajitas al igual que los chiles; las hojas de mazorca se remojan y se enjuagan, y el epazote se lava. Se hacen los tamales poniendo una mitad de una carpa con el xoconostle, las venas del chile pasilla y el epazote, y se envuelven para cocerlos en el comal a fuego medio, 20 minutos por cada lado.

POYOXELCHIQUIUHNACATA-
MALLI ICA NOHPALLI

TAMALES DE PECHUGA
DE POLLO CON NOPALES

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Ce kilo poyoxelchiquiuhnacatl
Cempoalli nohpalli in ahmo
huel huehyi

1 kilo de pechuga de pollo
20 nopales medianos

Ce mamahpicton yepazohtli
Chilpitzahuac ahnozo cuauh-
chilli

1 manojo de epazote
Chiles serranos o de árbol

Izhuatl
Iztatl, ixquich in monequiz

Hojas de mazorca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mocuacualatza in poyoxelchiquiuhnacatl ica iztatl, xonacatl ihuan axox, macahmo cenca huicci; in nohpalli no mohuicxitia ihtic in atl ica iztatl; yepazohtli motetextilia, in chilli motetequi ihuan izhuatl mociyahua. In poyoxelchiquiuhnacatl moquixtilia in omitetl ihuan ye moteci, ahzo ihtic in licuadora, ica tepitzin poyoxiztayutl inic cualli moteciz, macahmo cenca ayo. In ye huel tlahuicxitilli nohpalli, in ye motec. cualli moixahuia, ma ixica, ihuan motlalia ihtic in comitl, motlalilia in elchiquiuhnacatl in ye tlatextli, yepazohtli ihuan chilli in ye tlatetectli, motamalpique, ihuan moihpotoc-huicxitia ahzo cempoalli minuto ihuan ye huel mocuaz.

PREPARACIÓN:

Se cuece la pechuga con agua, sal, cebolla y ajo, cuidando que no quede muy cocida. Los nopales también se cuecen en agua con sal; mientras se desmenuza el epazote, los chiles se pican y las hojas de mazorca se remojan. Se pone en la licuadora la pechuga sin hueso y se le agrega un poquito de caldo de pollo para que pueda

molerse y no quede muy aguada. Ya cocidos los nopalitos, se enjuagan, y una vez que han sido cortados, se escurren muy bien y se ponen en un recipiente. Se agregan la pechuga ya molida, el epazote y el chile picado. Se hacen los tamalitos, se ponen a cocer en una vaporera unos 20 minutos, y quedan listos para comerse.

MAZAYELNANACATAMALLI

TAMALES DE HONGOS “PANES” O “PANZAS”

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo mazayelnanacatl
Ce mamahpicton yepazohtli
Pasillachilcuitlaxcolli
Izhuatl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos “panes” o
“panzas”
1 manojo de epazote
Venas de chile pasilla
Hojas de mazorca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Inin nanacatl ahmo mopaca intla oc conetic, intla mopaca ahzo itech polihuiz tepitzin iahhuiyayo; ica cuchillo cualli mopohpoa inic moquixtilia in teuhtli; in izhuatl mociyahua ihuan ma ixica, cualli mopaca in yepazohtli.

Mochi motetequi, itzontecon ihuan itzincuauihyo in nanacatl, ipan izhuatl motlatlalihtih ica in yepazohtli ihuan in chilcuitlaxcolli ihuan ye moquimiloa, mohuicxitia ipan comalli in ahmo huel toton-qui, mocuehcuepa ihuan cempoalli minuto ipan ye tlahuicxitilli.

PREPARACIÓN:

Estos hongos no deben lavarse si aún son tiernos, pues perderían un poco de su sabor; sólo se limpian bien con un cuchillo para quitarles el polvo. Las hojas de mazorca se remojan y se lava el epazote.

Tanto la cabeza como el tronco del hongo se cortan en trozos medianos y se van colocando en la hoja de maíz junto con el epazote y las venas de chile, y se envuelven. Se ponen a cocer en un comal a fuego medio. Se voltean, y en 20 minutos ya están cocidos.

XOLENANACATAMALLI ICA
XOXOUHQI CHILMOLLI

TAMALES DE HONGOS
“CLAVITOS” EN SALSA VERDE

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo xolenanacatl
Tlahco kilo tomatl
Caxtolli chiltomahuac
Ome axoxtlantli ahmo huel
huehyi
Tlahcoxonacatl, in ahmo huel
huehyi
Ce kilo ihuan tlahco tamal-
textli
Tlahco cuarto pitzochiyahui-
zotl
Cenxumalli iztatl
Izhuatl

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos “clavitos”
1/2 kilo de tomate
15 chiles cuaresmeños
2 dientes de ajo medianos
1/2 cebolla mediana
1 1/2 kilos de masa para tama-
les
125 gramos de manteca
1 cucharada de sal
Hojas de mazorca

QUENIN MOCHIHUA:

Acho mocuacualatza tomatl, chilli, axox, xonacatl, mochi tla-
centlalilli; zatepan moteci ipan metlatl ahnozo ihtic in tepuztla-
tzoaloni ihuan motzoyonia ica ome xumalli pitzochiyahuizotl,
motlehuatza, motlalilia in xoletl in ye tlapactli, ye chipahuac
ihuan ye mohuicxitia.

Moatilia in textli ica tepitzin atl, pitzochiyahuizotl ihuan
iztatl; ihcuac ye itztic in chilmolli, ye mopiqui in tamalli ica iz-
huatl in ocho ye omociyauh, ye oixicac. Motlalia ome xumalli
textli ihuan cenxumalli chilmolli ica in xolenanacatl; mohuicxitia
ica huehyi tletl.

PREPARACIÓN:

Para la salsa se hierven juntos el tomate, el chile, los ajos y la cebolla, y luego se muelen en el metate o en la licuadora, y se fríen con dos cucharadas de manteca. Se sazona la salsa, se agregan los hongos ya lavados, y se dejan cocer.

La masa se bate con un poquito de agua, la manteca y la sal, y cuando ya esté fría la salsa, se procede a hacer los tamales con las hojas ya remojadas y escurridas. Se ponen en estas últimas dos cucharadas de masa y una cucharada de salsa con los hongos. Se cuecen a vapor a fuego alto.

HUAXCHILMOLTAMALLI

TAMALES ROJOS CON SALSA DE GUAJILLO

ITLANAHNAMIC:

Ce cuarto huaxchilli
 Ce kilo pitzonacatl
 Yei axoxtlantli
 Ce xonacatl
 Comino ixquich ticcui ica
 tomahpil
 Macuilli tilitic pimienta
 Yei ahhuiyac clavo
 Ce tzitzicuehualton canela
 Ce kilo ihuan tlahco textli
 Ce tecontontli ihuan tlahco
 pitzochiyahuizotl
 Izhuatl
 Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1/4 de kilo de chile guajillo
 1 kilo de carne de puerco
 3 dientes de ajo
 1 cebolla
 1 pizza de cominos
 5 pimientas negras
 3 clavos de olor
 1 rajita de canela
 1 1/2 kilos de masa
 1 1/2 tazas de manteca
 Hojas de mazorca
 Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In pitzonacatl mohuicxitia ica ce litro atl, motlalilia iztatl, axox ihuan xonacatl; ihcuac in nacatl ye ohuicic, ayocmo tleco yez. In huaxchilli moquixtilia icuitlaxcol, mototonia comalco ihuan zatepan mociyahua; in xonacatl ihuan axox moihcequi ihuan moteci ica in occequi tlanahnamictli ihuan in huaxchilli; inin moztzoyonia ica yei xumalli pitzochiyahuizotl; ma cuacualaca cualli ixquichcauh in ye tetzahuac.

Moatilia in textli ica achiton atl, pitzochiyahuizotl ihuan iztatl; momatzayana in nacatl ihuan ica izhuatl in ye tlapactli, in ye oixicac, ye motamalpique: motlalia ipan izhuatl ome xumalli textli ica nacatl ye tlatetectli ihuan cexumalli chilmolli, cualli mochi moneneloa. Moquimiloa ihuan mohuicxitia ica huey tletl.

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer la carne en un litro de agua con sal, ajo y cebolla. Cuando esté cocida, se retira del fuego. El chile guajillo se desvena, se calienta en un comal y se pone a remojar; la cebolla y el ajo se asan y se muelen junto con las especies y el chile guajillo. Esto se fríe con tres cucharadas de manteca y se sazona muy bien hasta que quede una salsa especita.

La masa se bate con un poco de agua, manteca y sal; la carne se desmenuza y con las hojas ya lavadas y escurridas se procede a hacer los tamales poniendo dos cucharadas de masa, trocitos de carne y una cucharada de salsa procurando mezclar bien todo. Se envuelven y se ponen a cocer a vapor y a fuego alto.

XOXOUHQICHILMOLTAMALLI

TAMALES DE SALSA VERDE

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo tomatl
 Tlahco cuarto chiltomahuac,
 ahzo tepetlachilli ahnozo
 cuauhchilli
 Yei axoxtlantli
 Tlahco xonacatl, in ahmo huel
 huehyi
 Ce kilo ihuan tlahco
 tamaltextli
 Tlahco kilo pitzonacatl
 Ce tecontontli ihuan tlahco
 pitzochiyahuizotl
 Izhuatl
 Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de tomates
 125 gramos de chiles cuares-
 meños, serranos o de árbol
 3 dientes de ajo
 1/2 cebolla mediana
 1 1/2 kilos de masa para tama-
 les
 1/2 kilo de carne de puerco
 1 1/2 tazas de manteca
 Hojas de mazorca
 Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mocuacualatza in tomatl, chilli, xonacatl ihuan axox; ihcuac ye tlahuicxitilli ye moteci ipan metlatl ahnozo ica tepuztlattzoaloni ihuan zan niman motzoyonia ipan caxitl ica ome xumalli pitzochiyahuizotl, motlalilia iztatl ixquich in monequiz. Cecni moatilia in textli ica in pitzochiyahuizotl; motetequi in nacatl ihuan ye mochihchihua in tamalli yuhquin omihto tlapac.

PREPARACIÓN:

Se hierven los tomates, los chiles, la cebolla y el ajo, y ya cocidos, se muelen en metate o licuadora; después, se fríen en una cazuela con dos cucharadas de manteca, y se le pone sal al gusto. Aparte se bate la masa con la manteca, se corta la carne en trocitos y se procede a hacer los tamales, como se dijo en la receta anterior.

ETAMALLI, AHUAXTAMALLI,
CALHUAZAHTAMALLI

TAMALES DE FRIJOL,
HABA O ARVEJÓN

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo etl, ahzo ahuax, ahno-
zo calhuahza

Ce kilo textli

Ce cuarto pitzochiyahuizotl

Izhuatl

Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de frijol, haba
o arvejón

1 kilo de masa

1/4 de kilo de manteca

Hojas de mazorca

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Moatilia in textli ica pitzochiyahuizotl ihuan iztatl; in etl ahzo ahuax, ahnozo calhuahza, tlein omopehpen, mohuicxitia ica iztatl ihuan xonacatl; ihcuac inin ye tlahuicxitilli moteci metlapan ahzo ica tepuztlatzoaloni ahnozo texoaloyan.

Ipan itla melaztic ihuan ixpehpehtic mozohhua in textli, hueliz ce centimetro tilahuac; ipan textli mopetlahuia in etextli, ahzo in ahuaxtextli ahnozo in calhuahzatextli, zatepan ye mocui tlen aqui tomac, ye motamalpique ihuan ye moihpotochuicxitia.

PREPARACIÓN:

Se bate la masa con agua, la manteca y la sal. El frijol, el haba o el arvejón, según lo que se haya elegido, se pone a cocer con sal y cebolla, y ya cocido se muele en el metate o la licuadora o en el molino.

Después, en una superficie recta y lisa, se extiende la masa como de un centímetro de grosor; encima de la masa se extiende la pasta de frijol, haba o arvejón; luego, se toma una pequeña parte y se enrolla dándole forma de tamal. Se envuelve con la hoja, y cuando están todos los tamales, se ponen a cocer al vapor.

TOZANTAMALLI ICA
HUAXCHILLI

TAMALES DE TUZA CON
SALSA DE CHILE GUAJILLO

ITLANAHNAMIC:

Tozannacatl
Mahtlacpohualli gr. huaxchilli
Tlahcoxonacatl, in ahmo huel
huehyi
Ome axoxtlantli
Comino, ixquich in quicui
tomahpil
Ome xumalli pitzochiyahui-
zotl
Yepazohtli iquilmamaton
Izhuatl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

La carne de una tuza
200 gramos de chile guajillo
1/2 cebolla mediana
2 dientes de ajo
1 pizca de cominos
2 cucharadas de manteca
1 rama de epazote
Hojas de mazorca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Zan niman ihcuac ye omoquixtili in iehuayo in tozan cualli mopaca, motlalilia iztatl ihuan motonalhuatza ome tonalli. Moihcequi in xonacatl, in axox; in huaxchilli mototonia, mociyahua ihuan moteci ica xonacatl, axox ihuan comino, ixquich in quicui tomahpil, motzoyonia ihuan motlalilia in yepazohtli ixquichcauh ye tepitzin tetzahuac; inin moxahhuilia in tozannacatl ihuan ye mochihchihua in tamalli ica izhuatl ihuan ye mohuicxitia ica ahmo huel huehyi tletl ce cahuitl, ahnozo ce cahuitl ihuan tlahco.

PREPARACIÓN:

Una vez que se le ha quitado la piel a la tuza, se lava muy bien, se le pone sal y se oreo al sol durante dos días. La cebolla y el ajo se asan. El chile guajillo se calienta y se remoja, y luego se muele

con la cebolla, el ajo y la pizca de cominos. Esto se guisa con una rama de epazote hasta que quede un poco espeso. Con esto se unta la tuza y se van haciendo los tamalitos con esta carne en las hojas de maíz. Se ponen a cocer a vapor a fuego medio por una hora u hora y media.

ELOTAMALLI

TAMALES DE ELOTE

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Cempoalli ihuan nahui elotl in
ye chichahuac

24 elotes maduros

Ce tecontontli tlatzopeliloni

1 taza de azúcar

Macuilli canela tzizicuehual-
ton

5 rajitas de canela

Eloizhuatl

Hojas de elote

QUENIN MOCHIHUA:

In elotl moquixtilia in iizhuayo, macahmo tzayani, moohua; moteci in elotlatlaolton ica tlatzopeliloni ihuan canela ica zan tepitzin atl inic ahmo ayo yez; motamalpiquei, motlalia ihtic in tepuzcomitl ica atl, ixquich in monequiz. ihuan mohuicxitia ica ahmo huey tletl. ahzo ompoalli minuto. Ihecuac in tamalli ayocmo motzicoa itech in izhuatl quihtoznequi ye tlahuicxitilli.

PREPARACIÓN:

Se le quitan las hojas a los elotes cuidando que no se rompan y se desgranar. Se muelen los granos con el azúcar, la canela y con muy poquita agua para que quede la masa espesa. Se hacen los tamales, se acomodan en una vaporera con el agua necesaria y se cuecen a fuego medio 40 minutos. El tamal está cocido cuando ya no se pega a la hoja.

PAHPAYAN ELOTAMALLI

TAMALES DE ELOTE MARTAJADOS

ITLANAHNAMIC:

Cempoalli ihuan nahui elotl in
ye omahcic

Tlaco kilo piloncillo

Tlahco kilo xoxouhqui ahuax,
inoc conetic

Eloizhuatl

INGREDIENTES:

24 elotes maduros

1/2 kilo de piloncillo

1/2 kilo de habas verdes tiernas

Hojas de elote

QUENIN MOCHIHUA:

Moquixtilia iizhuayo in elotl, macahmo tzayani, ipampa ica inon mochihuaz in elotamalli. Moohua in elotl ihuan mopayana macahmo zazan tlatextli; in piloncillo motetextilia iuan motlalilia in textli. Motamalpique ihuan ihtic in textli motlalia ahzo centetl ahnozo ome ahuax, ixquich in monequiz. Zan niman ica ahmo huey tletl ye moihpotochuicxitia.

PREPARACIÓN:

Se le quitan las hojas a los elotes cuidando que no se rompan para hacer con ellas los tamales. Se desgranar los elotes y se martajan los granos evitando que queden muy molidos. Se ralla el piloncillo y se agrega a la masa. Se hacen los tamales y se pone en la masa una o dos habas, según el gusto. Se ponen a cocer a vapor a fuego medio.

PINOLATOLLI
NECUHTLATZOPELILILLI

ATOLE DE PINOLE
CON MIEL DE ABEJA

ITLANAHNAMIC:

Ce tecontontli pinolli
Ome litro atl
Necuhтли, ixquich in monequiz
Ce tzizicuehualton canela

INGREDIENTES:

1 taza de pinole
2 litros de agua
Miel al gusto
1 rajita de canela

QUENIN MOCHIHUA:

Tleco motlalia in atl, ma cuacualaca; mociyahua in pinolli inic atiz, cualli mocuauhtlatzoa, mocuachhuia; ihcuac ye cuacualacatoc in atl ye motlalilia canela tlatzicuehualton ihuan ica molinillo ahnozo cuauhpalax molinia in atl ihuan zan tlamach motlalilia in pinolli, in ye tlacuachhuilli; zan tequi molinia inic ahmo motelohchihuaz; ma cuacualaca mahtlactli minuto ihuan mihcuania, ayocmo tleco yez; motlalilia in necuhтли ihuan ye cualli miz.

PREPARACIÓN:

Se pone el agua a hervir. Se remoja el pinole y se disuelve batiéndolo muy bien y se cuela. Cuando el agua ya esté hirviendo se agrega la rajita de canela y con un molinillo o palita se empieza a mover el agua agregando poco a poco el pinole ya colado sin dejar de mover para que no se hagan grumos. Se deja hervir unos 10 minutos, se quita de la lumbre, se agrega la miel, y ya está listo para tomarse.

