

# CATÁLOGO

DE

# PUBLICACIONES

DIRECCIÓN GENERAL

DE

# CULTURAS POPULARES

# 30 años

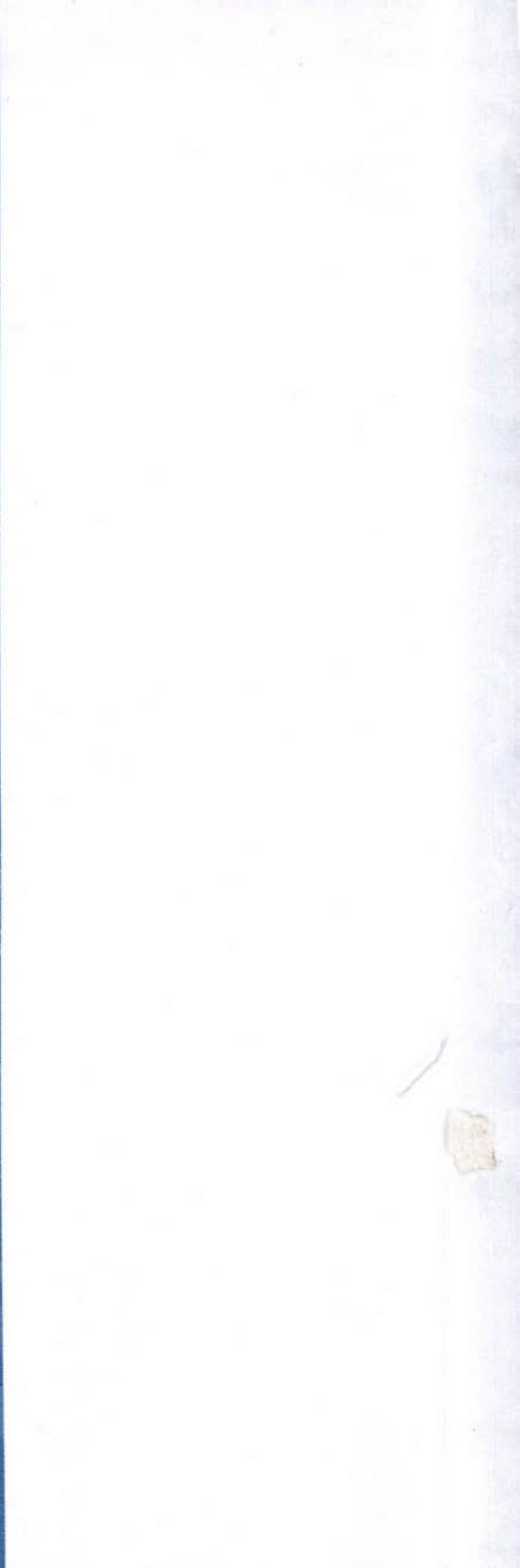


Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo

Publicaciones Publicaciones Publicaciones Pu  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones P  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones P  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones P  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones P

GENERAL DIRECCION GENERAL DIR  
DIRECCION GENERAL DIRECCION G  
GENERAL DIRECCION GENERAL DIR


CULTURAS POPULARES CULTURAS POPULA  
PULARES  
CULTURAS POPULARES



# publi **C**atálogo de aciones

de la Dirección General  
de Culturas Populares

## 2008

 Consejo Nacional  
para la  
Cultura y las Artes



BIBLIOTECA  
CENTRO DE INFORMACIÓN  
Y DOCUMENTACIÓN  
Dirección General de Culturas Populares

DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN E INVESTIGACIÓN  
DIRECCION GENERAL DE CULTURAS POPULARES

Lic. Teresa Blanco Moreno  
Dirección

Lic. Martha Bremauntz L.  
Subdirección de Publicaciones

Clasif. \_\_\_\_\_  
Ade. \_\_\_\_\_  
Fecha \_\_\_\_\_  
Preced. \_\_\_\_\_

Lic. Alfonso Rodríguez Díaz  
Departamento de Publicaciones

Primera edición, 2006  
Segunda edición, 2008

Producción

CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES  
Dirección General de Culturas Populares

D.R. © 2008

Dirección General de Culturas Populares  
Av. Paseo de la Reforma No. 175, 12º piso,  
Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500, México, D.F.

Diseño Gráfico: Fidel Núñez Bernalova

Impreso y hecho en México



**BIBLIOTECA  
CENTRO DE INFORMACION  
Y DOCUMENTACION**

**Dirección General de Culturas Populares**



# Índi **C**e

**P**resentación 5

## **Colecciones**

Amanece. La escritura de las niñas y los niños indígenas	9
Arte popular de México	13
Catálogos temáticos	17
Cocina indígena y popular	19
Cuadernos y documentos del CID	39
Cultura indígena	41
Culturas populares de México	45
De tin marín	51
Fiestas populares de México	53
Lenguas de México	59
Letras indígenas contemporáneas	67
Memoria histórica	71
Pensar la cultura	75
Premio Nezahualcóyotl de literatura en lenguas indígenas	77
Recetarios antiguos	81
Libros sin colección	87
Índice de títulos	103
Índice de autores	113



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





# Presentación

A 30 años de existencia de la Dirección General de Culturas Populares, y en los primeros años de un siglo que parece que la tecnología desbancará a muchas otras formas antiguas de comunicación, la función del libro se consolida, adaptándose a transformaciones lógicamente vitales. El libro como una de las vías de registro y resguardo, como vía de conocimiento y experiencia, viene a reafirmar su función dentro de las tareas de la Dirección, entre las cuales está la de articular acciones que den a conocer expresiones de la llamada cultura popular para la cual la letra impresa no es usualmente uno de sus canales de comunicación.

Durante estos 30 años también de trabajo editorial, se han publicado más de mil títulos que dan cuenta de la diversidad cultural del país, muchos de los cuales constituyen la etapa final y consolidación de apoyos brindados a creadores, artistas e investigadores.

Esta es la segunda edición del Catálogo de Publicaciones que ofrece el acervo vivo de la Dirección; aquí se encuentran registrados los títulos que están a la venta en todas las librerías de EDUCAL, así como algunos otros que sólo se pueden consultar en el Centro de Investigación y Documentación Alberto Beltrán.

Para mayor información, los libros se presentan con una ficha que contiene: título, autor, colección (en su caso), año, número de páginas y precio al público, así como la reseña correspondiente. Al final encontrará el índice de títulos y autores, junto con el directorio de las librerías EDUCAL.







# Colec**C**iones









# **A**manece. *La escritura de las niñas y los niños indígenas*

Esta colección incluye cuentos, relatos, fábulas, escritos por niños en su lengua natal, producto de talleres de lectoescritura. Su objetivo es preservar las lenguas indígenas y la expresión literaria de la población indígena infantil.



## ***Njña xi Tsoton. Sueños que juegan, No. 1***

Juan Gregorio Regino (coordinador)  
2003, 48 pp.  
Disponible sólo para consulta.

Conjunto de textos de niñas y niños, producto del primer taller infantil de lectura en lengua mazateca que se llevó a cabo en el pueblo ixcateco de Nuevo Paso Nazareno. A través de sus palabras, los participantes muestran que están usando el pensamiento de los antiguos que les fue transmitido por sus padres y abuelos.

## ***Snopobil yu'un ololetik ta tsotsil. Creación de los niños tsotsiles, No. 2***

Asociación de Actores y Escritores de Sna Jtz'ibajom (coordinación)  
2004, 76 pp.  
Disponible sólo para consulta.