MICHIHUAUHATOLLI

ATOLE DE AMARANTO

ITLANAHNAMIC:

Ome litro atl
Tlahco kilo textli
Ce tecontontli michihuahtli
Tlatzopeliloni, ahzo necuhtli,
ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

2 litros de agua
1/2 kilo de masa
1 taza de amaranto
Azúcar o miel al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Acho ma cuacualaca in ome litro atl ica mochihuaz in atolli; in textli moatilia ica ome taza atl, mocuachhuia; inin motlaliliehtih in atl in ye cuacualacatoc; cecni moteci in michihuahtli ahzo ipan metlatl ahnozo ica tepuztlatzoaloni ica canela tlatzicuehualton, inin motlaliliehtih in atolli ihuan zan tequi molinia inic ahmo motelolohchihuaz. Motzopelilia ica azucar ahnozo necuhtli.

PREPARACIÓN:

Primero se ponen a hervir los dos litros de agua en que se va hacer el atole; luego, se bate la masa con dos tazas de agua, se cuele y se va agregando al agua hirviendo. Aparte, se muele el amaranto en el metate o en la licuadora con una rajita de canela; esto se le va poniendo al atole sin dejar de mover para evitar que se hagan grumos. Se endulza con azúcar o miel.

CAPOLATOLLI

ITLANAHNAMIC:

Ome litro atl
Tlahco kilo textli inic mochi-
hua tlaxcalli
Ome tecontontli capoli
Tlatzopeliloni, ixquich in
monequiz

QUENIN MOCHIHUA:

Achto ma cuacualaca in atl; in textli moatilia ica ome taza atl; mocuachhuia ihuan motlalilia in atl in ye cuacualacatoc. In capoli mopitzinia ipan tlatzetzoloni inic moquixtiliz in iayo ihuan inacayo, ye moteca ihtic in atolli ihuan cenca molinia inic ahmo papachcaz ica cuauhsumalli ixquichcauh in ye tlahuicxitilli.

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir el agua; mientras, se bate la masa con dos tazas de agua, se cuele y se agrega al agua hirviendo. Se machacan los capulines en un cedazo o coladera para extraer el jugo y la pulpa, y se agregan al atole sin dejar de mover, con una palita, hasta que se cueza para que no se corte.

ATOLE DE CAPULÍN

INGREDIENTES:

2 litros de agua
1/2 kilo de masa de tortillas
2 tazas de capulines
Azúcar al gusto

COHUATLANCAPOLATOLLI

ÁTOLE DE ZARZAMORA

ITLANAHNAMIC:

Ome litro atl
 Ome taza cohuatlancapoli
 Tlatzopeliloni, ixquich in
 monequiz
 Ce tlatzicuehualton canela
 Tlahco kilo textli
 Tlatzopeliloni, ixquich in
 monequiz

INGREDIENTES:

2 litros de agua
 1/2 kilo de masa
 2 tazas de zarzamora
 1 rajita de canela
 1/2 kilo de masa
 Azúcar al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Moatilia in textli ica ome taza atl; mocuacualatza in ome litro atl ica tlatzopeliloni ihuan canela tlatzicuehualton; ihcuac ye cuacualaca ye motlalilia in textli in ye tlaatililli ihuan in ye omocuachhui; zan tequi molinia inic ahmo motelolohchihuaz; in cohuatlancapoli, in ye chipahuac, momaxacualoa ihtic in tla-cuachhuiloni ihuan zan tlamach ye motlalilihtih in atolli in ihcuac ayahmo cuacualaca inic ahmo papachcaz.

PREPARACIÓN:

Se bate la masa con dos tazas de agua. Se ponen a hervir los dos litros de agua con el azúcar y la raja de canela, y, cuando esté a punto de hervir, se agrega la masa que ya debe estar batida y colada, sin dejar de mover para que no se hagan grumos. Limpiecititas, se machacan las zarzamoras sobre un colador, y se va agregando el jugo poco a poco al atole, antes de que hierva para que no se corte.

COZATOLLI

ITLANAHNAMIC:

Ome litro atl
Tlahco kilo textli
Tlahco kilo piloncillo
Ome patlahuacchilli
Ce xuxumalton anis

ATOLE AMARILLO

INGREDIENTES:

2 litros de agua
1/2 kilo de masa
1/2 kilo de piloncillo
2 chiles anchos
1 cucharadita de anís

QUENIN MOCHIHUA:

Atl mocuacualatza ica piloncillo; in textli moatilia ica ome teconton-tli atl; motlalilia in textli in ye omoatili, in ye omocuachhui; in chil-patlahuac motlehuatza, mociyahua, ma ixica; moquixtilia in icuitlaxcol, in chilacachtli; no moquixtilia in icuitlapil. Ipan temolcaxitl moteci mochi inin ica anis, mocuachhuia ihuan motlalilia in atolli; zan tequi molinia ixquichcauh in ye ohuiccic.

PREPARACIÓN:

Se hierve el agua con el piloncillo. Se bate la masa con dos tazas de agua, y se agrega ya batida y colada al agua. Se asa el chile ancho y se pone a remojar; después se escurre, se le sacan las venas y las pepitas, se les quita el rabito y se muelen en el molcaxite junto con el anís. Se cuela y se le agrega al atole sin dejar de mover hasta que se cueza bien.

ARROZATOLLI

ITLANAHNAMIC:

Ome litro atl
Tlahco kilo arroz
Ce tlatzicuehualton canela
Tlatzopeliloni, ixquich in
monequiz

QUENIN MOCHIHUA:

Mocuacualatza in atl ica canela ihuan tlatzopeliloni; arroz moteci ipan metlatl ahnozo ica tepuztlatzoaloni; intla metlapan, ma cenca cualli moteci ihuan inin textli in hualquiza moatilia ihtic in comitl ica ome tecontontli atl; ihcuac ye cuacualaca in atl in achto omotlali, zan tlamach motlalilihtih in tlaatililtextli ihuan zan tequi molinia ixquichcauh in ye cualli tlahuicxitilli.

PREPARACIÓN:

Se hierve el agua con la canela y el azúcar. Se muele el arroz en el metate o en la licuadora; si es en el metate, tiene que quedar completamente molido y la pasta que se obtenga se bate en un recipiente con dos tazas de agua. Cuando esté hirviendo el agua que se puso al principio, se agrega poco a poco lo batido y se mueve constantemente hasta que se cueza bien.

ATOLE DE ARROZ

INGREDIENTES:

2 litros de agua
1/2 kilo de arroz
1 rajita de canela
Azúcar al gusto

ELOATOLLI

ITLANAHNAMIC:

Ome litro atl
Ce kilo in conetic elotlaolli
Tlaheo kilo textli
Ce mamahpicton yepazohtli
Caxtollí chilpitzahuac ahnozo
cuauhchilli
Iztatl, ixquich in monequiz

QUENIN MOCHIHUA:

Ma cuacualaca in atl ica elotlaolli; moteci in chilli ica temolcaxitl ahnozo tepuztlatzoaloni, moatilia in textli, motlalilia in atl in ye cuacualacatoc, in yepazohquilmaitl, chilli in ye tlatextli, iztatl ihuan ma cualli huicci.

PREPARACIÓN:

El agua se hierva con los granitos de elote. Se muelen los chiles en el molcajete o la licuadora; se bate la masa y se agrega al agua cuando ya esté hirviendo junto con las ramas de epazote, el chile molido y la sal. Se deja cocer bien.

ATOLE DE ELOTE

INGREDIENTES:

2 litros de agua
1 kilo de granitos de elote
muy tiernos
1/2 kilo de masa
1 manojito de epazote
15 chiles serranos o de árbol
Sal al gusto

XOXOUHQUICALHUAHZA
ATOLLI

ATOLE DE CHÍCHAROS

ITLANAHNAMIC:

Ome litro atl
Tlahco kilo textli
Ome tecontontli calhuah-
zaxoxouhqui
Caxtoli cuauhchilli ahnozo
chilpitzahuac
Ce mamahpicton yepazohtli

INGREDIENTES:

2 litros de agua
1/2 kilo de masa
2 tazas de chícharos
15 chilitos de árbol o serranos
1 manojito de epazote

QUENIN MOCHIHUA:

Ma cuacualaca in ome litro atl; moatilia in textli ica ome tecontontli atzintli; mochihua in atolli, motlalilia in xoxouhqui calhuahza in ye cualli tlachipauhtli; cenca motetequi in yepazohtli, in chilli moteci ica iztatli; mochinin motlalilia in atolli.

PREPARACIÓN:

Se hierven los dos litros de agua, mientras que con dos tazas de agua se bate la masa, y se agrega a la que ya estará hirviendo. Se pica finamente el epazote, se muelen los chiles con sal, y se lavan muy bien los chícharos, y todo esto se agrega al atole.

ELOTLAOLATOLLI ICA
CANELA

ATOLE DE GRANOS DE ELOTE
CON CANELA

ITLANAHNAMIC:

Ome litro atl
Tlahco kilo textli
Ce kilo in conetic elotlaolli
Ce tzizicuehualton canela
Tlatzopeliloni, ixquich in
monequiz

INGREDIENTES:

2 litros de agua
1/2 kilo de masa
1 kilo de granos de elote muy
tiernos
1 raja de canela
Azúcar al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ma cuacualaca in atl ica in elotlayolli, cenca chipahuac, ihuan canela, ihuan tlatzopeliloni; moatilia in textli ica ome tecontontli atl; mocuachhua, motlalilia in atl campa ca in elotlayolli, ihuan ma cualli huicci.

PREPARACIÓN:

Se hierva el agua con los granos de elote muy limpiecitos, la canela y el azúcar. Se bate la masa con dos tazas de agua, se cuela y se agrega al agua de los granos de maíz y se deja cocer bien.

XOXOUHQI CHILMOLLI
ICA OCONANACATL

HONGOS DE OCOTE
EN SALSA VERDE

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo oconanacatl
Ce kilo tomatl
Macuilpoalli gr. chilpitzahuac
ahnozo cuauhchilli
Yei axoxtlantli, tzitziquitzin
Yei quilmailt yepazohtli
Yei xumalli pitzochiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos de ocote
1 kilo de tomate
100 gramos de chiles serranos
o de árbol
3 dientes de ajo pequeños
3 ramitas de epazote
3 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mocuacualatza in tomatl ica chilli ihuan axox, zatepan moteci.
Motlalia caxitl tleco ica pitzochiyahuizotl, ma cualli totoni; motla-
lilia in chiltextli ica tomatl ihuan axox ma cualli tlehuaqui; mo-
tlalilia in yepazohtli ihuan in oconanacatl in ye cualli tlachipauhtli;
huehcahui ipan tletl ixquichcauh in ye cualli ohuiccic.

PREPARACIÓN:

Se hierva el tomate con los chiles y los ajos, y se muelen. Se pone una cazuela al fuego con la manteca o el aceite a que se caliente bien; se agrega el chile molido con el tomate y el ajo a que se sazone. Se añaden el epazote y los hongos, muy bien lavados, y se mantiene en el fuego hasta que se cueza bien.

HUAXCHILMOLLI ICA
OCONANACATL

HONGOS DE OCOTE
EN SALSA DE CHILE GUAJILLO

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo oconanacatl
Ce cuarto huaxchilli
Tlahco xonacatl in ahmo huel
huehyi
Ome axoxtlantli
Nahui xumalli pitzo-
chiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos de ocote
1/4 de kilo de chile guajillo
1/2 cebolla mediana
2 dientes de ajo
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Comalco mototonia in huaxchilli, moihcequi in xonacatl ihuan axox; in chilli mociyahua ihtic in atotonilli, zatepan moteci metlapan ahnozo ica tepuztlatzoaloni ica xonacatl ihuan axox. Tleco motlalia in caxitl ica pitzochiyahuizotl ihuan ihcuac ye cenca totonqui motlalia in chiltextli in ye achto omocuachhui; cualli mopaca in oconanacatl ihuan ihcuac ye pozontoc in chilli ye ihtic in motlalia; in chilli macahmo huel ayo nien ahmo cenca tetzahuac; motlapachoa, ma cualli huicci.

PREPARACIÓN:

Se calienta el guajillo en un comal. Se asan la cebolla y el ajo, y el chile se remoja en agua caliente; después se muele en la licuadora o en el metate junto con la cebolla y el ajo. Se pone una cazuela al fuego con la manteca o el aceite a que esté bien caliente, y se agrega el chile molido una vez que se ha colado. Se lavan muy bien los hongos y cuando esté hirviendo el picante, se agregan cuidando que la salsa no quede ni muy aguada ni muy espesa; se tapan y se dejan cocer bien.

PELENCOZNANACATL ICA
XITOMAMOLLI

HONGOS “YEMITAS” EN
CALDILLO DE JITOMATE

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo pelencoznanacatl
Tlahco kilo xitomatl
Tlahco xonacatl
Ome axoxtlantli
Comino, ixquich in quicui
tomahpil
Yei quilmailt yepazohtli
Nahui xumalli pitzochiya-
huizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos “yemitas”
1/2 kilo de jitomate
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
1 pizca de cominos
3 ramitas de epazote
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Cualli mopaca in xitomatl ihuan motetequi ica in xonacatl; axox ihuan comino moteci ipan temolcaxitl; ipan cacaxton motlalia in pitzochiyahuizotl ma cualli totoni; motlalilia in xitomatl, xonacatl, in ye tlatetectli, comino, axox in ye tlatextli, yepazohtli, ixquichcauh in ye cualli otzoyon. Motequilia ce litro ihuan tlahco atl; motlalilia in nanacatl, iztatl; motlapachoa ihuan ye mohuicixtia ica ahmo huey tletl.

PREPARACIÓN:

Se lava el jitomate y se pica junto con la cebolla. Los ajos y los cominos se muelen en el molcajete. En una cazuela se pone la manteca a que se caliente bien, y se agregan el jitomate, la cebolla picada, el comino con los ajos molidos y el epazote, hasta que todo quede bien frito. Se le pone un litro y medio de agua, y se agregan los hongos. Se pone sal al gusto, se tapan y se dejan cocer a fuego medio.

XELHUAZNANACATL
IHPOCTLAHUICXITILLI

HONGOS “ESCOBETAS”
COCIDOS AL VAPOR

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo xelhuaznanacatl
Chilpitzahuac, ahnozo
chilcuitlaxcolli
Nahui xumalli pitzochiya-
huizotl
Ce mamahpicton yepazohtli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos “escobetas”
4 cucharadas de manteca
1 manojito de epazote
Chiles serranos o venas de
chile pasilla
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ma cualli mopaca in xelhuaznanacatl, in yepazohtli ihuan chilli; ipan caxitl motlalia pitzochiyahuizotl inic totoniz ica ahmo huey tletl; motetequi in xelhuaznanacatl, chilli ihuan yepazohtli; motlalia ipan pitzochiyahuizotl, motlapachoa ihuan ma huicci.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien los hongos, el epazote y los chiles; en una cazuela de barro, se pone la manteca a que se caliente a fuego medio; se cortan los hongos, se pican los chiles y el epazote, y se agregan a la manteca con la sal. Se tapan y se dejan cocer.

XOXOUHQUI CHILMOLLI ICA
TLAXAMANILNANACATL

HONGOS "TEJAMANILEROS"
EN SALSA VERDE

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo tlaxamanilnanacatl
Ce kilo tomatl
Macuilpohualli gr. chilpitzahuac
Tlahcoxonacatl
Ome axoxtlantli
Nahui xumalli pitzochiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos "tejamanileros"
1 kilo de tomates
100 gramos de chiles serranos
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
4 cucharadas de aceite o de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ma cuacualaca in tomatl ica chilli, xonacatl ihuan axox; ihcuac inin ye tlahuicxitilli ye moteci metlapan ahnozo ica tepuztlatzoaloni; ihtic in zoquicaxitl motlalia in pitzochiyahuizotl, moztzoyonia in chilmolli ihuan ye motlalilia in tlaxamanilnanacatl, in ye cualli tlapactli, ihuan ye mohuicxitia.

PREPARACIÓN:

Se hierven los tomates con el chile, la cebolla y el ajo; cuando todo esto ya esté cocido, se muele en el metate o la licuadora. Se pone en una cazuela de barro el aceite o la manteca, se fríe la salsa y se agregan los hongos muy bien lavados. Se dejan cocer.

MAZAYELNANACATLATEMITIL-
TLAXCALLI

HONGOS “PANES” O
“SEMITAS” EN QUESADILLAS

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo mazayelnacatl
Ce kilo textli
Ce mamahpicton yepazohtli
Ce huey xonacatl
Nahui xumalli pitzochiya-
huizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos “panes”
1 kilo de masa
1 manojo de epazote
1 cebolla grande
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Cualli mopaca in nanacatl, motetequi; in yepazohtli no mopaca, motzeltilia; in xonacatl moyahualtequi. Ipan caxitl motlalia pitzochiyahuizotl, motzoyonia in xonacatl, motlalia in mazayelli ihuan yepazohtli, motlapachoa inic ihpotochuicciz. In textli motlalia tepitzin iztatl ihuan tepitzin atl inic zan poxactic mocahuaz; mochihua in tlaxcalli ihuan ihtic motlalia in mazayelli, in ye tlahuicxitilli; zatepan ye motzoyonia ahnozo huicci comalco, quenin monequiz. Quemmanian motlalia cococ chiltemolli, intla monequi.

PREPARACIÓN:

Se lavan los hongos y se cortan en pedazos medianos. También se lava y se pica el epazote, y la cebolla se corta en rodajas. Se pone la manteca o el aceite en una cazuela, se fríe la cebolla, y después se ponen los hongos y el epazote. Se tapa para que se cueza al vapor. A la masa se le pone un poco de sal y de agua para que quede suave; se hacen las tortillas y se rellenan con los hongos. Se fríen o se cuecen en el comal, según el gusto. Se acompañan con una salsa picante que se elabora al gusto.