Es una selección de relatos en lengua tsotsil, escritos por niños que participaron en los cursos de lectura y escritura desarrollados en los municipios de Zinacantán y Chamula por la Asociación de Actores y Escritores Jtz'ibajom, A.C., de San Cristóbal de las Casas, Chiapas. Premio Nacional de Ciencias y Artes, Ramo VII, en 2004.



**Snoposibal yu'un alal tselaltik.**  
**Visión de los niños tsetales, No. 3**

Asociación de Actores y Escritores de San Jtz'ibajom (coordinación)

2005, 48 pp.

Disponible sólo para consulta.

Es una selección de cuentos, leyendas y chistes que muestran el talento literario de los niños que participaron en los talleres de lecto-escritura tsetal, impartidos en las escuelas comunitarias establecidas en el paraje del municipio de Tenejapa por parte de la Asociación de Actores y Escritores de Sna Jtz'ibajom, A.C., de San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

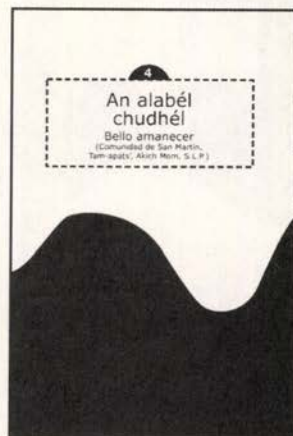
**An alabél chudhél.**  
**Bello amanecer, No. 4**

Juan Bautista Méndez y Francisca Pérez (coordinadores)

2001, 48 pp.

Disponible sólo para consulta.

Es el trabajo de un grupo de pequeños escritores de San Martín, Tampatz Akich Mom, San Luis Potosí. Estos cuentos son resultado del taller infantil de lectura y escritura en lengua tének, en ellos los niños narran vivencias de sus familias, su comunidad y la escuela.



**Swa'yix k'intun.**  
**Sueños del arco iris, No. 5**

María Roselía Jiménez Pérez (realizadora)

2005, 48 pp.

Disponible sólo para consulta.

Relatos de la lengua tojolabal de niños de Chiapas, resultado del taller de lecto-escritura en los que se plasma el pensamiento y la palabra. Los pequeños transmiten sus vivencias y reflexiones acerca de su comunidad y el ambiente que les rodea.





***An alabél dhajuw.***  
***El bonito amanecer, No. 6***

Juan Bautista Méndez Rosa (coordinador)

2005, 260 pp.

Disponible sólo para consulta.

Trabajo de un grupo de pequeños escritores tének. En él narran todo lo que han aprendido en su casa, en su comunidad, en la escuela y todos los trabajos que han hecho con base en ese aprendizaje.

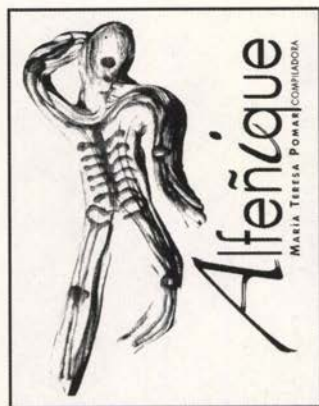






# Arte popular de México

Muestra de la gran diversidad del arte popular mexicano y sus manifestaciones en los diferentes ámbitos culturales, destacando los saberes y conocimientos de los creadores y portadores, los procesos de elaboración y sus mecanismos de protección y continuidad, como herencia y legado para las siguientes generaciones.



## **Alfeñique**

María Teresa Pomar (compiladora)

2004, 112 pp.

\$257.00

Libro con magníficas fotografías a color que presenta todo un universo de formas y colores de pasta de azúcar, manifestación de una de las tradiciones y oficios más antiguos y representativos que se realizan en varios estados de la República, principalmente en Guanajuato.

## **Apuntes, retratos y testimonios de un artista inolvidable. Homenaje a Alberto Beltrán.**

Virginia Careaga Covarrubias *et al*

2005, 128 pp.

\$121.00

El texto es un conjunto de testimonios de varias personalidades que tuvieron el privilegio de compartir distintas etapas de la vida de Alberto Beltrán. Constituye un reconocimiento al artista y su obra: dibujante precoz, grabador, pintor, periodista gráfico, caricaturista, educador y maestro, ilustrador extraordinario de los libros de texto gratuito y cientos de revistas, historietas y diarios, así como de libros fundamentales para la cultura mexicana.





### **Diseño e iconografía de Chiapas**

Walter S. Morris, Jr. (coordinador)

2006, 182 pp.

\$ 250.00

Walter Morris nos acerca al lenguaje de los textiles como resultado no sólo de años de investigación sino de convivencia y percepción mental con las diferentes comunidades mayas de Chiapas. Textiles cuya forma dominante es el cuadrado.

### **Diseño e iconografía de Hidalgo**

Carmen Lorenzo Monterrubio (coordinadora)

(Coedición con el Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Hidalgo)

2004, 184 pp.

\$114.00



Es un libro de imágenes que reúne una pequeña muestra de un gran universo de trazos, figuras, símbolos y conceptos gráficos, producto del imaginario colectivo que a lo largo del tiempo han creado y plasmado artísticamente los habitantes de Hidalgo.



### **Diseño e iconografía de Michoacán**

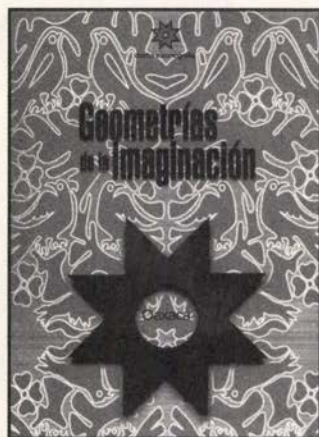
Amalia Ramírez Garayza

2007, 212 pp.

\$214.00

Es una selección de iconografías prehispánicas y contemporáneas del estado de Michoacán en textiles deshilados, guanengos bordados, bateas maqueadas, platos vidriados, cántaros bruñidos, rebozos brocados, diseños y formas específicas.





## **Diseño e iconografía de Oaxaca**

Sergio Carrasco (compilador)

(Coedición con Encuentro para el Camino  
para la Promoción de la Cultura y el Arte Popular de Oaxaca)

2001, 236 pp.

\$240.00

Contiene las iconografías y diseños creados por los artistas y artesanos indígenas y mestizos de Oaxaca a través de los siglos. Condensa lenguajes visuales llenos de misteriosos significados que señalan lugares, geografías y mitos, historias resumidas, repletas de mística sabiduría codificada.

## **Diseño e iconografía de Querétaro**

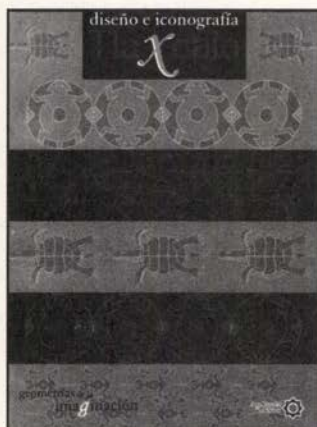
Carlos Viramontes Anzures

2007, 178 pp.

\$200.00

Las figuras que se compendian en este libro dan cuenta de la profundidad histórica y la riqueza cultural que caracterizan Querétaro.

Abarca arte rupestre, prehispánico, colonial y contemporáneo.



## **Diseño e iconografía de Tlaxcala**

Luz Estela Hernández Téllez (coordinadora)

(Coedición con el Instituto Tlaxcalteca de la Cultura)

2004, 196 pp.

\$80.00

Libro con iconografía de origen prehispánico en el que los signos, señales y símbolos se integran en un lenguaje visual para la comunidad creadora, como una forma de apropiamiento de las imágenes que podrán ser reutilizadas en las artes y creaciones artísticas.



### **Diseño e iconografía de Tlaxcala colonial**

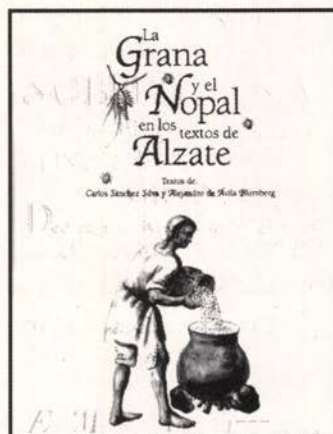
Luz Estela Hernández Téllez (coordinadora)  
(Coedición con el Instituto Tlaxcalteca de la Cultura)  
2005, 194 pp.  
Disponible sólo para consulta.

Libro de matrices e imágenes de Tlaxcala que comprende del siglo XVI a inicios del siglo XIX. El estudio de esta iconografía agrupa diseños que ilustran el periodo virreinal de la historia de México en combinación con la identificación e interpretación del tema religioso que inspiró a los evangelizadores.

### **La grana y el nopal en los textos de Alzate**

Carlos Sánchez Silva y Alejandra de Ávila Blomberg  
(Coedición con el Archivo General de la Nación)  
2005, 296 pp.  
\$313.00

Edición facsimilar del tratado de Alzate sobre la grana cochinilla. El color rojo que se obtiene al exprimir el insecto también llamado quermes es de gran utilidad para la industria textil. Este libro de arte muestra el proceso a través del texto y los dibujos coloreados del científico y artista don José Antonio de Alzate y Ramírez, intelectual novohispano nacido en tierras mexicanas.







## Catálogos temáticos

Los catálogos temáticos del Centro de Información y Documentación Alberto Beltrán tienen como propósito mostrar al público en general la riqueza que contiene el Centro de manera sistemática y facilitar la consulta de sus acervos, proporcionando un servicio moderno y eficiente.



### **Catálogo temático 1: Migración**

CID  
2005, 120 pp.  
Disponible sólo para consulta.

Este catálogo contiene 229 registros de sus acervos: bibliográfico, videográfico, fotográfico, documental, fonográfico y hemerográfico referente al tema de la migración, donde resalta la importancia de ésta como un proceso dinámico y autosostenido que cambia el panorama económico, social y cultural de las poblaciones.

### **Catálogo temático 2: Fiestas Populares de México, vol. I**

CID  
2005, 76 pp.  
Disponible sólo para consulta.



Primer volumen de dos, que recopila 117 referencias bibliográficas sobre fiestas populares, calificadas en torno a seis ejes temáticos de las celebraciones más comunes en todo el país: el Día de Muertos, la Navidad, la Candelaria, la Santa Cruz, Semana Santa y Día de la Virgen de Guadalupe.



## **Catálogo temático 2: Fiestas Populares de México, vol. II**

CID  
2006, 200 pp.  
Disponible sólo para consulta.

Segundo volumen de dos, recopila 761 referencias sobre fiestas populares que incluyen los materiales hemerográficos, fonográficos, documentales, fotográficos-videográficos en torno a seis ejes temáticos de las celebraciones más comunes en todo el país: el Día de Muertos, la Navidad, la Candelaria, la Santa Cruz, Semana Santa y Día de la Virgen de Guadalupe.

## **Catálogo temático 3: Juegos y juguetes tradicionales de México**

CID  
2006, 72 pp.  
Disponible sólo para consulta.

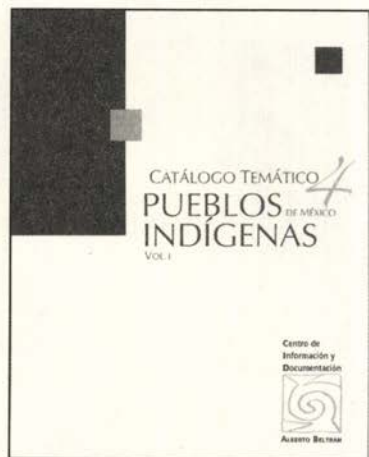
134 referencias sobre juegos y juguetes de sus acervos bibliográfico, fotográfico, documental, fonográfico y hemerográfico. Con toda esta información se advierte que los juegos y juguetes, más allá del entretenimiento, cumplen importantes funciones sociales y culturales.



## **Catálogo temático 4: Pueblos indígenas de México, vol. I**

CID  
2007, 312 pp.  
Disponible sólo para consulta.

Los registros que integran este catálogo muestran desde distintas vertientes de análisis y reflexión la riqueza y constitución de la cultura mexicana. En este primer volumen se presentan los acervos bibliográficos, documentales y fonográficos.

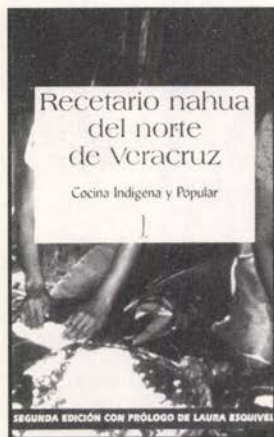






# Cocina indígena y popular

El propósito de esta colección es promover la investigación, recopilación y rescate de recetas de cocina indígena y popular por estado, región o pueblo, y publicarla por medio de recetarios que muestran la importancia y riqueza de las tradiciones gastronómicas de México.



## **Recetario nahua del norte de Veracruz, No. 1**

Marina Ramírez Mar (Prólogo de Laura Esquivel)  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
2a. ed.: 2003, 216 pp.  
\$42.00

Recetario bilingüe en nahua y español del norte de Veracruz, en el que se incluyen recetas de aguas, tepaches, atoles y tés; sopas y preparados; comidas de: armadillo ahumado, codorniz, pescado, mapache, acamayas, conejo, etc; tamales, antojitos; dulces, conservas y pan. Abundan datos y sabores deliciosos.

## **Recetario mixteco poblano, No. 2**

Rodrigo Vázquez Peralta (compilador)  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2003, 128 pp.  
\$32.00

Recetario cuyo contenido no había sido difundido hasta ahora. El gusto por los insectos es parte de la tradición, como por ejemplo: chichiliches (larvas) en caldo, chapulines asados, chicatanas (hormigas), cuetla (larvas de mariposa), jumbiles, gusanos de rempobota, etcétera. Recetas particularmente de la región de Xocotlán de Bravo, estado de Puebla.





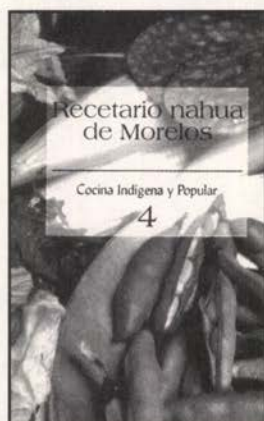
### **Recetario maya de Quintana Roo, No. 3**

José C. Ferrer García  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2003, 112 pp.  
\$30.00

Los elementos más importantes de la alimentación de las familias mayas son el maíz, el frijol y el chile. No obstante, hay diversos productos que se utilizan como complemento para la elaboración de los alimentos, para enriquecerlos, darles sabor y hacerlos agradables al paladar y que les permiten a las mujeres cocinar varios guisos. El recetario integra alimentos típicos de la isla de Holbox: buut negro de caracol, albóndiga de lisa, chilmole de bagre, tzacol de langosta y empanadas de raya.