XOXOUHQUI CHILMOLLI ICA
XOLETL

HONGOS "CLAVITOS"
EN SALSA VERDE

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo pitzoomicihcicuilli
Ce kilo xolenanacatl
Ce kilo tomatl
Macuilpohualli gr. chilpitzahuac
Tlahcoxonacatl
Ome axoxtlantli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de costillas de puerco
1 kilo de hongos "clavitos"
1 kilo de tomate
100 gramos de chiles serranos
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ipan caxitl motlalia pitzochiyahuizotl ma totoni; motlalilia in nacatl. Cecni mohuicxitia tomatl ica chilpitzahuac, xonacatl ihuan axox. Mochinin moteci ihuan ihcuac in nacatl tepiton ye tlatlehuatzalli ye motlalilia in chilmolli ihuan in xoletl in ye tlachipauhtli, motlapachoa, ma huicci.

PREPARACIÓN:

Se pone a calentar la manteca en una cazuela, y se agrega la carne. Aparte, se hierva el tomate con los chiles, la cebolla y el ajo. Todo esto se muele, y cuando la carne esté ligeramente dorada, se agregan la salsa y los hongos bien lavados. Se tapa y se deja cocer.

HUAXCHILMOLLI ICA XOLETL

HONGOS "CLAVITOS" EN SALSA DE GUAJILLO

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo pitzonacatl
Ce kilo xolenanacatl
Mahtlacpohualli gr. huaxchilli
Tlahcoxonacatl
Yei axoxtlantli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de carne de puerco
1 kilo de hongos "clavitos"
200 gramos de chile guajillo
1/2 cebolla
3 dientes de ajo
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ipan caxitl motlalia in pitzochiyahuizotl ma cualli totoni, motlalia in nacatl ihuan motzoyonia; in huaxchilli mototonia comalco, zatepan mociyahua ihuan moteci ica xonacatl ihuan axox; motlalilia in nacatl inic tlehuaquiz; in xoletl in ye tlachipauhtli ye motlalia ihtic in chilmolli, motlapachoa inic ye huicciz.

PREPARACIÓN:

Se pone la manteca a calentar en una cazuela, se agrega la carne y se dora. El chile guajillo se calienta en un comal, se remoja, se muele con la cebolla y el ajo, y se agrega a la carne para que se sazone. Los hongos, muy limpiécitos, se agregan a la salsa, se tapan y dejan cocer.

XOXOUHQUI CHILMOLLI ICA
CATARINAHNANACATL

HONGOS "CATARINAS"
EN SALSA VERDE

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo pitzonacatl
Ce kilo catarinahnanacatl
Ce kilo tomatl
Macuilpohualli gr. chilpitza-
huac
Tlahcoxonacatl
Yei axoxtlantli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de carne de puerco
1 kilo de hongos "catarinas"
1 kilo de tomates
100 gramos de chiles serranos
1/2 cebolla
3 dientes de ajo
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mopaca in nacatl ihuan mocuacualatza ixquichcauh in ye tlahuicxitilli; in catarinahnanacatl in ye tlachipauhtli, motlalia ipan caxitl ihuan motlapachoa inic ihpotochuicciz (intla monequi inin huel motlaliliz cenxumalli pitzochiyahuizotl); ihtic in xoxoc-ton motlalia ce tecontontli ihuan tlahco atl ihuan ompa cuacualacaz in tomatl, chilli, axox ihuan xonacatl. Ihuac mochi ye tzapotic ye moteci ihuan ye motlalilia in catarinahnanacatl ica nacatl ihuan iztayutl. Ma cuacualaca cempoalli ahnozo cempoalli ihuan mahtlactli minuto.

PREPARACIÓN:

Se lava la carne y se pone a hervir hasta que quede bien cocida. Los hongos, limpiecitos, se ponen en una cazuela y se tapan para que se cuezan al vapor, pero si se desea, a esto se le puede agregar una cucharada de manteca. Se ponen a hervir los tomates, los chiles, el ajo y la cebolla en una olla con una taza y media de agua; cuando ya estén suaves, se muelen y se agregan a los hongos junto con la carne y el caldo. Se deja hervir de 20 a 30 minutos.

MORITA CHILMOLLI ICA
CHILNANACATL

HONGOS "TROMPA DE
COCHINO" EN SALSA
DE CHILE MORITA

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo chilnanacatl
Ce kilo pitzonacatl
Ce kilo xitomatl
Macuilpohualli gramos morita
chilli
Tlahcoxonacatl, in ahmo huel
huehyi
Yei axoxtlantli
Yei xumalli pitzochiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos "trompa de
cochino"
1 kilo de carne de puerco
1 kilo de jitomate
100 gramos de chile morita
1/2 cebolla de tamaño regular
3 dientes de ajo
3 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mopaca in pitzonacatl ihuan motzoyonia ica pitzochiyahuizotl;
ceeni moiheequi in chilli ica xonacatl, axox ihuan xitomatl; mochi
inin moteci ihuan ye motlalilia in nacatl ihuan in nanacatl in ye
tlatetectli; motlehuatza ica iztatl ihuan ma cuacualaca ica ahmo
huey tletl ixquichcauh in ye tlahuicxitilli.

PREPARACIÓN:

Se lava la carne de puerco y se pone a dorar en la manteca o el
aceite; aparte, se asan los chiles con la cebolla, el ajo y los jitoma-
tes. Se muele todo esto, se agrega a la carne junto con los hongos
en trozos, se sazona con sal al gusto y se deja hervir a fuego lento
hasta que se cueza.

COYOLCHILMOLLI ICA
CUITLAXCOLNANACATL

HONGOS "TRIPAS" O
"MAZORCAS" EN CHILE
CASCABEL

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Ce kilo cuitlaxcoinanacatl

1 kilo hongos "tripas" o
"mazorcas"

Ce kilo pitzonacatl

1 kilo de carne de puerco

Ce kilo xitomatl in ye omahcic

1 kilo de jitomate madurito

Ompoallimahtlactli gramos
coyolchilli

50 gramos de chile cascabel

Tlahcoxonacatl

1/2 cebolla

Yei axoxtlantli

3 dientes de ajo

Yei xumalli pitzochiyahuizotl

3 cucharadas de manteca

Iztatl, ixquich in monequiz

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihtic ce litro ihuan tlahco atl motlalia in nacatl, ica xonacatl, axox ihuan iztatl, ma cuacualaca ixquichcauh in ye tlahuicxitilli; in chilli moihcequi ica xitomatl, xonacatl ihuan axox; mochinin moteci, zatepan motzoyonia ica yei xumalli pitzochiyahuizotl; motlalilia achitzin iztatl; motequilia in iztayutl campa ohuiccic in nacatl; motlalilia in iztayutl campa ohuiccic in nacatl, ihuan nacatl, in nanacatl; motlapachoa inic huicciz ica ahmo huey tletl.

PREPARACIÓN:

Se pone la carne a hervir en litro y medio de agua, con cebolla, ajo y sal hasta que se cueza. Los chiles se tuestan junto con los jitomates, la cebolla y el ajo, y se muelen y frien en la manteca, con un poco de sal. Se agrega el caldo en que se coció la carne, así como la carne y los hongos. Se tapa y se deja cocer a fuego lento.

CUITLAXCOLNANACATL
PITZONACATLATEMITILLI

HONGOS "TRIPAS" O
"MAZORCAS" RELLENOS
DE PUERCO

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Ce kilo cuitlaxcolnanacatl

1 kilo e hongos "tripas" o
"mazorcas"

Tlahco kilo pitzonacatl in ye
tlatextli

1/2 kilo de carne de puerco
molida

Ce kilo xitomatl

1 kilo de jitomate

Mahtlactli ahnozo mahtlactli
ome almendra

10 o 12 almendras

Comino, ixquich in quicui
tomahpil

1 pizca de cominos

Macuilli pitzahuac pimienta

5 pimientas delgadas

Nahui ahhuiyac clavo

4 clavos de olor

Yei canela tlatzicuehualton

3 rajitas de canela

Tlahco kilo pitzochiyahuizotl

1/2 kilo de manteca

Yei totoltetl

3 huevos

Tlahcoxonacatl, in ahmo huel
huehyi

1/2 cebolla de tamaño regular

Yei axoxtlantli in ye huehueih-
ton

3 dientes de ajo grandecitos

Iztatl, ixquich in monequiz

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Cualli mopaca macuilli xitomatl, zatepan cenca motetequi ica xonacatl, axox ihuan almendra; inin almendra achto mociyahua ihtic in achiton atl in ya pozontáz; moquixtilia in icacallo ihuan no motetequi; ipan temolcaxitl moteci in comino, pimienta, ahhuiyac clavo ihuan canela.

Ipan caxitl motlalia nahui xumalli pitzochiyahuizotl, motzoyonia in xitomatl ica mochi in omotetec, motlalilia in nacatl ihuan

tlein omotez temolcaxpan inic cualli tlehuaquiz; motlalilia iztatl. In cuitlaxcolnanacatl, in ye tlapactli, motlapoa ihuan motemitia ica pitzonacatl ihuan mochi in ye omihto, moquimiloa ica cuauhlatzoaltotoltetl, motzoyonia ica cenca totonqui pitzochiyahuizotl.

In xitomatl, in omocauh, moteci ica xonacacentlatectli ihuan ome axoxoton; intla monequi, huel motlaliliz achiton chilli inic tepitzin cococ yez; ihcuac ye tetlamacoz motlalia ihtic in iztaayoton; macahmo molini inic ahmo xixiticaz.

PREPARACIÓN:

Se pican finamente cinco jitomates muy bien lavados, la cebolla, los dientes de ajo y las almendras previamente remojadas en un poco de agua hirviendo y sin pellejo. En el molcajete, se muelen el comino, la pimienta, los clavos de olor y la canela. En una cazuela, con cuatro cucharadas de manteca, se guisa el jitomate junto con todo lo que se picó, se agrega la carne y lo que se molió en el molcajete a que se sazone muy bien con sal al gusto. Los hongos, ya lavaditos, se abren, se rellenan con la carne de puerco y todo lo anterior, se capean y se fríen en manteca muy caliente. Los jitomates que quedaron se muelen con un trozo de cebolla y dos ajos, y si se desea se les puede poner un poco de chile para que piquen. Para servirse, se agregan los hongos al caldillo, cuidando de no moverlos para que no se deshagan.

MAZAYELNANACATL-
ATZOYONILLI

HONGOS "PANES" FRITOS

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo mazayelnanacatl
Ome xonacatl ahmo huel
huehyi
Ce mamahpicton yepazohtli
Chilcuitlaxcolli
Nahui xumalli pit-
zochiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de hongos "panes"
2 cebollas medianas

1 manojito de epazote
Venas de chile
4 cucharadas de manteca

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In xonacatl moyahualtequi, cualli mochipahua in mazayelnanacatl, motetequi; in yepazohtli, intla oc conetic, no motetequi ihuan intla ye chicahuac zan mocuihcuilia in iatlapal; mochinin moztzoyonia ipan zoquicaxitl ahnozo tepuzcaxitl ica pitzochiyahuizotl, campa achto ye omotlali in xonacatl; zan niman motlalia in mazayelli ica yepazohtli, in chilcuitlaxcolli ihuan in iztatl. Moztzoyonia yece macahmo huaqui.

PREPARACIÓN:

Se rebana la cebolla en rodajas; los hongos, muy limpios, se parten en trozos. Si el epazote está tierno, se corta en trocitos; si no, se utilizan únicamente las hojas. Todo esto se fríe en una cazuela con la manteca o el aceite, poniendo primero la cebolla y enseguida los hongos con el epazote, las venas de chile y la sal. Se deja a que se sazone sin que se seque.

IN CUITLAXCOLNANACATL
AHNOZO CECENTON,
QUESOTLATEMITILLI

HONGOS "TRIPAS"
O "MAZORCAS" RELLENOS
DE QUESO

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Ce kilo cuitlaxcolnanacatl

1 kilo de hongos "tripas" o
"mazorcas"

Tlahco kilo celic queso

1/2 kilo de queso fresco

Tlahco xonacatl in ahmo
huehyi

1/2 cebolla de tamaño mediano

Ome axoxtlantli

2 dientes de ajo

Chicompoalli ihuan mahtlactli
gramos huaxchilli

150 gramos de chile guajillo

Yei xumalli pitzochiyahuizotl

3 cucharadas de manteca

Yei totoltetl

3 huevos

Izatl, ixquich in monequiz

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In nanacatl, in ye tlapactli, motlapoa ihuan motemitia ica queso; in huaxchilli moihecequi ica xonacatl ihuan axox; zatepan mochi inin moteci yece achto in huaxchilli mociyahua. Ipan caxitl motlalia yei xumalli pitzochiyahuizotl ihuan ihcuac ye cenca totonqui ye motlalia in huaxchilli in ye tlatextli ica tepitzin atl, ihcuac ye cualli tlatlehuatzalli, ye motlalilia oc tepitzin atl ixquichcauh in ye tepitzin tetzahuac.

Ipan caxitl ahnozo tepuzcaxitl motlalia in tlaonehuia pitzochiyahuizotl, motzoyonia in cuitlaxcolnanacatl, in ye tlatemitilli, in ye totoltetlaquimilolli, zatepan ye motlalia ihtic in huaxchilmolli ma huel huicci.

PREPARACIÓN:

Se abren y se rellenan de queso los hongos muy bien lavados; el chile guajillo se asa con la cebolla y los ajos, y todo esto se muele pero teniendo cuidado de remojar antes el chile. En una cazuela, se ponen tres cucharadas de manteca o aceite y cuando esté bien caliente se agrega el chile guajillo molido con un poco de agua. Cuando esté bien sazonado, se agrega un poquito más de agua hasta que quede una salsa no muy espesa. En una cazuela o sartén se pone manteca o aceite suficiente; se fríen las mazorquitas ya rellenas y capeadas con huevo, y después se agregan al guisado de guajillo hasta que se cuezan bien.

MAZAYELNANACATL
IHPOCTLAHUICXITILLI.

HONGOS "PANES" SUDADOS

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo mazayelnanacatl
Ce mamahpicton yepazohtli
Chilcuitlaxcolli, ahnozo chilt-
laixtlapantli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo hongos "panes"
Epazote al gusto
Venas de chile o chiles corta-
dos en rajadas
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In nanacatl cualli mochipahua ihuan motetequi, in ahmo huey in tlatetectli; in yepazohtli mocuihcuilia in iatlapalton ihuan mochinin motlalia comalpa, in ahmo huel totonqui, motlalilia in iztatl ixquich in monequiz ihuan in chilcuitlaxcolli ahnozo chiltlaixtlapantli; motlapachoa ica zoquicaxitl ixquichcauh in ye tlahuicxitilli. Achiuhqui muchipa motlaxcaltlapiccuca.

Ane. Achiuhqui mochi in nanacatl mohuicxitiz yuhquin inin.

PREPARACIÓN:

Se cortan en trozos medianos los hongos, muy limpiécitos; al epazote se le cortan las hojitas, y todo esto se pone sobre un comal a fuego bajo, con sal al gusto y las venas o los chiles. Se tapan con una cazuelita hasta que estén cocidos. Comúnmente se comen en tacos.

La mayor parte de los hongos pueden prepararse de esta forma.

QUENIN MOCHIHUA:

Itzalan in nanacatl mocua ompa Malacachtepec, inin ahmo monamaca tianquizco. In tlatlakah, cihuah, yahuih quitemozqueh milla ihuan quinextia itech in itzincuahyo in metl ihuan occetic inic mohuicxitia: intla oc conetic ahzo huel zan moihequi comalco ahnozo mohuicxitia ihtic in chilmolli. Intla ye chichahuac achto mociyahua ihuan zatepan ye mocuacualatza; quintepan ye motzoyonia ahnozo mohuicxitia ihtic in chilmolli.

PREPARACIÓN:

Entre los hongos que se consumen en la región, están éstos que nunca se consiguen en el mercado. Por lo general, la gente sale a buscarlos y los halla junto a los troncos de los magueyes. Se cuecen de la siguiente manera:

Si el hongo está tierno, se puede comer asado en el comal; o bien, dentro de un guisado de chile. Si está recio, entonces se remoja y después se pone a hervir y se guisa dentro de una salsa picante.

AYOHUACHMOLLI

MOLE VERDE

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Tlahco kilo ayohhuachtextli | 1/2 kilo de harina de pepita verde |
| Chicuacen pitzahuac pimienta | 6 pimientas delgadas |
| Macuilli ahhuiyac clavo | 5 clavos de olor |
| Comino, ixquich in quicui tomahpil | 1 pizca de cominos |
| Yei canela tlatzicuehualli | 3 rajitas de canela |
| Ome tlahcoxonacatl ahmo huel huehyi | 2 mitades de una cebolla mediana |
| Chicuacen axoxtlantli | 6 dientes de ajo |
| Ce mamahpicon cilantro | 1 manojito de cilantro |
| Ce mamahpicon yepazohtli | 1 manojito de epazote |
| Caxtollil chilpitzahuac | 15 chiles serranos |
| Ce kilo poyoxnacatl | 1 kilo de carne de pollo |
| Macuilli xumalli pitzochiyahuizotl | 5 cucharadas de manteca o aceite |
| Iztatl, ixquich in monequiz | Sal al gusto |

QUENIN MOCHIHUA:

Mohuicxitia in poyoxnacatl ica tlahcoxonacatl ihuan yei axoxtlantli; moteci metlapan ahnozo ica tepuztlatzoaloni mochi in tlanahnamictli; ipan zoquicaxitl motlalia in pitzochiyahuizotl ihuan motzoyonia in ayohhuachtli; inin motlalilia mochi in omotez, in ye tlacuachhuilli; zan tequi molinia inic ahmo motelolohchihuaz; motlehuatza ixquichcauh ye tepitzin huacqui, motlalilia in iztayutl; motlalilia iztatl intla monequi.

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el pollo con media cebolla y tres dientes de ajo, y en el metate o en la licuadora, se muelen todos los ingredientes y se cuelan. En una cazuela, se pone el aceite o la manteca y se fríe la pepita verde con lo que se molió en la licuadora, moviendo constantemente para que no se hagan grumos. Se sazona hasta que se seque un poco, se le pone el caldo y se le agrega sal si hace falta.