### **Recetario nahua de Morelos, No. 4**

Eduardo Hernández Cortés  
(Coedición con el Instituto Nacional Indigenista  
y con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2003, 152 pp.  
\$34.00



Recetario de la comida típica de varias comunidades de origen náhuatl: Hueyapan: mixiotes de conejo, hongos en salsa de tomate, atole de calabaza. Cuentepec: ranas capeadas, conejo en chile seco, iguana frita. Tetelcingo: tortuga en salsa verde, atole negro, hongos en pasilla. Xoxocotla: ajolotes en salsa de ciruela, quesadillas de rana.



### **Recetario guanajuatense del xoconostle, No. 5**

Angelina Almanza Rodríguez  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2003, 88 pp.  
\$28.00

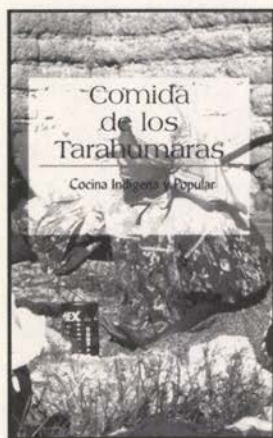
Recetario de esta cactácea o tuna agria que tiene un sinfín de usos para la gastronomía de Guanajuato: camarones en xoconostle, mermelada de xoconostle. Tiene también uso medicinal: té para la tos, dolor de cabeza, migraña.



## **Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla, No. 6**

Horacio Castillo Aja (coordinador)  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2003, 104 pp.  
\$29.10

Recetas recopiladas en Zihuateutla, Naupan y Chiconcuautla. Ofrece una visión sobre los principales alimentos y la forma de prepararlos: tamales de frijol negro, atole de cacahuete, frijol patlaxtle en pascal, tamales canastles y pollo en chipilín.



## **Recetario de comida de los tarahumaras, No. 7**

Albino Mares Trías  
1a. reimpresión: 2003, 512 pp.  
\$78.00

Recetario en tarahumara y español, en el cual se incluyen más de 150 descripciones de plantas que los tarahumaras utilizan como alimento. Contiene recetas de comida hecha con raíces, quelites, flores, hongos, semillas, frutas. Todas las recetas son de un alto valor nutritivo.

## **Recetario del semidesierto de Querétaro, No. 8**

Agustín Escobar Ledesma  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2003, 152 pp.  
\$34.00

En este recetario están presentes, en los guisos: nopales, pitayas, garambuyos, mezquites, biznagas, acoyos, rejalgares, raíces del monte, tunas y flores en su amplia variedad. También está presente un insecto: la tantarria. Elaboran alimentos originarios de tiempos precolombinos: tamales, atoles, bebidas como el pulque y sendethä, dulces como el camote.





### **Recetario indígena de Sonora, No. 9**

Rosa Yocupicio Buitimea  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 128 pp.

\$31.00

Recetario bilingüe en español y mayo donde se encuentran tamales de chile colorado, de pitaya, de frijol, caldo de iguana, y carne con chile. La comida mayo es sencilla pero digna de probar. En ella no existen platillos complicados, pero sí una gama de sabores que resultan de la combinación del maíz, el trigo y otros vegetales propios de la región, así como el pescado.

### **Recetario del maíz, No. 10**

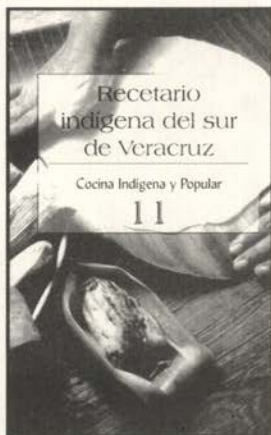
María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 444 pp.

\$71.00



El lector encontrará infinidad de recetas elaboradas con maíz, fundamento de la cocina mexicana. Hay 115 recetas de elote, 154 que tienen como base a la tortilla (tostadas, tacos, fautas, chalupas, panuchos), 110 variantes de gordas y gorditas (martajadas, bocoles, peneques), además de un apartado de recetas de tamales (corundas, nacatamales, vaporcitos, etc.). También tiene un apartado de atoles.



### **Recetario indígena del sur de Veracruz, No. 11**

Esperanza Arias Rodríguez y Alfredo Delgado Calderón  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 246 pp.

\$45.00

Los autores realizaron un profundo trabajo etnográfico para dar a conocer las recetas más representativas del sur de Veracruz, agrupadas por regiones y por grupos étnicos. Incluye recetas de nahuas, zoquespopolucas, mazatecos y zapotecos, entre ellas atole de plátano, tamal de puerco, jabalí en achiote, tamal de molito de camarón y postre de zapote mamey.



## **Recetario veracruzano de cuaresma y navidad, No. 12**

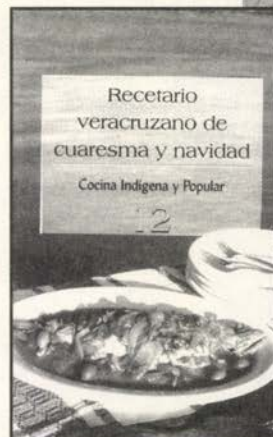
(Coedición con el Instituto Veracruzano de Cultura y la Dirección General de Publicaciones)

Ma. Esther del Carmen Hernández, Jorge A. Lobillo, Georgina Trigos y Domínguez, Azucena del Alba Vásquez Velasco

1a. reimpresión: 2003, 148 pp.

\$34.00

Muestra variada y selecta de la comida de cuaresma, desde elaborados platillos hasta los más sencillos de la comida del diario. Incluye sopas y arroces, legumbres, pescados, mariscos, ensaladas, panes y dulces; contiene un extenso apartado de cocina navideña.



## **Recetario afrorestizo de Veracruz, No. 13**

Raquel Torres Cerdán y Dora Elena Careaga Guitiérrez  
(Coedición con el Instituto Veracruzano de Cultura y la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 88 pp.

\$28.00

Recopilación cuidadosa de recetas de los afrorestizos, también es una interesante investigación etnográfica. En voz de las cocineras, se narran detalles de cada platillo, ubicándolos geográficamente. El recetario contribuye a la reivindicación de la cultura afro en Veracruz y en México.



## **Recetario popular de Campeche, No. 14**

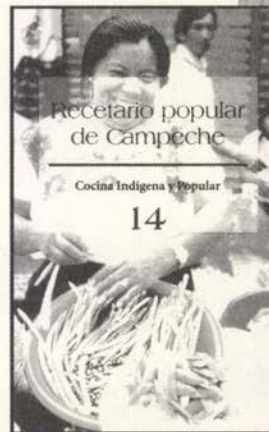
Ofelia Botella

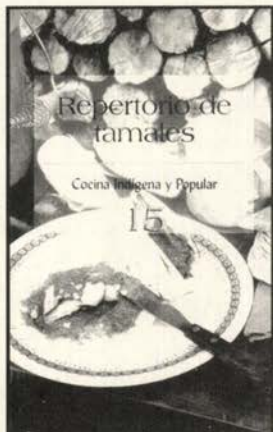
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 196 pp.

\$39.00

La cocina de Campeche refleja la riqueza del mestizaje. Algunos condimentos esenciales que se utilizan son la naranja agria para macerar pescado o carne, el achiote, el comino, la cebolla morada, el epazote y el chile habanero. El texto compila deliciosos platillos con estos elementos.





### **Repertorio de tamales mexicanos, No. 15**

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 264 pp.