CHILACACHMOLLI ICA
CAMOHTLI IHUAN NOHPALLI

PIPIÁN CON PAPAS Y NOPALES

ITLANAHNAMIC:

Tlahco kilo chilacachtextli
Ce kilo pitzonacatl
Tlahcoxonacatl in ahmo huel
huheyi
Yei axoxtlantli
Tlahco kilo camohtli
Mahtlactli ome nohpalli ahmo
huel huehyi
Macuilli xumalli pitzochiya-
huizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1/2 kilo de harina de pipián
1 kilo de carne de puerco
1/2 cebolla de tamaño mediano
3 dientes de ajo
1/2 kilo de papas
12 nopales medianos
5 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Nacatl mohuicxitia ica ce litro ihuan tlahco atl, motlalilia in xonacatl, axox ihuan iztatl. Momohmoyahua in chilacachtextli ica ome xalohtoton atl, macahmo motelolohchihua; ihcuac ye tla-textli, motzoyonia, moteca in iztayutl campa ohuiccic in nacatl, motlalia in camohtli ye tlahuicxitilli ihuan in nohpalli no ye ohuiccic in ye oixiac.

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer la carne en un litro y medio de agua, agregándole la cebolla, el ajo y la sal. Se disuelve el pipián en un recipiente con dos tazas de agua, procurando que no queden grumos, hasta que se convierte en pasta. Se fríe esta pasta añadiéndole el caldo en el que se coció la carne, junto con las papas y los nopales cocidos y escurridos.

CHILACACHMOLLI ICA
TZOMPACHQUILITL

PIPIÁN CON HIERBITAS
“CHIVITOS” O “CHIVATOS”

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo tzompachquilitl
Ce kilo pitzonacatl
Tlahco kilo chilacachtextli
Tlahcoxonacatl ahmo huel
huehyi
Yei axoxtlantli
Nahui xumalli
pitzochiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de “chivitos”
1 kilo de carne de puerco
1/2 kilo de pasta de pipián
1/2 cebolla de tamaño
mediano
3 dientes de ajo
4 cucharadas de manteca

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ica ome litro atl mohuicxitia in pitzonacatl ica xonacatl, axox ihuan iztatl. Ihtic in caxitl mociyahua in chilacachtextli ica ce xaxalohton ihuan tlahco atl; in tzompachquilitl mocuihcuilia in inelhuayo, mopohpoa ihuan mopaca; ihtic in zoquicaxitl motlalia in pitzochiyahuizotl, in chilacachtextli in ye tlamohmoyauhtli; zan tequi molinia.

In ihcuac ye cualli tlatzoyonilli motlalilihtih in iztayutl zan tlamach inic ahmo motelolohchihuaz; motlalilia in tzompachquilitl ihuan tlatzaccan in nacatl, motlapachoa inic huicciz ica ahmo huey tletl.

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer la carne de puerco en una cazuela con dos litros de agua, la cebolla, los ajos y la sal, y en otra se pone la pasta de pipián a remojar con un jarrito y medio de agua. A los chivitos se les quita la raíz, se limpian y se lavan. Mientras, en una cazuela se

pone la manteca agregando el pipián, que ya estará disuelto, sin dejar de mover. Cuando ya esté bien frito se va agregando el caldo poco a poco para evitar que se hagan grumos, y luego se añaden los chivitos y, por último, la carne. Se tapa y se deja cocer a fuego lento.

CHILACACHMOLLI ICA
ITZMIQUILITL

PIPIÁN CON VERDOLAGAS

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo poyoxnacatl
Tlahco kilo chilacachtextli
Ce kilo ihuan tlahco itzmiquil-
itl
Tlahcoxonacatl ahmo huel
huehyi
Yei axoxtlantli
Nahui xumalli pitzochiyahui-
zotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de carne de pollo
1/2 kilo de pasta de pipián.
1 1/2 kilos de verdolagas
1/2 cebolla de tamaño mediano
3 dientes de ajo
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In poyoxnacatl mohuicxitia ica ome litro atl ica xonacatl, axox ihuan iztatl ixquich in monequiz. In itzmiquiltil motlacuihcullia ihuan cualli mopaca; ihtic in comitl ica ome tecontontli atl mociyahua in chilacachtextli; ipan occe tepuzcaxitl motlalia in pitzochiyahuzotl ihuan ihcuac ye cenca totonqui motlalia in chilacachtextli ihuan molinia zan tequi.

Motlalia in poyoxiztayutl, in ye ohuicic, ihuan molinia zan tlamach inic ahmo motelolohchihuaz, motlalia in itzmiquiltil ihuan tlatzaccan in poyoxnacatl, motlapachoa, ma cualli huicci.

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el pollo en dos litros de agua con la cebolla, el ajo y la sal al gusto. Las verdolagas se limpian y se lavan muy bien. En un recipiente con dos tazas de agua se remoja el pipián, mien-

tras que en otra se pone la manteca, y cuando esté bien caliente se agrega la pastita de pipián y se sazona moviéndolo constantemente. Después, se agrega el caldo del pollo que ya estará cocido, sin dejar de mover para que no se formen grumos. Se añaden las verdolagas y, por último, el pollo. Se tapa y se deja cocer.

CHILACACHMOLLI ICA
TOCHNACATL

PIPIÁN CON CARNE
DE CONEJO

ITLANAHNAMIC:

Ce tochtli in ahmo huel huehyi
Tlahco kilo chilacachtextli
Tlahcoxonacatl ahmo huel
huehyi
Yei axoxtlantli
Nahui xumalli pitzochiya-
huizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 conejo de tamaño regular
1/2 kilo de pasta de pipián
1 cebolla mediana
3 dientes de ajo
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ica ome litro atl mohuicxitia in tochtli ica axox, xonacatl ihuan iztatl; ihtic in occe comitl mociyahua in chilacachtextli ica ome xalohtoton atl, motzoyonia ixquichcauh in ye tepitzin huahqui; motequilia in iztayotl campa ohuiccic in tochtli, macahmo ayo; motlalilia in nacatl, ma cualli huicci.

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el conejo en dos litros de agua con el ajo, la cebolla y la sal. En otro recipiente, se remoja el pipián con dos tazas de agua, y en otro más, se pone la manteca y se agrega el pipián. Se fríe hasta que quede chinito, y se agrega el caldo en el que se coció el conejo, evitando que quede aguado. Se agrega la carne y se deja cocer.

CHILACACHMOLLI ICA BISTÉ

PIPIÁN CON BISTECES

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo bisté
Tlahco kilo chilacachtextli
Nahui xumalli pitzochiya-
huizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de bisteces
1/2 kilo de pasta de pipián
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihtic in comitl mociyahua in chilacachtextli ica ome tecontontli atl; ipan in zoquicaxitl motlalia in pitzochiyahuizotl, motzoyonia in bisté, ihuan ihcuac ye tlahcohuicxitilli, ye motlalia in chilacachtextli, motlehuatza ihuan motequilia ome ahnozo yei taza atl; macahmo cenca tetzahuac nien ayo. Intla monequi motlalilia nohpaltlatetectli ihuan camohtli.

PREPARACIÓN:

Se remoja el pipián en un recipiente con dos tazas de agua, y en una cazuela, se pone la manteca, se fríen los bisteces y, cuando ya estén a medio cocer, se agrega la pasta del pipián. Se sazona y se le agregan dos o tres tazas de agua cuidando que no quede ni muy espeso ni muy aguado. Si se quiere, se pueden agregar nopales y papas cortadas en trocitos pequeños.

CHILACACHMOLLI ICA
CIHUACUACUAHUENENEPILLI

PIPIÁN CON LENGUA DE VACA

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo pitzonacatl
Tlahco kilo chilacachtextli
Ce xonacatl tzitziquitzin
Yei axoxtlantli
Ce kilo "cihuacuacuahuene-
pilli"
Nahui xumalli pitzochiya-
huizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de carne de puerco
1/2 kilo de pasta de pipián
1 cebolla chica
3 dientes de ajo
1 kilo de lengua de vaca
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ica ome litro atl mohuicxitia in pitzonacatl ica axox, xonacatl ihuan iztatl. Ihtic in ocece comitl mociyahua in chilacachtextli ica ome tecontontli atl ihuan ipan zoquicaxitl motlalia in pitzochiyahuizotl inic totoniz; motlalia in chilacachtextli, motzoyonia cenca cualli, zan tlamach motlaliliehtih in iztayutl can ohuicic in pitzonacatl inic ahmo motelohchihuaz; in "cihuacuacuahuene-nepilli", in ye cualli tlapactli, no ye motlalia, motlalia in nacatl, motlapachoa ihuan mohuicxitia ica ahmo huey tletl.

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer la carne de puerco en dos litros de agua con la cebolla, el ajo y la sal. En un recipiente, se remoja el pipián con dos tazas de agua, y en una cazuela, se pone la manteca. Cuando esté caliente, se agrega el pipián ya hecho pasta, y se fríe bien. Poco a poco se añade el caldo en donde se coció la carne, moviendo para evitar que se formen grumos. Por último, se agregan la lengua de vaca, bien lavada, y la carne. Se tapa y se deja cocer a fuego lento.

TLEMOLLI

MOLE COLORADO

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

| | |
|--|-------------------------------------|
| Ce kilo mulatochilli | 1 kilo de chile mulato |
| Ce kilo pasillachilli | 1 kilo de chile pasilla |
| Tlahco kilo patlahuacchilli | 1/2 kilo de chile ancho |
| Tlahco cuarto almendra | 125 gramos de almendras |
| Tlahco cuarto piñon | 125 gramos de piñones |
| Tlahco cuarto nuez | 125 gramos de nuez |
| Tlahco cuarto avellana | 125 gramos de avellanas |
| Ce cuarto tlalcacahuatl | 1/4 de kilo de cacahuates |
| Mahtlacpoalli gramo ayohhuachtextli | 200 gramos de pepita verde |
| Tlahco paquete "tocichtzin" chocolatl | 1/2 paquete de chocolate de mesa |
| Mahtlacpoalli gramo galleta maría | 200 gramos de galletas Marías |
| Ce cuarto pasa | 1/4 de kilo de pasas |
| Ce cuarto ajonjolí | 200 gramos de ajonjolí |
| Tlahco kilo xonacatl | 1/2 kilo de cebolla |
| Chicompoalli ihuan mahtlactli gramo axox | 150 gramos de ajo |
| Chicuacen yauhtlaxcalli | 6 tortillas de maíz azul |
| Ce oquichxuchicalli | 1 plátano macho |
| Ce pantzin bolillo ye tlaic- cectli | 1 bolillo |
| Chicuacen ahucacuauhaztla- capalli | 6 hojas de aguacate |
| Tlahco mamahpicton tomillo | 1/2 manojito de tomillo |
| Tepitzin comino | 1 pizca de cominos |
| Cempoalli pitzahuac pimienta | 20 pimientas delgadas |
| Caxtolli ahhuiyac clavo | 15 clavos de olor |
| Ome xumalli cilantro xinachtli | 2 cucharadas de semilla de cilantro |

| | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Chicuey tlatzicuehualli canela | 8 rajitas de canela |
| Anis, ixquich in quicui tomahpil | 1 pizca de anís |
| Tlahco naranja iehuayo | La mitad de la cáscara de 1 naranja |

QUENIN MOCHIHUA:

In chilli moquixtilia icuitlaxcol, icuitlapil ihuan moihcequi; zan niman mopohpoa ica cuechahuac tatapahtli; no iuhqui moihcequi in tlalcacahuatl, almendra, ajonjoli, bolillo, in tlaxcalli, in ahua-cacuauhaztlacapalli; moihcequi in xonacatl, axox; in oquichxuchicualli motlehuetza ica chiyahuizotl. Mochi inin moteci itloc in occe tlanahnamictli ihuan yeca in chiltextli inic mochihuaz molli.

Ixquich in chiltextli cenca huehyi, ahzo ica quintlamacazqueh yei poalli tlahca ahnozo ocachintin; yuhqui, mocui ixquich in monequiz ihuan tlapixcan motlalia in ocachi.

Tlen mocuaz motlehuetza ica pitzochiyahuizotl ihuan motlallilia poyox ahnozo huaxoloiztayutl. Huicci ome ahnozo ome ihuan tlahco cahuitl ipan. Intla chicuacen tlahca tlahcuazqueh mochihua ome tecontontli chiltextli. Intla tlahcuazqueh chicuacen tlahca monequi ome tecontontli chiltextli.

PREPARACIÓN:

Se desvenan los chiles, se les quita el rabo, se tuestan y se limpian con un trapo húmedo. Se tuestan los cacahuates, las almendras, el ajonjolí, el bolillo, las tortillas y las hojas de aguacate, y se asan la cebolla y el ajo. El plátano macho se dora en aceite. Todo esto se muele con los demás ingredientes y queda lista la pasta; puede rendir 60 o más platillos, se toma la que se vaya a utilizar y se guarda la demás. La cantidad que se vaya a utilizar se sazona con manteca o aceite, y se le agrega caldo de pollo o de guajolote. Se cuece al fuego de dos a dos horas y media. Para seis personas se utilizan dos tazas de la pasta.

AHUAXCALZON

ITLANAHNAMIC:

Tlahco kilo ahuax in ye
huacqui
Ce mahpictli xocoyolli
Tlahcoxonacatl
Ce huey axoxtlantli ahnozo
ome tztizquitzin
Mahtlactli ome huacqui
cuauhchilli
Ce mamahpicton yepazohtli
Iztatl, ixquich in monequiz

QUENIN MOCHIHUA:

Mihcequi in ahuax comalco ica ahmo huey tletl; zan niman mociyahua ahzo yei cahuitl, mixahuia cenca cualli ihuan mohuicxitia ica in cenxonacatlactli, axoxtlantli ihuan iztatl. Ihuac ye tlahcotlahuicxitilli motlalilia xocoyolli, ica in yepazohtli, in ye cualli tlapactli. In chilli, in ye tlahcectli, in ye tlapayantli, ihuan in iztatl, mottlalia ipan iiztayoton.

PREPARACIÓN:

Se tuestan las habas en un comal a fuego medio, se remojan alrededor de tres horas, se enjuagan muy bien, y se ponen a cocer con la cebolla, el ajo y la sal, en tres litros de agua. Cuando estén a medio cocer, se les agrega el xocoyol junto con el epazote muy bien lavado. Los chiles se tuestan y, ya para comer, se desmoronan en el caldillo.

HABAS ENZAPATADAS

INGREDIENTES:

1/2 kilo de habas secas con
cáscara
1 manojo de hierbitas xocoyol
1/2 cebolla
1 diente de ajo grande o dos
medianos
1 docena de chiles de árbol
secos
1 manojito de epazote
Sal al gusto

AHUAXMOLLI ICA NOHPALLI

CALDO DE HABAS
CON NOPALES

ITLANAHNAMIC:

Tlahco kilo ahuax in ye
huacqui
Ce kilo xaltemetl
Mahtlactli nohpalli ahmo
huehyi
Ce tlanauhcanquixtilli kilo
xitomatl
Mahtlactli cuauhchilli in ye
huacqui
Tlahcoxonacatl
Ome axoxtlantli
Ce mamahpicton cilantro
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1/2 kilo de habas secas

1 kilo de mollejas
10 nopales medianos

1 cuarto de jitomate

10 chiles de árbol secos

Media cebolla
2 dientes de ajo
1 manojito de cilantro
Sal, la necesaria

QUENIN MOCHIHUA:

Mohuicxitia in ahuax ica iztatl; cecni mohuicxitia in nohpalli in cenca ye omotetec, no iuhqui motlalilia iztatl. Ihuac inin ye cualli tlahuicxitilli, mopaca, ma ixica; xitomatl, xonacatl, axox no cenca motetequi, no iuhqui in cilantro mopaca, motetequi.

Ipan tepuzcaxitl motlalia yei xumalli pitzochiyahuizotl ihuan motzoyonia in xaltemetl in ye omotlahcotec, in ocho ye omopac; motlalia xitomatl ica xonacatl ihuan axox, ma tlehuaqui ihuan ye motlalilia ahuax ica nohpalli. Ihuac ye tlamacoz moihcequi in chilli ihuan mococototza ihtic in tocacaxton intla monequi.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las habas con sal y, aparte, los nopales cortados en cuadrados pequeños, también con un poco de sal. Cuando éstos están

bien cocidos, se lavan y se escurren. El jitomate se pica con la cebolla y el ajo muy menudito. El cilantro se lava muy bien y se corta en trozos pequeños.

Se ponen tres cucharadas de manteca en una sartén, y las mollejas, previamente lavadas, se cortan a la mitad y se fríen. Se agregan el jitomate, la cebolla y el ajo; se sazonan, y se incorporan las habas y los nopales. Para servirse se tuestan los chiles y se desmenuzan en el caldo si así se desea.

AHUAXMOLLI ICA ARROZ

CALDO DE HABAS CON ARROZ

ITLANAHNAMIC:

Tlahco kilo ahuaux in ye
huacqui
Ce xaxalohton arroz
Yei tepiton patlahuacchilli
Tlahcoxonacatl
Ome axoxtlantli
Ce mamahpicton cilantro
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1/2 kilo de habas secas
1 taza de arroz
3 chiles anchos chicos
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
1 manojito de cilantro
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Achto mopaca in ahuaux ihuan zan niman mohuic xitia ica iztatl, xonacatl ihuan axox, inin in ye tlapitzinilli; ihcuac ye achi tlahuicxitilli motlalilia in arroz in ye tlapactli; in patlahuacchilli moihcequi ihuan moteci; in cilantro no iuhqui cualli mopaca, motetequi, ihuan ye motlalilia in iztayutl.

PREPARACIÓN:

Previamente lavadas, se cuecen las habas sin cáscara, con sal, cebolla y los ajos machacados. Cuando están a medio cocer, se agrega el arroz muy bien lavado junto con el chile ancho que ya se habrá asado y molido. El cilantro se lava muy bien, se corta en trocitos, se incorpora al caldo y se deja cocer.

AHUAXMOLLI ICA
ITZMIQUILITL

CALDO DE HABAS
CON VERDOLAGAS

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Tlahco kilo ahuax in ye
huacqui
Ce kilo poyox iaztlacapal
Ce kilo itzmiqUILITL
Tlahcoxonacatl
Ome axoxtlantli
Iztatl, ixquich in monequiz

1/2 kilo de habas secas
1 kilo de alas de pollo
1 kilo de verdolagas
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mohuicxitia in ahuax in ye omoquixtili in icacallo ica in poyox-
aztlacapalli, xonacatl ihuan axox in ye tlapitzinilli, ihuan in iztatl;
ihcuac ye tlahcotlahuicxitilli ye motlalilia in itzmiqUILITL in ye
cualli tlapactli in mixtlapana ahnozo motetequi.

PREPARACIÓN:

Bien limpias y sin cáscara, se cuecen las habas con las alas de
pollo, la cebolla, el ajo machacado y la sal, y cuando estén a me-
dio cocer, se agregan las verdolagas bien lavadas y sin los tallos
gruesos, y los chiles cortados en rajitas o picaditos.

CUITLATEPOLTOCHMOLLI

TEPORINGO EN MOLE
DE OLLA

ITLANAHNAMIC:

Ce cuitlatepolli
Macuilli huaxchilli
Yei camohtli
Yei zanahoria
Tlahcoxonacatl
Yei axoxtlantli
Comino, ixquich in quicui
tomahpil
Ce huey yepazohquilmaitl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 conejo teporingo
5 chiles guajillo
3 papas
3 zanahorias
1/2 cebolla
3 dientes de ajo
1 pizquita de cominos
1 rama grande de epazote
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihcuac ye omoquixtili in iehuayo in tochtli, moquixtilia in ihtic ehua, macahmo tzomoni in chichicatli; cecni motlalia in iyollo, ieltapach, in huel mocua intla monequi yece motlahcalia in necocetencatl.

In cuitlatepolli cualli mopaca, motetequi ihuan achitonca ma ehcahuaqui yece ahzo ocachi cualli ma tonalhuaqui. Motlalia ce xoctli ica yei litro atl ica iztatl ihuan axox; in huaxchilli moquixtilia icuitlaxcol, moihecequi ihuan mociyahua. Motlalia in tochtli ihtic in atl ihcuac ye cuacualacatoc, motlalilia iztatl. Ihcuac ye tlahuicxitilli ye motlalilia huaxchilli in ye omotez ica comino, zanahoria, camohtli ihuan yepazohtli. Ma cualli huicci in tla-cualquilitl ihuan yeca.

PREPARACIÓN:

Se despelleja el conejo y se le sacan las vísceras cuidando que no se le rompa la hiel. El corazón y el hígado se pueden comer si así

se desea, pero se desechan los riñones. Una vez que se ha lavado muy bien el conejo, se corta en trozos y se deja orear un rato; si es al sol, mejor. Mientras, se pone una olla con tres litros de agua con la sal y el ajo. Los guajillos se desvenan, se tuestan y se remojan. Cuando el agua esté hirviendo, se pone a cocer el conejo con la sal. Ya cocido, se agrega el chile guajillo molido con los cominos, las zanahorias, las papas y el epazote; se deja a que se cuezan las verduras y queda listo.

COYOLCHILMOLLI
ICA TOCHNACATL

CONEJO EN SALSA
DE CHILE CASCABEL

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo tochnacatl
Tlahco kilo xitomatl
Caxtolli coyolchilli
Ce xonacatl
Chicuey axoxtlantli
Nahui xumalli pitzochiya-
huizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de carne de conejo
1/2 kilo de jitomate
15 chiles cascabel
1 cebolla
8 dientes de ajo
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihcuac ye omoquixtili in iehuayo in tochtli, zan tlamach mopaca inic ahmo tzomoniz in chichicatl nien vejiga, mopaca ihuan ma tepitzin ehecahuaqui; tleco motlalia in xoctli ica ome litro atl, tlahcoxonacatl, nahui axoxtlantli ihuan tepitzin iztatl; ihcuac ye cuacualaca in atl, ye motlalilia in tochtli, ma huicci.

In coyolchilli moihequi ica xitomatl, in occe tlahcoxonacatl, nahui axoxtlantli ihuan moteci. Ipan tepuzcaxitl motlalia in pitzochiyahuizotl, motzoyonia in chilatl, ihuan motlalilia in iztayutl campa ohuiccic in tochtli, ica in nacatl. Motlapachoa, ma cualli huicci.

PREPARACIÓN:

Ya despellejado el conejo, se limpia muy bien cuidando que no se revienten la hiel y la vejiga. Se lava y se deja orear un poco; mientras, se pone al fuego una olla con dos litros de agua con la mitad de la cebolla y cuatro dientes de ajo y un poco de sal. Cuando ya

esté hirviendo el agua, se agrega el conejo y se deja cocer. Los chiles cascabel se tuestan con el jitomate, la otra mitad de la cebolla y cuatro dientes de ajo, y todo esto se muele. En una cacerola se pone la manteca, se fríe la salsa y se le agrega el caldo en donde se coció el conejo, junto con la carne. Se tapa y se deja cocer.

CIHTLINACATL
TLEXOCHTLAHUATZALLI

LIEBRE ASADA EN BRASAS

ITLANAHNAMIC:

Cihtlinacatl
Tecolli, ixquich in monequiz
Huaxchilli
Tlahcoxonacatl
Nahui axoxtlantli
Tlahcoxuxumalton oregano
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 liebre
Carbón, la cantidad necesaria
Chile guajillo
1/2 cebolla
4 dientes de ajo
1/2 cucharadita de orégano
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihcuac ye omoquixtili in iehuayo in tochtli, mopohpoa cualli, macahmo tzomoni in chichicatl ihuan vejiga, mopaca, motonalhuatza tepitzin, achto moxahhuilia iztatl; in huaxchilli moquixtilia in icuitlaxcol ihuan moihcequi ica xonacatl ihuan axox; mochinin moteci ica oregano ica tepitzin atl, inic mochihuaz in chilatl tepitzin tetzahuac; inin moxahhuilia in tochtli, mocahua ahzo ome cahuitl, zatepan motlalia tlexochpan ihuan zan tlamach mocuecueptiuh ixquichcauh ye tlahuicxitilli.

PREPARACIÓN:

Se despelleja la liebre y se limpia muy bien cuidando de no romper la hiel y la vejiga. Se lava y se pone a orear un rato untándole un poco de sal. El chile guajillo se desvena y se asa junto con la cebolla y los ajos, y luego se muelen junto con el orégano y muy poca agua para que quede una salsa espesa. Se unta con esta salsa el conejo, y se deja reposar alrededor de dos horas, y después se pone al carbón. Se va volteando con cuidado hasta que se cueza.

TOZANNACATLATZOYONILLI

CARNE DE TUZA FRITA

ITLANAHNAMIC:

Tozannacatl
 Tlahcoxonacatl
 Nahui axoxtlantli
 Nahui xumalli pitzo-
 chiyahuizotl
 Cenxumalli oregano
 Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

Carne de tuza
 1/2 cebolla
 4 dientes de ajo
 4 cucharadas de manteca
 1 cucharada de orégano
 Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihcuac ye omoquixtili in iehuayo tozan, moquixtilia in ihticehua; cualli mopaca ihuan ma cuacualaca ica ome litro atl ica tepitzin iztatl. Ihcuac ye tlahuicxitilli mocahua ma ixica. Moteci in iztatl ica oregano ihuan axox, tleco motlalia zoquicaxitl ica pitzochiyahuizotl, in tozannacatl moxahhuilia in chiltextli ihuan motlahiituh in nacatlatzayantli ipan caxitl, ma huicci.

PREPARACIÓN:

Se despelleja la tuza, se le sacan las vísceras, se lava muy bien, se corta y se pone a hervir en dos litros de agua con un poco de sal. Cuando ya esté cocida, se escurre. Se muele la sal junto con el orégano y el ajo. La carne de la tuza se unta con la pasta que se molió y se va dorando en una cazuela con la manteca caliente.

CUAUHPOYOXMOLLI

POLLO CIMARRÓN EN MOLE DE OLLA

ITLANAHNAMIC:

Ce cuauhpoyox
Yei litro atl
Ce xonacatl ahmo huehyi
Chicuacen axoxtlantli
Tlahco kilo ayohtoton ahnoce
tzilacayohtoton
Chicuacen xoconochtli
Comino, ixquich in quicui
tomahpil
Chicuacen huaxchilli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 pollo cimarrón
3 litros de agua
1 cebolla mediana
6 dientes de ajo
1/2 kilo de calabacitas o chilacayotitos
6 tunas agrias (xoconostles)
1 pizca de cominos

6 chiles guajillos
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In poyox moquixtilia in ihticehua ihuan in ye tlapactli, mohuicixitia ica ome litro ihuan tlahco atl; motlalilia in xonacatl, axox ihuan iztatl; in huaxchilli moihcequi, mociyahua ihuan moteci ica comino ihuan motlalilia in iztayutl; ihcuac ye achi tlahuicxitilli ye motlalilia in tzilacayohtoton, ahnozo ayohtoton, in xoconochtli ihuan in chilli in ye tlatextli, in ye omocuachhui, ihuan tleco mochahua ixquichcauh in ye ohuiccic in tzilacayohtli.

PREPARACIÓN:

Se le quitan las vísceras al pollo y, ya bien limpio, se pone a cocer en dos litros y medio de agua con la cebolla, el ajo y la sal. Los chiles guajillos se asan, se remojan y se muelen junto con los cominos, y se agregan al caldo. Cuando el pollo esté casi cocido, se agregan los chilacayotes o las calabazas, las tunas y el chile molido y colado, y se deja en el fuego hasta que la verdura quede suave.

CUATATAPAMOLLI ICA
XOCONOCHTLI

FRIJOL QUEBRADO
CON XOCONOSTLES

ITLANAHNAMIC:

Tlahco kilo tlietl
Mahtlactli ome xoconochtli
Mahtlactli nohpalli
Tlahcoxonacatl ahmo huehyi
Yei quilmailt yepazohtli
Nahui axoxtlantli
Nahui xumalli
pitzochiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1/2 kilo de frijol negro
1 docena de xoconostles
10 nopales
1/2 cebolla mediana
3 ramas de epazote
4 dientes de ajo
4 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mohuicxitia in etl ica ome litro atl, ica xonacatl, axox ihuan pitzochiyahuizotl. Cecni, ica xoxocton mohuicxitia in nohpaltlatectli; in xoconochtli mopohpoa inic zatepan moquixtiliz in inacayo; cualli mopaca in yepazohtli, in nohpalli ma ixica ihuan mixahuia inic cualli moquixtiliz in nohpalalactli; ye motlalia campa ohuiccic in etl ica in xoconochtli ihuan in yepazohtli ixquichcauh in ye cualli tlahuicxitilli.

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el frijol en dos litros de agua con la cebolla, el ajo y la manteca. Aparte, en una olla se cuecen los nopales cortados en cuadritos. Los xoconostles se limpian muy bien para abrirlos y quitarles la pulpa. Se lava muy bien el epazote, y los nopales se escurren, se enjuagan para quitarles la baba y se agregan al frijol junto con los xoconostles hasta que éstos queden cociditos.

TLILEMOLLI ICA TENOCHTLI

FRIJOL NEGRO CON TUNAS DE LOS PEDREGALES

ITLANAHNAMIC:

Tlahco kilo tlietl
Mahtlactli ome tenochtli
Tlahcoxonacatl ahmo huehyi
Nahui axoxtlantli
Yei xumalli pitzochiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1/2 kilo de frijol negro
12 tunas de los pedregales
1/2 cebolla mediana
4 dientes de ajo
3 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ica ome litro ihuan tlahco atl mohuicxitia in tlietl, in ye cualli tlapactli, ica xonacatl, axox, pitzochiyahuizotl ihuan iztatl in tenochtli inoc quipia in iehuayo achto mopohpoa cualli inic moquixtiliz in iahhuayo yehica cenca tecohcolti in ihcuac ica titotzpinia, moixtlapana ihuan motlalilia in etl inic huicciz.

PREPARACIÓN:

Bien limpiecitos, se ponen a cocer los frijoles en dos litros y medio de agua, con la cebolla, el ajo, la manteca y la sal. Las tunas se cortan en rebanadas, se agregan a los frijoles y se dejan cocer.

Nota: Antes de descascarar las tunas, hay que limpiarlas muy bien para quitarles las espinitas, pues son muy molestas cuando se encajan en la piel.

COYOLCHILMOLLI ICA EXOTL

VAINAS TIERNAS DE FRIJOL EN SALSA DE CHILE CASCABEL

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Ce kilo exotl in cenca conetic

1 kilo de vainas de frijol muy tiernas

Mahtlactli coyolchilli

10 chiles cascabel

Tlahco kilo xitomatl

1/2 kilo de jitomate

Ome xumalli

2 cucharadas de manteca

pitzochiyahuizotl

Yei axoxtlantli

3 dientes de ajo

Iztatl, ixquich in monequiz

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Cualli mopaca in exotl; in coyolchilli moihcequi ica xitomatl ihuan axox ihuan moteci ipan temolcaxitl ahnozo tepuztltoaloni; inin motzoyonia ica ome xumalli pitzochiyahuizotl, motlalilia in exotl ihuan ye mohuicxitia ica ahmo huey tletl.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las vainas de frijol; el chile cascabel se asa con los jitomates y el ajo, y se muele en el molcajete o en la licuadora. Todo esto se fríe con dos cucharadas de manteca, se agregan las vainas, se tapan y se cuecen a fuego lento.

CATARINACHILMOLLI ICA
NABOXIHUITL

HIERBA DE NABO EN SALSA
DE CHILES CATARINAS

ITLANAHNAMIC:

Tlahco kilo xitomatl
Mahtlactli catarina chilli
Ome axoxtlantli
Ome xumalli pitzo-
chiyahuizotl
Ce kilo naboxihuitl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1/2 kilo de jitomate
10 chiles catarinas
2 dientes de ajo
2 cucharaditas de manteca
1 kilo de hierba de nabo
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Catarina chilli, xitomatl ihuan axox moihcequi ihuan moteci; ipan zoquicaxitl motlalia in pitzochiyahuizotl ihuan motzoyonia in ye omotez; in mostancia moquixtilia in cenca conetic iatlapal, cualli mopaca, ihuan motlalilia in chilatl ihcuac ye cuacualaca, motlapachoa inic cualli huicciz.

PREPARACIÓN:

Se asan y muelen el chile, el jitomate y los ajos, y se fríen en una cazuelita con la manteca. Se le quitan a la hierba de nabo las hojitas más tiernas y, muy bien lavadas, se agregan a la salsa cuando esté hirviendo. Se tapan y se dejan cocer.

QUENIN MOCHIHUA:

Cequi xihuitl mocua yuhquin momaca milla; cequih inin yehuatl in xocoyolli ihuan cilantrillo, inin cenca iuhcatic iahhuuiyayaliz in cilantro, in ahmo momati in inahuatlahtoltoca. Miec tlacah in yahuih tequitizqueh milla ahnozo cuauhtla zan quihuica tlaxcalli, ihuan ihcuac ye tlacualizpan, quinechicoa xocoyolli ihuan quitlalia ipan tlaxcalli; intla quihuica limon quitlalilia cequi tlachipintli ihuan tepitzin iztatl. In cilantrillo mocua ica occe tlacualli mohuica milla quemem emolli, ahuaxmolli, camohtlatzoyonilli.

Tlein zan monexpachoa:

Ihcuac ompa milla mochi ye omahcic cequi tlamantli mocua tlein ompa momaca. Mocua in ahuaxxoxouhqui, elotl, nanacatl, ixquicheauh in cequi totomeh. Achi muchipa tlepitzalo ihuan ahmo mocahua cehuiz in tletl mochi in cemilhuítl. Ihcuac ye tlacualoz monexpachoa in ahuaxxoxouhqui, ahnozo in ye huacqui, in elotl, in camohtli. Zatepan ye pehua mochi tlatzcucuepoca, ye centlamahmani in ahhuiyac. Muchi tlacah cemihcac quihuica tlaxcalli ihuan quemmanian limon, iztatl in quitlalilizqueh in huicci tleco.

PREPARACIÓN:

Hay algunas hierbitas que se comen tal y como se dan en el campo; algunas de éstas son el xocoyol y el cilantrillo; esta última con un intenso sabor a cilantro y del que no se conoce el nombre náhuatl.

Muchas personas que van a trabajar al campo no llevan más que tortillas; a la hora de comer, juntan xocoyol y lo ponen en la tortilla. Si llevan limón, le ponen unas gotas y un poco de sal. El cilantrillo se usa, generalmente, para acompañar algunas comidas como frijoles, caldo de habas o papas fritas.

Lo que se cuece en el rescoldo.

Cuando ya los sembradíos están maduros, se puede comer en las milpas lo que allí mismo se da. Se comen habas verdes, elotes, papas, hongos y hasta aves. Generalmente, se enciende lumbre y se mantiene durante todo el día. A la hora de comer, se meten en el rescoldo las habas verdes o secas, los elotes o las papas. Después de un rato, todo empieza a tronar y se expande el olor de lo que se está cocinando. La gente siempre lleva tortillas y, a veces, limón y sal para ponérselo a lo que se cuece en el fuego.

ZOLLIN IZTAYUTL

CODORNICES EN CALDO

ITLANAHNAMIC:

Chicuacen zollin
Tlahco xonacatl ahmo huehyi
Yei axoxtlantli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

6 codornices
1/2 cebolla de tamaño mediano
3 dientes de ajo
Sal, la necesaria

QUENIN MOCHIHUA:

Cualli mopaca in zozoltin. Ihtic in xoctli motlalia ome litro atl; ihcuac ye cuacualacatoc ye motlalia in zolnacatl ica in xonacatl ihuan axox, ma cualli huicci.