\$47.00

Los tamales tienen siete subgéneros: los salados y los dulces, los “nuevos” o de elote tierno, los encueraditos, los de acompañamiento o compañía, los tamales de cazuela y budines, platillos derivados y mixiotes. Es una investigación acerca de los tamales y su caracterización, las fiestas en las que se emplean en distintos estados, datos curiosos de los tamales prehispánicos y refranero del tamal, además de un compendio de recetas para prepararlos en sus diferentes estilos y tamaños.

### **Recetario de la costa de Oaxaca, No. 16**

Margarita Dalton

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 88 pp.

\$38.00

En la costa de Oaxaca los olores, sabores y colores brillan y se amalgaman en los comales, especialmente en la comida que se prepara antes de las fiestas. Se compilan recetas con gran diversidad de productos, desde los del mar hasta los de caza en las montañas o en los playones de ríos y lagunas; también incluye ricos platillos utilizando carne de res, cerdo y aves de corral.



### **Recetario maya del estado de Yucatán, No. 17**

Roberto Maldonado Castro

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 128 pp.

\$31.00

Este recetario incluye comidas, salsas, bebidas y postres de Yucatán. Las comidas pueden contener chaya, pepita molida o ibis; las salsas, en su mayoría, tienen como base el chile habanero; respecto a los dulces, los hay de almíbar, palanquetas y fritos; casi todas las bebidas son de maíz. El texto comprende una investigación sobre los productos nativos y la transmisión de saberes, además señala los nombres mayas de utensilios de cocina.



### **Recetario tuxteco, No. 18**

Fernando Bustamante Rábago

(Coedición con el Instituto Veracruzano de Cultura y la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 80 pp.

\$28.00

Al hablar de los guisos de la región de Los Tuxtlas se mencionan también los utensilios de barro tradicionales para prepararlos: comales, olla para el café, olla para los frijoles y paveras, exclusivas de esta área, que se utilizan sólo en Navidad y Año Nuevo. Entre las recetas se encuentran cangrejos al mojo de ajo, gorditas de piloncillo, chochos en tomachile y tamales morados.



### **Recetario nahua de Milpa Alta, No. 19**

Elpidia Elena Cruz Díaz y Librado Silva G.

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 144 pp.

\$36.00

Recetario bilingüe nahua-español que rescata comidas tradicionales de los campesinos de la región de Milpa Alta, algunas ya no se elaboran y otras forman parte del saber cotidiano de generaciones. Entre los platillos se encuentran el frijol acoyote con migas de chicharrón, teporingo en mole de olla y hongos "trompa de cochino" en salsa de chile morita.



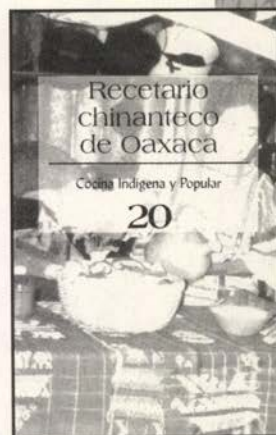
### **Recetario chinanteco de Oaxaca, No. 20**

Josefina Hernández López y Roger Merlín Arango  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 128 pp.

\$33.00

Entre los chinantecos, los alimentos cotidianos son el frijol, el frijolón, los quelites, el atole y el café. En Semana Santa se consume pescado; en la fiesta patronal, caldo de res, caldo de pollo, amarillo de res y de pollo, y en Navidad tamales preparados con carne de res, pollo y frijol. El recetario compila platillos tradicionales, tamales, atoles y dulces.





**La dulcería en Puebla.**  
**Historia cultural de una tradición, No. 21**

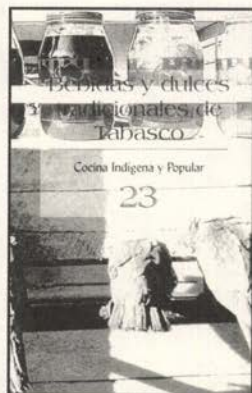
Adriana Guerrero Ferrer  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 272 pp.  
\$53.00

Es una investigación que documenta el proceso histórico y antropológico de la tradición dulcera en la ciudad de Puebla. Reconstruye la importancia de lo dulce en el mundo prehispánico, aborda los procesos de mestizaje en la dulcería poblana, recorre la vida cotidiana y la imaginaria popular de los artesanos en la elaboración del dulce, reconstruye el nacimiento del barrio de los dulces en Puebla y compila algunas recetas, como: queso de almendra, manzanas amerengadas y chongos finos.

**Las flores en la cocina mexicana, No. 22**

Raquel Torres Cerdán  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 142 pp.  
\$36.00

El recetario es una invitación a crear una mesa florida y floreciente, con colores que halaguen los sentidos y nutrientes que restauren la salud. Entre ellos la flor de calabaza preparada en guiso, tortitas, sopas, tamales; las espaditas rojas de colorín, punzantes gasparitos preparados en salsa, en adobo, en molito, y la flor de frijol, guisadas con huevo, capeadas, en tamal. Contiene recetas con más de 25 flores.



**Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco, No. 23**

Julio César Javier Quero  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 124 pp.  
\$33.00

Julio César Javier Quero rastrea las huellas del pozol, sus semejantes y parientes para dar con un filón riquísimo de datos y detalles que revelan diferencias y semejanzas entre las distintas bebidas que se degustan tradicionalmente en Tabasco. Intercala testimonios de frailes de la Conquista e investigadores contemporáneos, así como poesías y narraciones sobre dulces y bebidas.



## **Recetario popular de Chilpancingo y Tixtla, No. 24**

Francisca Aparicio Prudente  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimposición: 2004, 104 pp.  
\$30.00

Excelente recopilación de dulces y bebidas, panes, nieves y guisados tradicionales de Chilpancingo y Tixtla. Permite no sólo conocer los ingredientes y la manera de prepararlos, sino saber cómo surgen algunos platillos y en qué momento social y religioso se sirven. El texto está enriquecido con anécdotas que hacen más amena su lectura.



## **Recetario colimense de la iguana, No. 25**

Gabriel Martínez Campos y Esperanza Salazar Zenil  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimposición: 2004, 80 pp.  
\$27.00

Su propósito fundamental es contribuir a la recuperación y difusión de una importante tradición regional del estado de Colima que forma parte del gran acervo cultural culinario de México: la preparación de la iguana en los guisos tradicionales. El texto también busca reconocer el importante valor biológico y cultural de este reptil.

## **Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro, No. 26**

Heidi Chemin Bässler  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimposición: 2004, 160 pp.  
\$38.00

Compendio de recetas y trabajo de investigación que incluye ubicación e historia de los pames, tabúes y creencias relacionadas con la dieta cotidiana, comida para enfermos o personas hechizadas, comida ritual, comida festiva y utensilios para la preparación y el consumo de alimentos.







### **Recetario menonita de Chihuahua, No. 27**

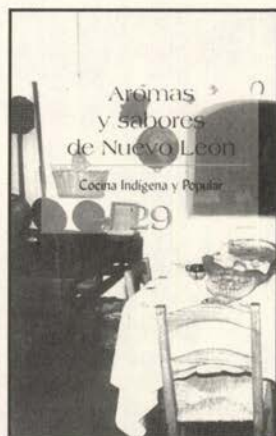
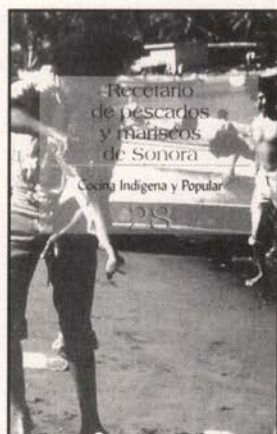
Katherine Esther Emilia Renpenning Semadeni  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 96 pp.  
\$28.00

La autora hace un recorrido por las cocinas tradicionales menonitas. Describe los utensilios que se encuentran en ellas y su uso, la producción de alimentos y la organización social en torno a la preparación de la comida. Ofrece al lector una visión de conjunto sobre la cultura y la identidad de los menonitas, excelentes agricultores que abastecen su cocina con los vegetales cultivados en sus hortalizas.