PREPARACIÓN:

Se ponen a hervir dos litros de agua con la cebolla y el ajo. Cuando esté hirviendo el agua, se agregan las codornices bien limpias. Se añade sal al gusto, y se dejan cocer.

TLATZOYONILZOLLIN

CODORNICES FRITAS

ITLANAHNAMIC:

Chicuacen zoltin
Tlahcoxonacatl in ahmo
huehyi
Yei axoxtlantli
Ce xuxumalton oregano
Ome xumalli pitzochiyauizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

6 codornices
1/2 cebolla mediana
3 dientes de ajo
1 cucharadita de orégano
2 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihtic in ome litro atl motlalia xonacatl, yei axoxtlantli ihuan iztatl; ihcuac ye cuacualaca ye motlalia in zozoltin in ye cualli tlapactli; ihcuac ye tlahuicxitilli ye moquixtilia in iztayutl; ye moteci in occe axoxtlantli ica in oregano ihuan tepitzin iztatl; inin textli moxahhuilia in totomeh ihuan motzoyonia ipan zoquicaxitl ica ome xumalli pitzochiyahuizotl.

PREPARACIÓN:

En dos litros de agua, se ponen la cebolla, tres dientes de ajo y la sal, y cuando esté hirviendo se agregan las codornices muy bien lavadas. Ya cocidas, se sacan del caldo. Se muelen los tres dientes de ajo sobrantes con el orégano y un poco de sal, y con esta pasta se untan las codornices y se fríen en una cazuela con dos cucharadas de manteca.

HUAXCHILMOLLI ICA
AYOTOCHNACATL

ARMADILLO EN CHILE
GUAJILLO

ITLANAHNAMIC:

Ayotochnacatl
Caxtolli huaxchilli
Nahui tepiton xitomatl
Ome xumalli pitzo-
chياهوizotl
Ce xonacatl
Chicuacen axoxtlantli
Comino, ixquich in quicui
tomahpil
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

Carne de armadillo
15 chiles guajillos
4 jitomates pequeños
2 cucharadas de manteca

1 cebolla
6 dientes de ajo
1 pizca de cominos

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihtic ome litro atl motlalia tlahcoxonacatl ihuan yei axoxtlantli; ihcuac ye cuacualacatoz ye motlalilia in nacatl in ye tlapactli. In huaxchilli moihcequi ica xitomatl, in occe tlahcoxonacatl ihuan occe yei axoxtlantli; zatepan mociyahua in huaxchilli ihtic in atotonilli ihuan moteci ica xonacatl, axox, comino ihuan xitomatl. Ipan zoquicaxitl motlalia in pitzochياهوizotl ihuan motzoyonia mochi in omotez, ihcuac ye cualli tlahuicxitilli ye motlalilia in iztayutl, in ayotochnacatl ihuan iztatl; motlapachoa inic cualli huicciz.

PREPARACIÓN:

En dos litros de agua, se ponen la mitad de la cebolla y tres dientes de ajo, y cuando esté hirviendo se agrega la carne bien lavada. Los chiles se asan junto con el jitomate, la otra mitad de la cebo-

lla y los tres ajos restantes; después, los chiles se remojan en agua caliente y se muelen con la cebolla, el ajo, los cominos y el jitomate. En una cazuela, se pone la manteca y se fríe todo lo que se molió. Una vez que se ha sazonado, se agregan el caldo, la carne y la sal. Se tapa y se deja cocer.

XOXOUHQUICHILMOLLI
ICA AYOTOCHNACATL

ARMADILLO
EN CHILE VERDE

ITLANAHNAMIC:

Ayotochnacatl
Ce kilo tomatl
Caxtolli chilpitzahuac ahnozo
cuauhchilli
Ce xonacatl
Ome xumalli pitzo-
chiyahuizotl.
Chicuacen axoxtlantli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

Carne de armadillo
1 kilo de tomate
15 chiles serranos o de árbol

1 cebolla
2 cucharadas de manteca

6 dientes de ajo
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Ihtic in ome litro atl motlalia tlahcoxonacatl ihuan yei axoxtlantli, mocuacualatza; ihcuac ye cuacualacatoz ye motlalia in nacatl in ye tlapactli. Ica ome tecontontli atl mohuicxitia in chilli ica tomatl, xonacatl ihuan axox; mochinin moteci ica tepuztlatzoaloni ahnozo temolcaxitl. Tleco motlalia in caxitl, motlalilia in pitzo-chiyahuizotl ihuan motzoyonia mochi in omotez, zatepan motlalilia in nacatl ihuan iztayutl in ihtic ohuiccic.

PREPARACIÓN:

Se ponen a hervir dos litros de agua con la mitad de la cebolla y tres dientes de ajo. Se lava bien la carne y se agrega al agua cuando esté hirviendo. En dos tazas de agua, se cuecen los chiles con los tomates, la cebolla y el ajo, y todo esto se muele en el molcajete o la licuadora. Se pone la manteca en una cazuela, y se fríe lo que se molió; después, se agregan la carne y el caldo en el que ésta se coció.

AYECOHMOLLI
ICA CHICHARRONTLALLI

FRIJOL AYOCOTE
CON MIGAS DE CHICHARRÓN

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo ayecohtli
Ce cuarto chicharrontlalli

Tlahcoxonacatl
Ome axoxtlantli
Tepetlachilli ahnozo
cuauhchilli
Ce quilmailt yepazohtli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de frijol ayocote
1 1/4 kilos de migas de chicharrón
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
Chiles serranos o de árbol

1 rama de epazote
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In ayecohtli mopaca ihuan mohuicxitia ica ome litro atl, xonacatl, axox ihuan iztatl; ihcuac ye tlahcotlahuicxitilli ye motlalilia in chicharrontlalli ihuan yepazohtli; motlapachoa inic ye huicciz.

Motlalilia chilli in ayecohmolli: yece achto motzoyonia ahnozo zan mihcequi; quen monequiz.

PREPARACIÓN:

Se lava el frijol y se pone a cocer en dos litros de agua con la cebolla, el ajo y la sal. Cuando esté a medio cocer, se le agregan las migas de chicharrón y el epazote. Se tapan y se dejan cocer. Los chiles, que son para acompañar los frijoles, se fríen o se tuestan, según el gusto.

CHICHILHUAUHIHTACATL

ITACATES CON LA HIERBA ROJA DE AMARANTO

ITLANAHNAMIC:

Ce malcochtli chichilhauhtli
ixiuhyo

Tlatzopeliloni, ahnozo piloncillo,
ixquich in monequiz

Canela tlatzicuehualli ahnozo
anis

Textli, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 manajo grande de hierba
roja de amaranto

Azúcar o piloncillo al gusto

Rajitas de canela o una pizca
de anís

Masa, la necesaria

QUENIN MOCHIHUA:

Itzalan in tlacualli ye huehca mochiuhtihuitz ompa Momozco Malacaticpac, cequi mochihuaya yuhquin ihtacatl yece, ahmo mocuaya achica yuhquin chichilhauhtli, in zan mocua ihcuac tiyahui titohuentizqueh, yuhquin ihcuac huiloa Chalmahtzin, ahnozo Tepaltzinco.

Achto monechicoa in chichilhuauxihuitl, cualli mopaca, zan niman, in oc xoxouhqui, moteci ihuan motlalilia tlatzopeliloni ahnozo piloncillo, no motlalilia in tlaahhuiyaliani, canela ahnozo anis; mochi inin in ye tlatextli motlalia ipan tlaxcalli, moihtacachihua ihuan ye momana comalco inic huicciz.

PREPARACIÓN:

Primero se recoge la hierba y se lava; luego se muele cruda y se le agrega azúcar o piloncillo, y un saborizante que puede ser canela o anís. Con la masa de maíz ya preparada se van haciendo tortillas con la mano y se le va poniendo la hierba molida. Se le da forma de itacate y se van poniendo al comal para que se cuezan.

Nota: Entre las comidas tradicionales de la región, hay algunas que se consumen a manera de itacate, pero que no se comen con frecuencia, como la hierba roja del *chilhuauhtli*, “amaranto rojo”, que se consume, por lo general, sólo cuando se va en peregrinación, como cuando la gente va a Chalma o a Tepalcingo.

EIHATACATL, AHUAXIHATACATL,
CALHUAHZA IHATACATL

ITACATES DE FRIJOL,
HABA O ARVEJÓN

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo textli
Tlahco kilo tleletl
Tlahco xonacatl ahmo huehyi
Yei axoxtlantli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de masa
1/2 kilo de frijol negro
1/2 cebolla mediana
3 dientes de ajo
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mohuicxitia in tleletl ahzo ahuax ahnozo calhuahzazazotlein in omoixpehpen inic mochihuaz in ihtacatl in tlahco xonacatl, axox ihuan iztatl; ihcuac ye tlahuicxitilli, mochi moteci ixquichcauh in ye tlatextli; in textli moneneloa ica iztatl, motlalilia tepitzin atl inic poxahuiz. Ye mochihua in tlaxcalli, in oc tomac in textli, motlalilia ome xumalli tlatextli in omochiuh, momelahua inin textli mochi ipan tlahco tlaxcalli, inin motzacua, oc motlaxcaloa ixquichcauh nezquia in cocolpantzin ihuan mohuicxitia comalco. Achiuhqui mochipa mocua inin ica temolcaxmolli ihuan chichihualayotlatetzauhtli, inin achto ye omotlatetextli.

PREPARACIÓN:

Se cuece el frijol, el haba o el arvejón con la media cebolla, el ajo y la sal, y cuando ya esté cocido, se muele hasta hacer una pasta. La masa se revuelve con la sal poniéndole un poquito de agua para que quede suave. Se hace la tortilla y, la masa en la mano, se le ponen dos cucharadas de la pasta que se haya hecho, extendida a lo largo de la mitad de la tortilla, y se cierra como quesadilla, y con las manos se torcea hasta que adquiere una forma como de cocol, y se pone a cocer al comal. Comúnmente se acompañan con una salsa hecha en molcajete y queso rallado.

MICHMOLLI

CALDO DE PESCADO

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo carpamichin
Caxtoli huaxchilli
Tlahco kilo xitomatl
Tlahco xonacatl ahmo huehyi
Yei axoxtlantli
Mahtlactli ome nohpalli
Yei xumalli pitzochiyahuzotl
Cequi yepazohquilmaitl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de carpas
15 chiles guajillos
1/2 kilo de jitomate
1/2 cebolla mediana
3 dientes de ajo
12 nopales
3 cucharadas de manteca
Unas ramas de epazote
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Mohuicxitia nohpalli in ye tlatetectli ica atl ihuan iztatl. Carpamichin cualli mopaca ihuan motlatlapana; in huaxchilli moihcequi, mociyahua ihuan moteci ica xonacatl, axox ihuan xitomatl. Ipan zoquicaxitl motlalia in chiyahuzotl ihuan motzoyonia in chilli in ye tlatextli; mocahua ma achitonca tlehuaqui; motlalilia in nohpalli in ye tlahuicxitilli, in yepazohtli, ihuan tlatzahcan in carpa michin.

PREPARACIÓN:

Se ponen a cocer los nopales cortados en cuadritos, con agua y sal. Las carpas se lavan muy bien y se cortan en rebanadas; el chile guajillo se asa, se remoja y se muele con la cebolla, el ajo y el jitomate. En una cazuela se pone la manteca y se guisa el chile molido que se deja hasta que sazone. Se le agregan los nopales ya cocidos, el epazote y, por último, el pescado.

XOXOUHQICHILMOLLI ICA
AXOLOTL IHUAN QUILTONILLI

AJOLOTE EN CHILE VERDE
CON QUILTONILES

ITLANAHNAMIC:

Ce axolotl
Tlahco kilo tomatl
Caxtollil chilpitzahuac
Itlanauhcayo ce ahmo huey
xonacatl
Yei xumalli pitzochiyahuizotl
Ome axoxtlantli
Ce malcochtli quiltonilli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 ajolote
1/2 kilo de tomate
15 chiles serranos
1/4 de cebolla mediana
3 cucharadas de manteca
2 dientes de ajo
1 rollo de quiltoniles
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In axolotl mochipahua ihuan cualli mopaca; moquixtilia in ihtic ehua; in chilli, tomatl, xonacatl ihuan axox mocuacualatza, zatepan moteci metlapan ahnozo ipan tepuztlatzoaloni ihuan moztzoyonia ipan caxitl; ihcuac ye cuacualaca motlalia in axolotl in achto ye omotetec, in chilmolli macahmo zazan tlaayotilli, motlalia iztatl.

PREPARACIÓN:

El ajolote se limpia, se lava muy bien y se le sacan las vísceras. Los chiles, los tomates, la cebolla y el ajo se hierven, y se muelen en el metate o la licuadora. Se pone una cazuela al fuego con la manteca donde se fríe lo que se molió, y cuando esté hirviendo se agrega el ajolote cortado en trozos, y los quiltoniles, cuidando que quede una salsa no muy aguada; se le agrega la sal.

QUENIN MOCHIHUA:

Xeliuhca inic mohuicxitia in michhuatzalli; nican zan tiquixquetzah ontlamantli in mochihua ompa tochan. Quemmanian zan moihequi comalco ihuan iuhqui mocua ica chiltemolli. Oc centlamantli ihcuac mohuicxitia ihtic in huaxchilmolli; intla inin mochihua cecni ma cuacualaca in tzompachquilitl (yuhquin omotlahtolmelauh itechpa in quilitl) ihuan motlalia ica michhuatzalli ihtic in chilmolli in cuacualacatoc, ihuan ye mocua.

PREPARACIÓN:

Los charales se cocinan de diferentes maneras. Aquí presentamos únicamente dos formas en que se comen en nuestra región:

A veces, sólo se tuestan en el comal y así se comen a manera de taco acompañándolos con una salsa de chile picante. Otra forma es cuando se cuecen en un guiso de chile guajillo. En este caso, se cuecen chivitos (como se explica en el quelite), y se colocan, con los charales, dentro del chile que ya debe estar hirviendo, y así se comen.

CUITLACOCHTLATEMITIL-
TLAXCALLI

QUESADILLAS
DE HUITLACOCHÉ

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo textli
Yei xumalli pitzochiyahuizotl
Tlahco xonacatl
Ce kilo cuitlacochi
Ce mahmapicton yepazohtli
Caxtollit tepetlachilli ahnozo
cuauhchilli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de masa
3 cucharadas de manteca
1/2 cebolla
1 kilo de huitlacoche
1 manojito de epazote
15 chiles serranos o de árbol
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Moatilia in textli ica iztatl ihuan atl ixquichcauh in ye poxactic; tleco motlalia caxitl, motlalilia in pitzochiyahuizotl ihuan motzoyonia in xonacatl in cualli ye omotetec; in yepazohtli ihuan chilli motextilia, motlalilia in xonacatl ica cuitlacochi, ye cualli tlachipauhtli; ye mo mana in tlaxcalli ihuan ye motemitia ica, motzoyonia ahnoce mohuicxitia comalco.

PREPARACIÓN:

Se bate la masa con sal y agua hasta que quede suave. Se pone una cazuela al fuego con la manteca, y se fríe la cebolla que ya debe estar cortada en cuadritos. Se pican finamente el epazote y los chiles, y se agregan a la cebolla junto con el huitlacoche limpiquito. Se hacen las tortillas, se rellenan y se fríen o se cuecen en un comal.

AYOXOCHTLATEMITIL-
TLAXCALLI

QUESADILLAS
DE FLOR DE CALABAZA

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo textli
Ce malcochtli ayoxochitl
Ce mamahpicton yepazohtli
Yei xumalli pitzochiyahuizotl
Tlahco xonacatl
Tlahco kilo celpatic chichi-
hualayotlatetzauhtli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de masa
1 rollo de flor de calabaza
1 manojito de epazote
3 cucharadas de manteca
1/2 cebolla
1/2 kilo de queso fresco
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In textli moneneloa ica iztatl ixquichcauh in ye poxactic; in ayoxochitl mochipahua ihuan mopaca ica in yepazohtli; inin motzoyonia ihuan ye tlaxcalmanalo; ihtic inin, oc tomac, motlalilitiuh in ye tlatzoyonilli ihun ome tlatlapantli chichihualayotlatetzauhtli; motzoyonia ahnozo mohuicxitia comalco.

PREPARACIÓN:

La masa se revuelve con la sal hasta que quede suave. La flor de calabaza se limpia y se lava junto con el epazote, y se fríen en la manteca con la cebolla. Se procede a hacer tortillas, pero cuando tiene uno extendida la masa en la mano, se le va poniendo lo que se frió y dos tiras de queso y se doblan. Se fríen o se ponen a cocer en el comal.

NOHPALLI ICA CHICHI-
HUALAYOTLATETZAUHTLI

NOPALES CON QUESO

ITLANAHNAMIC:

Cempoalli nohpalli
Tlahco kilo poyoxxaltemetl
ahnozo ieltapach
Itlanauhcayo ce kilo chichi-
hualayotlatetzauhtli panela
Itlanauhcayo ce kilo chichi-
hualayotlatetzauhtli
Chihuahua
Caxtolli chilpitzahuac ahnozo
cuauhchilli
Tlahco xonacatl
Yei xumalli pitzochiyahuizotl
Ce mamahpicton yepazohtli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

20 nopales
1/2 kilo de mollejas de pollo o
higaditos
1/4 de kilo de queso panela
1/4 de kilo de queso
Chihuahua
15 chiles verdes serranos o de
árbol
1/2 cebolla
3 cucharadas de manteca
1 manojito de epazote
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In nohpalli mixtlapana; ihtic in caxitl motlalia in pitzochiyahuizotl ihuan motzoyonia in tememetlatl ahnozo in ieltapachtonhuan in poyox ica xonacatl ye tlatetectli; motlalia in nohpalli, in ayahmo tlahuicxitilli, ihuan yepazohtli, moiztahuia ihuan motlapachoa; ihcuac ye tlahuicxitilli motequi in chichihualayotlatetzauhtli, motlalilia, ihuan motlapachoa inic atiz; in chilli, in ye cenca tlatetectli, ye motlalilia tlatzahcan.

PREPARACIÓN:

Se fríen las mollejas o higaditos con la cebolla picada. Se agregan los nopales crudos cortados en tiras, epazote y sal, y se tapan. Ya cocidos, se corta el queso, se agrega y se tapa a que se derrita. Los chiles, picados finamente, se añaden al final.

TLANENELOLNOHPALLI

NOPALES EN ESCABECHE

ITLANAHNAMIC:

Cempoallimacuilli nohpalli
 Ce tepiton colezochitl
 Ce cuarto exotl
 Ce cuarto zanahoria
 Tlahco kilo calhuahza
 xoxouhqui
 Tlahco kilo ayohtoton
 Tlahco kilo celic ahuax
 Ce mahpictli ahhuiyac xihuitl
 Ce tecontontli oli-
 pahchiyahuizotl
 Yei xonacatl ahmo huehyi
 Caxtolli chiltomahuac
 Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

25 nopales
 1 coliflor chica
 1/4 de kilo de ejotes
 1/4 de kilo de zanahorias
 1/2 kilo de chícharos
 1/2 kilo de calabacitas
 1/2 kilo de habas verdes
 1 manojo de hierbas de olor
 1 taza de aceite de oliva
 3 cebollas medianas
 15 chiles cuaresmeños
 Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In nohpalli cenca motetequi, mocuacualatza ica iztatl ihuan tlacualquilitl; mochi inin cehcen tlaxxelolli. Ihecuac mochi ye tlahcotlahuicxitilli, in nohpalli mopaca ihuan mixica. Ipan caxitl motlalia in olipahchiyahuizotl; motzoyonia in xonacatl in ye yahualtlatetectli ihuan chilli ye tlaixtlapanalli. Ihecuac ye atic in xonacatl, ye motlalia in nohpalli, ahuax, in ayahmo tlahuicxitilli, in ye tlachipauhtli, ihuan ahhuiyac xihuitl, ma huihuicci; ihuan ihcuac ye omotzoyoni cempohualli om mahtlactli ahnozo ompohualli minuto, ye motlalilihtih in tlacualxihuitl; achto zanahoria, ihuan exotl; mahtlactli minuto ipan, ye motlalia in calhuahzaxoxouhqui, in ayohtoton ihuan colezochitl.

PREPARACIÓN:

Se cortan en cuadritos los nopales y se hierven con sal, al igual que las verduras, pero por separado. Al estar todo esto más o menos a medio cocer, se lavan los nopales y se escurren. Se pone el aceite de oliva en una cazuela, y se fríen la cebolla cortada en ruedas y los chiles en rajas. Cuando queda transparente la cebolla, se agregan los nopales, las habas en crudo limpiécitas y las hierbas de olor. Se dejan sazonar, y ya que se frieron durante 30 o 40 minutos, se van poniendo las verduras. Primero, la zanahoria y los ejotes, y después de 10 minutos, se agregan los chícharos, las calabazas y la coliflor.

NOHPALLI ICA ZANAHORIA
IHUAN COLEZXOCHITL

NOPALES CON ZANAHORIA
Y COLIFLOR

ITLANAHNAMIC:

Cempoalli nohpalli
Chicuacen zanahoria
Tlahco colezxochitl
Olipahchiyahuizotl
Xonacatl
Laurel iaztlacapal
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

20 nopales
6 zanahorias
1/2 coliflor
1 cebolla
Aceite de oliva
Hojas de laurel
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In nohpalli in ye tlaixtlapantli mocuacualatza ica iztatl ihuan xonacatl. Zanahoria motextilia, colezxochitl mocuacualatza yece macahmo cenca huicci. Ipan caxitl motlalia in olipahchiyahuizotl, motzoyonia in xonacatl in ye cacanzin yahualtlatetectli ica zanahoria, ihuan nohpalli in ye oixicac ihuan ye omixahui; zatepan ye motlalilia iztatl, laurel iatlapal. Ma cualli huicci.

PREPARACIÓN:

Se hierven los nopales cortados en rajitas, con sal y cebolla. La zanahoria se ralla, y la coliflor se hierva pero no debe quedar muy cocida. En una cazuela, se pone el aceite de oliva, se fríe la cebolla en rodajas delgadas junto con la zanahoria y los nopales ya escurridos y enjuagados; luego, se agregan la sal y las hojas de laurel. Se deja cocer bien.

NOHPALLI ICA ELOTL IHUAN
CHAMPIÑONNANACATL

NOPALES CON ELOTE
Y CHAMPIÑONES

ITLANAHNAMIC:

Cempoalli nohpalli
Macuilli elotl
Tlahco kilo champiñon-
nanacatl
Ce huey xonacatl
Macuilli xumalli oli-
pahchiyahuizotl
Ce mamahpicton yepazohtli
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

20 nopales
5 elotes
1/2 kilo de champiñones
1 cebolla grande
5 cucharadas de aceite de
oliva
1 manojito de epazote
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In nohpalli motetequi ihuan mohuicxitia ica iztatl. Mohua in elotl, champiñon nanacatl mochiphua ihuan motetequi; xonacatl moixtlapana. Ipan caxitl motlalia in olipahchiyahuizotl, motlalilia xonacatl, champiñon nanacatl ihuan elotlayolli, inin ixquichcauh in ye atic; in nohpalli in ye tlahuicxitilli, in ye tlapactli, moixica, in yepazohtli in ye cenca tletectli, ye motlalia ipan caxitl ihuan motlalilia iztatl ihuan ma huicci.

PREPARACIÓN:

Se cortan los nopales en cuadritos y se cuecen con sal. Se desgranar los elotes, se limpian y se cortan los champiñones, y se parte en rebanadas la cebolla. En una cazuela, se pone el aceite de oliva, se agregan la cebolla, los champiñones y los granos de elote, y se fríen hasta que queden transparentes. Se incorporan a la cazuela los nopales ya cocidos, lavados y escurridos, y el epazote finamente cortado. Se le pone la sal y se deja cocer.

TLANECHICOLQUILITL ICA
NOHPALLI

NOPALES EN ENSALADA

ITLANAHNAMIC:

Cempoalli nohpalli
Yei xitomatl
Ce mamahpicton cilantro
Ce ahmo huey xonacatl
Caxtollil chilpitzahuac ahnozo
cuauhchilli
Chichihualayotlatetzauhtli in
ye tlatextli
Ome xumalli olipahchiya-
huizotl
Ce xumalli oregano
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

20 nopales
3 jitomates
1 manojito de cilantro
1 cebolla mediana
15 chiles verdes, serranos
o de árbol
Queso rallado
2 cucharadas de aceite
de oliva
1 cucharada de orégano
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In nohpalli cenca motetequi, mocuacualatza ica iztatl ihuan xonacatl; ihcuac ye tlahuicxitilli moixahuia, ma ixica; moitzoltilia xonacatl, xitomatl ihuan cilantro in ye tlachipauhtli. In chilpitzahuac no moitzoltilia ihuan ihtic in comitl motlalia mochi in tlanahnamictli; tlatzahcan ye motlalia in olipahchyahuizotl; ihcuac ye tetlamacoz motlamahuichihchihua ica chichihualayotlatetzauhtli, oregano ihuan xitomatlaxtlapantli.

PREPARACIÓN:

Se cortan los nopales en cuadritos, se cuecen con sal y cebolla, se enjuagan y escurren. Se pican la cebolla, el jitomate, el cilantro ya bien lavado, y los chiles serranos, y se ponen todos los ingredientes en un recipiente; al final, se incorpora el aceite. Se adorna con queso, orégano y rodajas de jitomate.

MICHTAMALLI ICA
XOCONOCHTLI

TAMAL DE PESCADO CON
XOCONOSTLE

ITLANAHNAMIC:

Ome sierra michin
Chicuey xoconochtli
Ce mamahpicon yepazohtli
Pasillachilli icuitlaxcol
Izhuatl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

2 pescados sierra
8 xoconostles
1 manojito de epazote
Venas de chile pasilla
Hojas de mazorca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In mimichtin mochipahua, mopaca, motlalilia iztatl ihuan motetequi; moehuayoquixtilia in xoconochtli; izhuatl mociyahua, mopaca yuhquin yepazohtli quilmailt; inin motlaltzoltilia. Ye mochihua in tamalli: mocui in izhuatl, ihtic motlalia centlatlantli michin, motlalilia xoconochtli ica yepazohtli ihuan chilcuitlaxcolli; mohuicxitia comalco ica ahmo huey tletl, mocuecpepa inic nohhuian cualli huicciz.

PREPARACIÓN:

Se limpian y se lavan los pescados, se les pone sal y se cortan en rebanadas. A los xoconostles se les quita la cáscara. Las hojas de mazorca se remojan y se lavan al igual que las ramas de epazote, que luego se pican, y se procede a hacer los tamales: se toma una hoja de mazorca, se coloca en ella una rebanada de pescado, y se agrega el xoconostle junto con el epazote y las venas. Se cuecen en el comal a fuego medio, volteándolos constantemente para que se cuezan parejo.

TLATZOYONILQUILITL

QUELITES FRITOS

ITLANAHNAMIC:

Ome kilo quililitl
 Ome xumalli pit-
 zochiyahuizotl
 Ce xonacatl
 Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

2 kilos de quelites
 3 cucharadas de manteca
 1 cebolla
 Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Achto mopohpoa cualli ihuan ihtic in comitl mocuacualatza; quemmanian motlalilia tequixquitl inic xoxoctic quizaz; motlalilia tepitzin iztatl. Ihuac ye ohuiccic ayocmo tleco mocahuaz; ma itztia. Zatepan mopatzca inic moquixtiliz in atl. Ipan zoquicaxitl motlalia pitzochiyahuizotl, xonacatl ihuan ompa mohuicxitia in quililitl ahzo chicuey ahnozo mahtlactli minuto; intla itech monequi occehpa motlalilia iztatl. Achi muchipa mocua ica chiltemolli.

PREPARACIÓN:

Se limpian muy bien los quelites, y en un recipiente se ponen a hervir con un poco de sal. A veces, se les pone tequesquite para que al cocerse adquieran una coloración verde muy agradable. Una vez que se han cocido, se separan del fuego y se dejan enfriar; luego se escurren apretándolos con las manos. En una cazuela se ponen la manteca y la cebolla, y allí se fríen durante 8 o 10 minutos. Si hace falta, se les vuelve a poner sal. Generalmente se acompañan con una salsa picante.

TLACUACUALACHQUILTONILLI QUILTONILES HERVIDOS

ITLANAHNAMIC:

Ce malcochtli quiltonilli
Tlahco xonacatl
Yei xumalli pitzochiyahuizotl
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 rollo de quiltoniles
1/2 cebolla
3 cucharadas de manteca
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Cualli mochipahua in quiltonilli, mopaca ihuan mocuacualatza ica iztatl; zatepan ma cualli ixica, mopatzoa inic ahmo itech mocahuaz in atl. Ipan caxitl motlalia in pitzochiyahuizotl; motzoyonia in xonacatl ihuan quiltonilli; inic ye mocuaz motlalilia in chiltemolli in ye omochiuh ipan molcaxitl.

PREPARACIÓN:

Se limpian los quiltoniles, se lavan y se ponen a hervir con sal; ya cocidos, se escurren muy bien, y se aprietan para que no les quede agua. En una cazuela se pone la manteca y se fríen la cebolla y los quiltoniles. Para comerlos se acompañan con una salsa hecha en molcajete.

Onca ompa, ipan toaltepeuh, in tlalayohtli in momaca milla ihuan mocua yuhquin ayohoton in namaca tianquizco. Monechicoa ipan millahtli in ihcuac ye mochihua; cualli mopaca ihuan moixtlapana, mohuicxitia ihtic in iztayutl ahnozo poyoxiztayutl ahnozo ihtic in chilmolli.

Hay unas calabacitas silvestres que se dan en el campo y que se comen, como las que se venden en el mercado. Se van a recoger en la época en que se dan; se lavan muy bien, se cortan en tiras y se cuecen dentro del caldo de res o de pollo, o se echan dentro de una salsa picante.

HUAUHTZONTLI ICA
XITOMAMOLLI

HUAUHTZONTLES EN
CALDILLO DE JITOMATE

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo huauhtzontli
Tlahco kilo xitomatl
Tlahco kilo celic queso
Tlahco xonacatl in ahmo
huehyi
Pitzochiyahuizotl, ixquich
in monequiz
Ome axoxtlantli
Yei totoltetl
Caxtoll chilpitzahuac
Iztatl, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de huauhtzontles
1/2 kilo de jitomate
1/2 kilo de queso fresco
1/2 cebolla mediana
Manteca, la necesaria
2 dientes de ajo
3 huevos
15 chiles serranos
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In huauhtzontli motequi ihuan ma cuacualaca ica iztatl; ihcuac ye tlahuicixitilli, ma ixica. Mocuahtlatzoa in totoltetl itehuilotca ixquicheauh in ye necuhtlatepitzhuatzalli ihuan ye motlalilia in totoltetl icoztica; in chichihualayotlatetzauhtli moixtlapana; motlaxcalchihchihua in huauhtzontli ihuan ica in chichihualayotlatetzauhtli motzoyonia. Cecni mochihua in chiltemolli ica xitomatl, xonacatl, axox ihuan chilli; mochinin moteci, motzoyonia ihuan motlalia in huauhtlaxcaltoton ihtic in chiltemolli.

PREPARACIÓN:

Se cortan los huauhtzontles, se cuecen con sal y se escurren. Se baten las claras de huevo a punto de turrón y se agregan las yemas. El queso se corta en tiras. Se hacen las tortas de huauhtzontle con el queso y se fríen. Se hace la salsa en el molcajete con jitomate, cebolla, ajo y chiles; se fríe y se ponen las tortitas en la salsa.

CAPOLYOLLOTL

"HUESITOS" DE CAPULÍN

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Tlahco kilo capolyollotl

1/2 kilo de huesitos
de capulín

Iztatl, ixquich in monequiz

Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Cahxilia muchipa monechicoa in capolyollotl ompa milla, itzintlain capolcuahuitl; yece no huel mocohuaz tianquizco ipampa in millacameh ompa quihuica ihuan quinamaca in ye tlachipauhtli, in ye huahqui. No iuhqui mocui itech in capol cuahuitl in ihcuac ye huicciz in capolli; intla inin mochihua, mopaca inic moquixtiliz in inacayo ihuan motonalhuatza ahzo ce semana; zatepan moihecequi yece macahmo chichinahui; moihecuania, ayocmo comalco yez ihuan moahhuachia ica iztayo atl, mocahua ma huaqui ihuan ye mocua in ihtic ca.

PREPARACIÓN:

Los "huesitos" se recogen en el campo, debajo de los árboles, cuando los pajaritos arrancan los capulines, les quitan un poco de la pulpa y los arrojan al suelo, pero se pueden comprar en algunos mercados, ya que la gente del campo los lleva a vender ya limpios y secos. También se puede cortar la fruta cuando está a punto de cocerse. Si se hace esto, se lava para quitarle la pulpa, y se secan los huesitos por lo menos una semana; después, se tuestan hasta que queden dorados, sin que se quemem. Se quitan del comal y se les rocía un poco de agua con sal muy molida. Se secan, y se come la semillita interior.

AYOHHUACHTLI

PEPITAS DE CALABAZA

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Tlahco kilo ayohhuachtli
Iztatl, ixquich in monequiz

1/2 kilo de pepitas de calabaza
Sal al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In ayohhuachtli huel mocoahuaz tianquizco ahnozo moquixtilia in ayohtli in mocui milla. Intla inin mochihua, motlapana in ayohtli in ye omahcic, moquixtilia in ayohhuachtli ihuan motonalhuatza miec tonalli, ahzo macuilli. Zatepan motlalilia iztayo atl ihuan occhepa ye huahqui moihcequi ica ahmo huey tletl ixquichcauh in ye tlahcectli; macahmo chichinahui.

PREPARACIÓN:

Las pepitas de calabaza se pueden comprar en el mercado o bien se sacan de las calabazas que han sido recogidas en el campo. Si es esto último, las calabazas maduras se abren y se les saca la semilla, que se pone a secar al sol durante varios días, pero como mínimo cinco. Después, se les pone agua con sal y se ponen a secar nuevamente. Cuando ya se han secado, se tuestan a fuego medio hasta que estén doraditas. Debe evitarse que se quemem.

ELOTLAXCALLI

TORTILLAS DE ELOTE

ITLANAHNÁMIC:

Mahtlactli ome elotl, huehyi,
ye omahcic

Canela tlatzicuehualli, ahzo
anis, ixquich in quicui
tomahpil

Tequixquitl, yei tlatzayantli
Tlatzopeliloni, ixquich
inmonequiz

INGREDIENTES:

1 docena de elotes grandes,
maduros

1 pizca de anís o unas rajas
de canela

3 trocitos de tequesquite
Azúcar al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

Moohua in elotl ihuan mohuica tlateciloyan, yece achto motlalilia in anis ahnozo canela, tlein monequiz, in ica moahhuiyaliz; in ihcuac moteciz macahmo motlalili huey atl inic tetzahuac moca-huaz. Ihcuac ye tomac ca in textli, inin moyexcampañacacemachiyutihtih, immanon ye motlalia comalco ica ahmo huey tletl. Ahzo tlapanahuia mohuicxitiz ipan zoquicomalli.

Achto ahzo cualli yez motlaliz tepitzin tequixquitl ihtic in tlahco tecontontli atl, ahzo macuilli minuto. Zatepan molinia ihuan ma cehui ahzo oc macuilli minuto, zatepan ye neci uye omoxayocuitlayoti ihuan in aaton ye motlalilia in textli ihuan zatepan ye moatilia.