### **Recetario de pescados y mariscos de Sonora, No. 28**

Mario Horacio Mena Garza y Ramona Lourdes Córdoba Takashima  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 104 pp.  
\$30.00

Confirma la gran riqueza de la cocina basada en los pescados y mariscos de Guaymas, Sonora. Incluye recetas para preparar albóndigas de jaiba, machaca de calamar, almejas en salsa de cerveza, paté de cazón, chorizo de calamar, mantarraya a la plancha, sardinas con habas verdes y pescado ahumado en escabeche, entre otros.



### **Aromas y sabores de Nuevo León, No. 29**

Celso Garza Guajardo  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 80 pp.  
\$27.00

El autor reúne escritos en torno a la comida subrayando el carácter regional, los alimentos típicos que refuerzan la identidad. Por estas páginas desfilan el cortadillo, el asado de puerco, el caldillo de carne seca y además los utensilios de cocina: la sartén, la cazuela, el cazo, el palote. El texto reúne también recetas compiladas por Beatriz Villarreal.

### **Recetario chocholteco de Oaxaca, No. 30**

Teresa Caltzontzin Andrade  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 208 pp.  
\$44.00

Además de recetario, el texto ofrece un profundo trabajo de investigación sobre el municipio de Teotongo. Analiza al grupo étnico chocholteco: ubicación geográfica, tecnología en la producción alimentaria, tecnología en la producción gastronómica, conocimiento y transmisión de saberes, historias de vida y descripción de comidas.



### **Recetario nahua de Zongolica, Veracruz, No. 31**

Alejandro Valdez García y Héctor Hernández Ruiz  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 144 pp.  
\$36.00

En este recetario destaca el contraste entre las comidas cotidianas: quesulites hervidos, fritos con chile, frijoles y tortilla, y las comidas festivas, como la fiesta patronal en el municipio de Tehuipango, donde el mayordomo reparte chilcaldo de borrego acompañado de chocotamales, además de cerveza, café y mezcal. El recetario compendia también comidas rituales, como la sopa de equimole.

### **Recetario exótico de Sinaloa, No. 32**

Josefina Rayas Aldana  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 112 pp.  
\$31.00

Integra diversos e increíbles platillos con base en productos poco usuales, como la carne de avestruz. Incluye sugerencias para preparar armadillo con nopales, guisado de tejón en salsa verde, ranas capeadas en huevo, machaca de víbora, paloma en pipián de guaje, moronga de caguama y guisado de chacales, entre otros.







### **Recetario zapoteco del Istmo, No. 33**

Cibeles Henestrosa Ríos de Webster  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 128 pp.

\$34.00

La cocina itsmeña refleja el mestizaje que se dio en la región desde antes de la Conquista, pues por sus características geográficas y climáticas el Istmo fue y es un cruce de comunicación estratégico. Entre los platillos está el conejo entomado, guisado de iguana, pites de elote acompañados con crema y queso fresco y pozol frío hecho con maíz martajado.

### **Recetario indígena de Baja California, No. 34**

Iraís Piñón Flores

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 136 pp.

\$35.00

Muestra las prácticas alimenticias de los pueblos de tradición yumana en Baja California, que a pesar de las influencias externas han conservado prácticas ancestrales. Ellos consumen cotidianamente piñón, jobjoba y distintas variedades de bellota, y en las orillas de los ríos colectan berros, quelites, guajes, hongos y flores de palmilla. También emplean en su dieta gran variedad de roedores, perdices y codornices, conejos, cachoras y venados.



### **Recetario de hongos de Veracruz, No. 35**

Raquel Torres Cerdán y Hermila Matla Cid

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 144 pp.

\$36.00

En México existen más de 200 variedades de hongos comestibles, de las cuales más del 25 por ciento crece en los bosques de coníferas del Cofre del Perote y de Jalapa. El recetario contribuye a su conocimiento y revaloración, ya que constituyen una fuente potencial y real de alimentación. Destaca también su riqueza estética y nutritiva que seduce al paladar más exigente.



## **Recetario indígena de Guerrero, No. 36**

Santano González Villalobos

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 128 pp.

\$33.00

El lector conocerá lo más sobresaliente de la cultura de los pueblos indígenas de Guerrero; como los nahuas, amuzgos, tlapanecos y mixtecos. Entre las recetas se encuentran salsa de tamarindo, calabaza con maíz molido, sangre de chivo, pulque, pipián de conejo, iguana con semilla de piñón y tamales de ejote, entre otros.



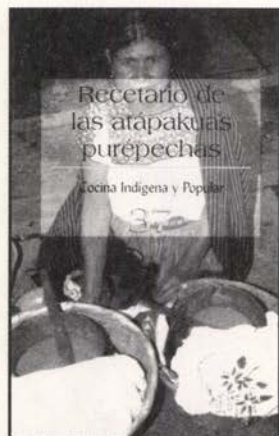
## **Recetario de las atápakuas purépechas, No. 37**

J. Santos Martínez Márquez, María Rosalinda Méndez Agustín  
y Elvia Tomás Martínez

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a reimpresión: 2004, 164 pp.

\$39.00



Recetario bilingüe purépecha-español que compila el conocimiento de cuatro comunidades cercanas al lago de Pátzcuaro acerca del platillo tradicional llamado atápakuas, sin equivalente en español. Semeja una salsa espesa que se prepara moliendo chiles, verduras y especias que se añade a ciertos guisos de carnes, verduras, semillas y quelites. El recetario integra sus 42 variantes.

## **Recetario mixe de Oaxaca, No. 38**

Engracia Pérez Castro

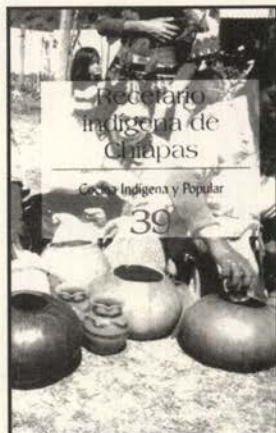
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 160 pp.

\$38.00

La cocina mixe se distingue por los tamales en sus diferentes formas: redondos, ovalados o rectangulares, de pescado, chayote o papa; sin faltar el amarillo con carne de res o pollo, o el frijol, acompañados con caldo de pollo o res, con verdura, con café o tepache. El recetario incluye comidas festivas y rituales, comidas medicinales, comidas comunes y postres.





### **Recetario indígena de Chiapas, No. 39**

Francisco Mayorga Mayorga y Adriana Fabiola Sánchez Balderas  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 188 pp.  
\$42.00

Incluye recetas de los grupos indígenas mames, tzeltales, tzotziles, tojolobales, mochós y lacandonos, cuyo alimento principal es el maíz, en forma sólida como la tortilla, el tamal, el elote, o líquida como el atol, el pozol y el pinole. La dieta se complementa con vegetales, carne, hongos, caracoles, gusanos, frutos, frijol, chile y calabaza, yuca, papas, camotes y chayote. La comida cambia en las grandes fiestas.

### **Viejos sabores de Tamaulipas, No. 40**

Francisco Ramos Aguirre  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 160 pp.  
\$38.00

En este libro, además de las recetas, el autor narra anécdotas y detalles de lugares y personajes de esa identidad. A lo largo del texto, desfilan nombres de famosos restaurantes que recrean las épocas del auge alcanzado por Tampico en la década de los cuarenta como el Bristol, el Tampico Club, el Ritz, etc., además de la descripción de guisos sencillos y populares.



### **Recetario popular coleto, No. 41**

Francisco Mayorga Mayorga  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 212 pp.  
\$45.00

Se recoge parte del saber del arte culinario de San Cristóbal de las Casas y las costumbres alrededor de esta ciudad, que durante mucho tiempo fue capital del estado y un importante centro económico. Cuenta con variedad de platillos, entre ellos: sopa de pan y vino, caldo levantamuertos, tamal de coco, sangre de jolota frita, vino de níspero y hojuelas de rosa.



### **Recetario mazateco de Oaxaca, No. 42**

Roger Merlín Arango y Josefina Hernández López  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 136 pp.

\$34.00

En el área mazateca, el manejo de las plantas silvestres, semicultivables y cultivables en distintos ecosistemas (bosque frío de pinos y robles, bosque tropical húmedo de montaña y tierra caliente) permite una variada gastronomía basada en maíz, frijol, chile y calabaza, a la que se incorporan otros productos derivados de la recolección. El recetario compila platillos tradicionales, tamales (de yuca, de capa, de frijol tierno, etc.), bebidas como el pozol de maíz reventado y el atole agrio y deliciosos dulces.



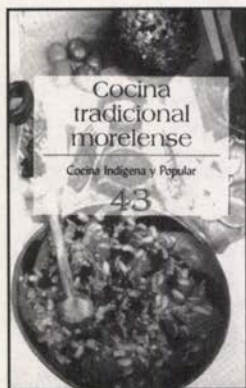
### **Cocina tradicional morelense, No. 43**

Tonantzin Ortiz Tirado

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 200 pp.

\$44.00



Recetario de las distintas zonas del estado de Morelos, que por su clima y geografía permite una gran variedad de cultivos, así como la cría de ganado de engorda y aves de corral. Es importante considerar también a la fauna silvestre comestible: tlacuaches, zorrillos, ardillas, codornices, palomas, iguanas, venado cola blanca, ranas, ajolotes, peces y diversos insectos como chapulines, larvas (cueclas y gusanos de maguey) y jumiles.

### **Recetario totonaco de la costa de Veracruz, No. 44**

Rocío Aguilera Madero

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 212 pp.

\$45.00

El recetario refleja cómo la vida comunitaria rural de los totonacas está en estrecho contacto con su entorno natural. La producción y recolección de alimentos da como resultado la creación y mantenimiento de formas tecnológicas para su conservación y consumo; tal es el caso de la fermentación, el ahumado, el aseado y el oreado. Los totonacas de la costa consumen hongos, crustáceos, peces, animales silvestres, insectos, flores, raíces, agua de bejucos y hasta néctar de flores.







### **Cocina exótica de Chiapas, No. 45**

Francisco Flores Estrada  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 112 pp.  
\$31.00

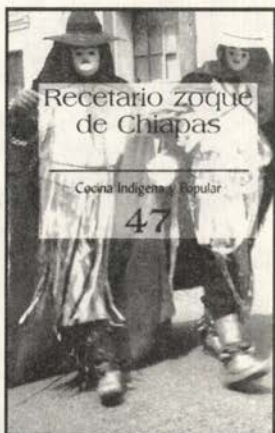
No es un compendio de recetas, es el trabajo de investigación de un viajero periodista por el territorio chiapaneco. Al recoger sus testimonios, descubre cómo la cocina exótica chiapaneca es rara, variada, suculenta y nutritiva. Hormigas, víboras de cascabel, tlacuaches, gatos, gusanos, cienpiés, caracoles, perros, palmas, frutos y raíces son empleados en suculentos guisos que tienen el olor y el sabor de la selva. Traen al paladar la magia ritual de la vasta geografía del estado y sus especies.

### **Recetario huichol de Nayarit, No. 46**

José Rafael Medina Ávila  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 80 pp.  
\$27.00



Los huicholes utilizan para su alimento: quelite, verdolagas, kery (similar a la verdolaga, pero de hoja grande), nopales, guaje, hongos de la sierra y una planta silvestre llamada pata de guajolote, que se corta fresca y se muele en molcajete. Guisan el venado, la ardilla, el armadillo, el guajolote silvestre, la langosta de río, la chachalaca, el jabalí, la iguana y la codorniz, fauna silvestre que sobrevive en regiones indígenas de Nayarit.



### **Recetario zoque de Chiapas, No. 47**

Francisco Mayorga Mayorga y Sergio de la Cruz  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 172 pp.  
\$40.00

Entre los zoques, el maíz se usa de manera integral, es decir, se emplean todas sus partes en cualquier etapa de su crecimiento, incluyendo los hongos y los gusanos que viven en él. Otra antigua práctica es la tradición de comer caracol de agua dulce, que en zoque se conoce como zoquionomó, con el cual se prepara un exquisito platillo. El recetario incluye comidas para fiestas tradicionales y recetas de curación.

## **Recetario del nopal de Milpa Alta, D.F. y Colima, No. 48**

Marco Buenrostro, Cristina Barros e Isabel Méndez Parra  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 244 pp.  
\$48.00

El recetario del nopal de Milpa Alta (donde se cultiva masivamente esta planta) compila los conocimientos de muchas generaciones de cocineros anónimos que conservaron la tradición y la ejercen cotidianamente. A éste se le agrega un recetario de Colima, de la comunidad de Zacualpan que se ha especializado en producir nopal de mesa. Allí, principalmente en cuaresma, el nopal se consume como alimento de vigilia.



## **Recetario de la cuachala y la birria, No. 49**

Cornelio García  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 88 pp.  
\$28.00

Este recetario, complementado con investigación y entrevistas, ofrece datos importantes acerca de la cuachala, un platillo común de la región sur de Jalisco. Representa el mestizaje culinario, ya que utiliza carne de pollo o de cerdo y manteca, productos domésticos de origen español y se espesa con masa de maíz, herencia prehispánica. En cuanto a la birria, explica cómo escoger la carne y preparar los adobos y las salsas, así como la forma de colocar las piezas en el horno para que queden tiernas.



## **El sabor de las plantas de Veracruz, No. 50**

Rosa María Friscione de De la Rosa  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 128 pp.  
\$34.00

Conjunto de recetas de platillos veracruzanos, particularmente los que se degustan en Jalapa y Coatepec. En las recetas resalta de inmediato la fuerte influencia indígena; en ellas la autora comparte, por ejemplo, cómo el fruto del juinicuil, árbol usado para sombrar los cultivos del café, sirve como botana, como puré y para rellenar enchiladas. Destaca la preparación de tamales de flor de izote y los cocoles con queso de la región de Perote.







### **Recetario mascogo de Coahuila, No. 51**

Paulina del Moral y Alicia Siller V.

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 120 pp.

\$33.00

Los mascogos son una comunidad afro mestiza vecindada en Coahuila, resultado de la asociación entre afroamericanos y seminoles de Florida. Habitan en El Nacimiento, una colonia con 60 familias. En temporada de camote preparan un platillo llamado tetapun, mezclando el camote con manteca, azúcar, clavos y harina de trigo. También elaboran el soske, con maíz blanco previamente quebrado en un mortero.

### **Recetario de la Sierra Gorda de Querétaro, No. 52**

Agustín Escobar Ledesma

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 168 pp.