PREPARACIÓN:

Se desgranar los elotes y se llevan los granos al molino poniéndoles el anís o la canela, según con qué se quieran saborizar. Al molerse, se debe evitar ponerles mucha agua, de tal manera que la masa quede espesa. Cuando se tiene la masa en la mano, ya para hacer la tortilla, se le va dando forma triangular y se van poniendo en el comal a fuego lento. Es preferible ponerlas a cocer en un

comal de barro. Antes, es recomendable poner tres trocitos de tequesquite a remojar en medio vaso de agua, alrededor de cinco minutos; después, se agita y se deja reposar otros cinco minutos. Luego que se ha asentado la tierra, se le agrega la pura agüita a la masa, para amasarla después.

AYOHNECUHATOLLI

DULCE DE CALABAZA

ITLANAHNAMIC:

Ce huey ayohtli, ahzo ome
hilo tlapexohuilli
Canela tlatzicuehualli
Nahui piloncillo
Ce naranja iehuayo

INGREDIENTES:

1 calabaza como de 2 kilos

Rajas de canela
4 piloncillos
La cáscara de una naranja

QUENIN MOCHIHUA:

Mopaca in ayohtli ihuan moyexcampanacacemachiyutetequi; moquixtilia in ayohhuachtli ahnozo mocahuilia, quenin monequiz. Achto motlalia in xoctli tleco, ahzo huehyi ahnozo ahmo huel huehyi, ixquichtoton ayohtli mohuicxitiz ica macuilli litro atl. Ihuac ye cuacualaca, motlalilia canela, piloncillo, ixquichtoton ayohtli in omotlali; motlalilia naranja iehuayo, in achto ye omopac. Mohuicxitia quenin monequiz, atic ahnozo tetzahuac; intla inin monequi mocahua ocachi tleco. Cequih tlachah quim-pactiah atic yehica ihuac ye quiyehyecozqueh quitlaliliah cequih xumalli pinolli ihuan iuhqui ocachi quiahhuiyacamatih.

PREPARACIÓN:

Se lava la calabaza y se corta en trozos triangulares; se le quitan o no las pepitas, según el gusto. Se pone una olla grande o pequeña, al fuego, según la cantidad de calabaza que se vaya a hacer más o menos con cinco litros de agua. Cuando empiece a hervir, se le ponen la canela y el piloncillo, dependiendo de la cantidad de la calabaza, y se le agrega la cáscara de una naranja previamente lavada. Se deja cocer según se quiera aguada o espesa. En el último caso, debe permanecer más tiempo al fuego. A algunas personas les gusta aguada ya que cuando la sirven le echan unas cucharadas de pinole y así adquiere un sabor exquisito.

TZOPELIC CAMOHTLI

DULCE DE CAMOTE

ITLANAHNAMIC:

Ome kilo camohtli
Canela tlatzicuehualli
Ce kilo tlatzopeliloni ahnozo
nahui piloncillo

INGREDIENTES:

2 kilos de camote
Rajas de canela
1 kilo de azúcar o
4 piloncillos

QUENIN MOCHIHUA:

Cualli mopaca in camohtli, inin mochihua ica xelhuaztli ipampa cenca teuhquimilauhtoc. Mocuacualatza in atl ihuan motlalilia canela tlatzicuehualli ihuan tlatzopeliloni ahnozo piloncillo; zatepan ye motlalilia in camohtli ihuan mocuatlapachoa in xoctli campa omotlali intlachamo ahmo nohuiyampa huicci. Mochahua ma cuacualaca ixquichcauh in camohtli ye textic.

PREPARACIÓN:

Se lavan los camotes con una escobeta porque tienen pegada mucha tierra. Se pone a hervir agua con las rajitas de canela y el azúcar o el piloncillo; después, se agregan los camotes y se tapa la vasija donde se ponen, porque de lo contrario, se cuecen en forma dispareja. Se dejan hervir hasta que queden suaves.

TEXOCONECUHATOLLI

DULCE DE TEJOCOTE

ITLANAHNAMIC:

Ome kilo texocotl
Canela tlatzicuehualli
Nahui tecontontli tlat-
zopeliloni

INGREDIENTES:

2 kilos de tejocotes
Rajitas de canela
4 tazas de azúcar

QUENIN MOCHIHUA:

Cualli mopaca in texocotl; niman motlalia ce litro atl tleco ihuan ihcuac ye achi cuacualacaz ye motlalilia in texocotl; ompa mochahua mahtlactli minuto, zatepan ye moquixtia ihuan moehuayotlaza. Zatepan, ihtic in atl campa omociyauh in texocotl motlalia canela, tlatzopeliloni, occhepa motlalia in texocotl, ma cuacualaca ixquichcauh in ye textic in texocotl, ihuan in necuhtli atic ahnozo tetzahuac, quenin monequiz.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien los tejocotes; luego, se pone un litro de agua al fuego, y cuando esté a punto de hervir se agregan los tejocotes, y se dejan allí durante 10 minutos. Después se sacan y se les quita el hollejo. Enseguida, en el agua donde se remojaron los tejocotes, se agregan la canela y el azúcar. Se vuelven a poner los tejocotes y se dejan hervir hasta que estén suaves y la miel esté aguada o espesa, según el gusto.

PINOLLI

PINOLE

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Ome kilo xiuhtoctzin
Canela tlatzicuehualli

2 kilos de maíz rojo
Rajas de canela

QUENIN MOCHIHUA:

Inic mnochihuaz in pinolli, ocachi cualli ma mochihua ica xiuh-toctzin; inin moihcequi ahzo ocachi cualli ipan zoquicomalli yece, intla moihcequi pan tepuzcomalli, zan mochihua ica ahmo huey tletl.

Motlalia in xiuhtoctli comalco ihuan molinia tlacemanaliztica cehcentlapal ixquichcauh in ye tlaihcectli; yehica ahmo mochi zan niman moihcequi, zan tlamach moquixtihiuh in ye tlaihcectli ihuan motlalihtihuh ihtic in huey caxitl. Ihuac ye mochi tlaihcectli motlalilia canela tlatzicuehualli ihuan mohuica tlateciloyan.

Cequi tlailli mochihua ica pinolli, yuhquin atolli; yece quemanian mocua yuhquin xochitlacualli, ihcuac inin mochihua, in ye tlatextli, ye motlalilia tlatzopeliloni, ixquich in monequiz.

PREPARACIÓN:

Para hacer el pinole debe usarse de preferencia maíz rojo; éste se tuesta en un comal de barro, pero si se utiliza uno de metal, entonces se debe hacer el tostado a fuego lento. Se pone el maíz sobre el comal, y se mueve continuamente de un lado a otro hasta que los granos se doran. Como el maíz no se dora parejo, se van sacando poco a poco los granos que se van tostado, y se van echando en una cazuela. Ya tostado todo el maíz, se le agregan unas rajas de canela, y se lleva al molino.

El pinole sirve para preparar distintos alimentos; sobre todo, el atole. A veces, se consume como una golosina. Entonces, cuando ya está molido el maíz, se le agrega azúcar al gusto.

BURRITOS

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo xiuhtoctzin
Tlatzopeliloni, ixquich in
monequiz

QUENIN MOCHIHUA:

Ihcuac mochihuaz in burrito, ahzo ocachi cualli mochihuaz ica xiuhtoctzin. Inin moihequi ica ahmo huey tletl, ahzo ocachi cualli ipan zoquicomalli. Motlalia in huey caxitl tleco ihuan nican motlalia in tlatzopeliloni; ihcuac inin ye atic ye motlalilia in tlaolli in ye tlahcectli ihuan molinia tlacemmanca; mochia ma itztia ihuan ye huel mocuaz.

PREPARACIÓN:

Para la elaboración de los burritos es mejor usar maíz rojo, que se tuesta a medio fuego en un comal, de preferencia de barro. En una cazuela al fuego, se pone el azúcar; cuando ya esté a punto de caramelo, se le echa el maíz ya tostado, y se mueve continuamente. Se van sacando los burritos poco a poco; se espera a que se enfríen, y ya se pueden comer.

BURRITOS

INGREDIENTES:

1 kilo de maíz rojo
Azúcar al gusto

IN CAPOLPOTEHTLI

MERMELADA DE CAPULÍN

ITLANAHNAMIC:

Ce kilo capoli
Pinolli, ixquich in monequiz

INGREDIENTES:

1 kilo de capulín
Pinole, al gusto

QUENIN MOCHIHUA:

In capolpotehtli, yehuatl in xochicualli mochihua ica capoli in moco tianquizco ahnozo monechicoa ipan capolcuahuitl milla.

Intla monechicoa ipan capolcuahuitl monequi ye chichahuac yez; inin neci ihcuac ye cenca chichiltic. Cualli mopaca, moquixtilia in iyollo, moteci metlapan ahnozo ihtic in tepuztlatzoaloni. In ihcuac ye tlatextli in capoli ye mocua yuhquin xuchicualpotehtli ahnozo motlalilia pinolli ihuan ye mocua yuhquin xuchitlacualiztli.

PREPARACIÓN:

Para preparar esta mermelada, se compra el capulín en el mercado o se recoge de los árboles en el campo. Si se toma el capulín de los árboles, debe estar maduro, cuando su color rojo es intenso. Se lava muy bien y se separa la pulpa de la semilla, que es a lo que la gente suele llamar "huesito". Se muele la pulpa en el metate, pero también puede hacerse en la licuadora. Ya molido, el capulín se puede comer como mermelada o se le pone pinole y se come así como postre.

AYOHTLATLAPA

CALABAZA PARTIDA

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Ayohtli

1 calabaza partida en pedazos
triangulares

Pinolli, ixquich in monequiz

Pinole, según el gusto

Ohuatl

Cañas

QUENIN MOCHIHUA:

Oc centlamantli inic mocua in ayohtli, itoca ayohtlatlapa; inin mochihua yuhquin nican mihtoa: Cualli mopaca in ayohtli; moyexcampanacacetetequi ihuan intla moihpotochuicxitia huel imman ihtic in huey zoquicaxitl, tzimpatlahuac, moteca in atl ihuan motlalia in ohuatlapechtli, ahmo huel itech in atl yez in tlatlapechton; cecni mochihua in cenca tetzahuac necuhatolli ica piloncillo ihuan canela in motlalihtiuah ipan ayohtli noca huicci. No yuhqui cualli mohuicxitiz ihtic in texcalli ahnozo ihtic in xoctli ica atl; intla yuhqui mochihua ihuan ye ohuicci, motlalilia tlatzopeliloni yece quemmanian ahmo itech monequi ipampa in ayohtli cenca tzopelic.

In ayohtli, in ihtic cenca coztic, quemmanian ye achi chichilitic, cenca tzopelic. Intla in ayohtli ihtic cenca ixtenextic, achi muhipa cecepoltic.

PREPARACIÓN:

Otra forma de preparar la calabaza es el *ayohtlatlapa*, que se hace de la siguiente manera:

Se lava muy bien la calabaza y se parte en pequeños triángulos. Si se va a cocer al vapor, entonces, dentro de una cazuela de fondo ancho se pone agua y, encima, una cama de cañas cuidando que quede un espacio entre el agua y éstas. Aparte, se hace un dulce muy espeso de piloncillo y canela que se va poniendo enci-

ma de la calabaza mientras se cuece. También se puede cocer en horno o dentro de una olla con agua; en estos casos, después de que se ha cocido la calabaza se le pone azúcar, pero a veces no hay necesidad porque la calabaza es muy dulce. Las calabazas, cuyo interior es amarillo y tienen un tono rojizo, son muy dulces. Si el interior es descolorido, son un poco o muy desabridas.

IN TEPACHNECUHTLI

TEPACHE

ITLANAHNAMIC:

INGREDIENTES:

Anís, yexpan ixquich in
quicui tomahpil

3 pizcas de anís

Chicuacen patlahuac chilli

6 chiles anchos

Mahtlactli tlatzicuehualton
canela

10 rajitas de canela

Nahui kilo piloncillo.

4 kilos de piloncillo

Chicuey litro necuhtli

8 litros de pulque

QUENIN MOCHIHUA:

In tlailli ye huehca mitihuitz ompa toaltepepan yehuatl in tepachnecuhltli in mochihua yuhquin nican mihtoa: in aníz ihuan canela tlatzicuehualli motlalia ihtic in tilmapoxacton cualli tlatzacuhtli; inin maquia ihtic in comitl ica macuilli litro atl in cuacualacaz miec minuto. Zatepan moteci in patlahuacchilli ihuan mocuacuachhuia ipan atl in ye pozontoc ihuan motlalilia piloncillo; inin moneneloa ahzo ica chicuey litro necuhtli; ma itztia ihuan ye huel miz.

PREPARACIÓN:

Una bebida muy tradicional de la región es el tepache, que se prepara de la siguiente manera:

Las tres pizcas de anís y las rajitas de canela se echan dentro de una bolsita de manta y se cierra bien; esto se pone dentro de un recipiente con alrededor de cinco litros de agua que debe hervir durante varios minutos; después, se muele el chile ancho, se cuele en el agua que estará hirviendo y se agrega el piloncillo. A esto se le pone unos ocho litros de pulque, y se deja enfriar para poderse beber.

Índice temático

BEBIDAS

- Atole amarillo, 49
- Atole de amaranto, 46
- Atole de arroz, 50
- Atole de capulín, 47
- Atole de chícharos, 52
- Atole de elote, 51
- Atole de granos de elote con canela, 53
- Atole de pinole con miel de abeja, 45
- Atole de zarzamora, 48
- Tepache, 139

AVES Y ANIMALES SILVESTRES

- Armadillo en chile verde, 106
- Armadillo en chile guajillo, 104
- Carne de tuza frita, 94
- Codornices en caldo, 102
- Codornices fritas, 103
- Conejo en salsa de chile cascabel, 91
- Liebre asada en brasas, 93
- Pollo cimarrón en mole de olla, 95
- Teporingo en mole de olla, 89
- Tuza frita, 94

GOLOSINAS

- Burritos, 135
- Calabaza partida, 137
- Dulce de calabaza, 131
- Dulce de camote, 132
- Dulce de tejocote, 133
- “Huesitos” de capulín, 127
- Mermelada de capulín, 136

Pepitas de calabaza, 128
Pinole, 134
Tortillas de elote, 129

HONGOS

Hongos de ocote en salsa de chile guajillo, 55
Hongos de ocote en salsa verde, 54
Hongos de maguey, 71
Hongos "catarinas" en salsa verde, 62
Hongos "clavitos" en salsa verde, 60
Hongos "clavitos" en salsa de guajillo, 61
Hongos "escobetas" cocidos al vapor, 57
Hongos "panes" fritos, 67
Hongos "panes" o "semitas" en quesadillas, 59
Hongos "panes" sudados, 70
Hongos "tejamanileros" en salsa verde, 58
Hongos "tripas" o "mazorcas" rellenos de puerco, 65
Hongos "tripas" o "mazorcas" en chile cascabel, 64
Hongos "tripas" o "mazorcas" rellenos de queso, 68
Hongos "trompa de cochino" en salsa de chile morita, 63
Hongos "yemitas" en caldillo de jitomate, 56

LEGUMBRES Y VERDURAS

Calabacitas silvestres, 125
Caldo de habas con arroz, 87
Caldo de habas con nopales, 85
Caldo de habas con verdolagas, 88
Frijol ayocote con migas de chicharrón, 107
Frijol negro con tunas de los pedregales, 97
Frijol quebrado con xoconostles, 96
Habas enzapatas, 84
Hierba de nabo en salsa de chiles catarinas, 99
Huautzontles en caldillo de jitomate, 126
Itacates de frijol, haba o arvejón, 110
Itacates con la hierba roja del amaranto, 108
Quelites fritos, 123
Quesadillas de flor de calabaza, 115
Quesadillas de huitlacoche, 114
Quiltoniles hervidos, 124

Vainas tiernas de frijol en salsa de chile cascabel, 98
Xocoyol y cilantrillo, 100

MOLES

Mole colorado, 82
Mole verde, 72
Pipián con bisteces, 80
Pipián con carne de conejo, 79
Pipián con hierbitas "chivitos" o "chivatos", 75
Pipián con "lengua de vaca", 81
Pipián con papas y nopales, 74
Pipián con verdolagas, 77

NOPALES

Nopales con elote y champiñones, 120
Nopales con queso, 116
Nopales con zanahoria y coliflor, 119
Nopales en ensalada, 121
Nopales en escabeche, 117

PESCADOS

Ajolote en chile verde con quiltoniles, 112
Caldo de pescado, 111
Charales, 113

TAMALES

Tamales de carpa con xoconostle, 31
Tamales de elote, 43
Tamales de elote martajados, 44
Tamales de frijol, haba o arvejón, 40
Tamales de hongos "clavitos" en salsa verde, 35
Tamales de hongos "panes" o "panzas", 34
Tamales de pechuga de pollo con nopales, 32
Tamal de pescado con xoconostle, 122
Tamales de pescado con nopales, 29
Tamales de salsa verde, 39
Tamales de tuza con salsa de chile guajillo, 41
Tamales rojos con salsa de guajillo, 37

Recetario nahua de Milpa Alta. D. F.

—con un tiraje de 2 000 ejemplares—
lo terminó de imprimir la Dirección
General de Culturas Populares del
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
en los talleres de
Litoarte, S.A. de C.V., San Andrés Atoto 21-A
Col. Industrial Atoto, Naucalpan 53519
en el mes de mayo del 2000.

Fotografía de portada: Ignacio Urquiza
Diseño de portada: Javier Aguilar.
Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares

Títulos Publicados

1. Recetario nahua del norte de Veracruz
2. Recetario mixteco poblano
3. Recetario maya de Quintana Roo
4. Recetario nahua de Morelos
5. Recetario guanajuatense del xoconostle
6. Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla
7. Comida de los Tarahumaras
8. Recetario del semidesierto de Querétaro
9. Recetario indígena de Sonora
10. Recetario del Maíz

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO



Centro de
Información y
Documentación

Alberto Beltrán



002256

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.



9 789701 844472