\$39.00



La gastronomía de la Sierra Gorda proviene de culturas ancestrales y de mezclas de cosmovisiones. El texto contiene recetas con jacube, amaranto, jícama rallada con hojas de higuera agregadas al azúcar y a la leche, trapiches, licores, alambiques y/o guisos de flores, entre los que destaca un guiso de flores de ortiga.



### **Recetario tepehuano de Chihuahua y Durango, No. 53**

Josefina Rivas Vega, Yolanda Solís Arellano y Alfonso Flores Domene

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 96 pp.

\$29.00

Recetario bilingüe tepehuano-español que muestra cómo este grupo utiliza sus recursos naturales para preparar deliciosos platillos. Se guisa el venado, el puma y el armadillo. El conejo se cocina con cebolla, ajo y orégano, y con la codorniz desplumada y molida se hace un guiso llamado *baiborghi bhabhiadi*. También comen una abeja conocida como daburera, y elaboran deliciosos platillos con el hongo llamado la oreja del encino y con las guías de calabaza, flor y calabacitas.



## **Recetario de la Huasteca hidalguense, No. 54**

Idelfonso Maya Hernández, Humberto Martínez Hernández  
y Casa de la Cultura Huejutla de Reyes  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
1a. reimpresión: 2004, 136 pp.  
\$35.00

Se muestra aquí una parte de la cocina tradicional de La Huasteca hidalguense, particularmente de la comunidad de Itzocal, municipio de Atlapexco, y de Huejutla de Reyes. Con este recetario se pueden preparar tamales de chayote, mole de boda y distintas salsas, destacando la de atekayote; sopas como la pascal de frijol tierno con ajonjolí, así como atole de calabaza.



## **Recetario de pescado, aves y otros animales de la región lacustre de Pátzcuaro, Michoacán, No. 55**

María Rosalina Méndez y J. Santos Martínez  
2005, 160 pp.  
\$37.00

Recetario bilingüe purépecha-español que registra los principales platillos que subsisten en las comunidades de la cuenca del lago de Pátzcuaro; contiene la información sobre cómo prepararlos y los recursos utilizados en la comida tradicional de la región.

## **La sazón de la cocina afromestiza de Guerrero, No. 56**

Francisca Aparicio Prudente  
2007, 160 pp.  
\$ 37.00

Es un recetario de la región afromestiza de Guerrero, que por medio de 77 recetas y una amplia introducción da cuenta de la diversidad de platillos y de ingredientes de la región de la Costa Chica, la cual incluye reptiles, moluscos, animales silvestres y hierbas comestibles.







## Cuadernos y documentos del CID

Esta colección considera la publicación de textos cortos de investigaciones breves que tienen como base el acervo del Centro de Información y Documentación Alberto Beltrán (CID). Se trata de recopilaciones, ensayos o documentos que por su carácter histórico o testimonial es importante conservar y difundir.



### **12 de Diciembre. Día de la Virgen de Guadalupe**

Sonia Iglesias Cabrera  
Cuadernos del CID No.1

2001, 28 pp.

Disponible sólo para consulta.

Interesante investigación en torno al culto a la Virgen de Guadalupe en México. Expone el sincretismo de la guadalupana con la diosa madre Tonantzin, las apariciones en 1521 y la devoción popular a partir de la edificación del templo en el Tepeyac. Destaca la importancia y trascendencia religiosas que tiene esta Virgen en las manifestaciones de arte y artesanías populares.

### **Los mercados de Tenochtitlan y Tlatelolco**

Sonia Iglesias Cabrera  
Cuadernos del CID No. 2

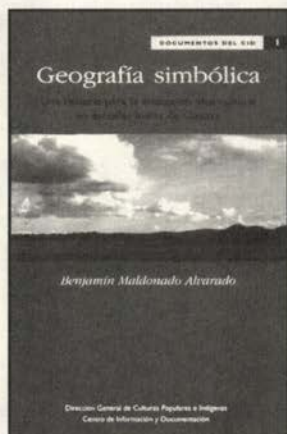
2002, 24 pp.

Disponible sólo para consulta.

Investigación que muestra cómo el desarrollo de la sociedad azteca, con la ciudad de Tenochtitlan habitada por 60 mil personas, exigía gran afluencia de mercancías y la especialización de los sectores productivos. El mercado de Tlatelolco, por su excelente ubicación, fue un importante centro comercial al que acudían comerciantes de sitios lejanos, los que tenían una compleja organización con sus reglamentos y autoridades.







## ***Geografía simbólica. Una materia para la educación intercultural en las escuelas indias de Oaxaca.***

Benjamín Maldonado Alvarado

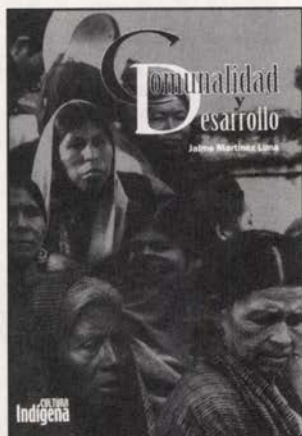
2002, 24 pp.

Disponible sólo para consulta.

Es una propuesta educativa para los maestros y escuelas en territorios indígenas que trata de la revelación del espacio geográfico que habitan. Para los indios, el territorio es una porción de espacio en la que los hombres viven y mueren en comunidad, y comparten su vida con potencias y seres sobrenaturales que viven también allí. La elaboración de mapas de los lugares sagrados es un conocimiento marginado de los programas oficiales, pero no por ello menos importante.

# Cultura indígena

En esta colección se publican textos (estudios, ensayos y recopilaciones) sobre la diversidad de expresiones y testimonios de la cultura de los distintos pueblos indígenas del país: su historia, cosmogonía, música, teatro, danza, artesanías, fiestas, tradiciones y costumbres. Comprende estudios sobre legislación, género, medios de comunicación, derechos humanos y medio ambiente, entre otros.



## **Comunalidad y desarrollo**

Jaime Martínez Luna  
(Coedición con el Centro de Apoyo  
al Movimiento Popular Oaxaqueño, A.C.)  
2003, 84 pp.  
\$42.00

Es un ensayo escrito a partir de las vivencias del autor en el interior de los pueblos indios. El texto llena un gran vacío en la historia documentada de lo que significa "comunalidad" y sirve de referencia fundamental en la búsqueda y reconocimiento de la cultura indígena.

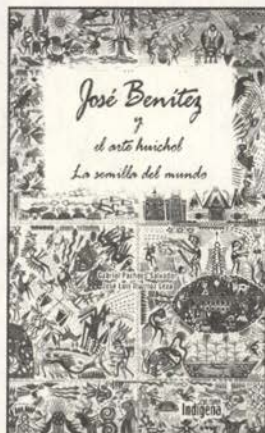
## **Contacto lingüístico entre el español y el purépecha**

David Chávez Rivadeneyra  
2006, 124 pp.  
\$34.00

Este libro es un minucioso estudio de la relación entre la lengua española y el purépecha. Aborda los problemas de superposición y desplazamiento de las lenguas, y en un lenguaje accesible nos lleva a reflexionar sobre cómo la desigualdad lingüística es el reflejo de la desigualdad social.







### **José Benítez y el arte huichol. La semilla del mundo**

Gabriel Pacheco Salvador y José Luis Iturrioz Leza  
 (Coedición con la Secretaría de Cultura de Jalisco)  
 2003, 56 pp.  
 \$53.00

Escrito en español y huichol, es una amplia entrevista con José Benítez, autor del mural "La semilla del mundo", obra representativa de la expresión artística, la magia, tradición y cosmovisión de la cultura huichol. El mural, hecho con estambre y madera, se encuentra en la estación Juárez del Sistema de Transporte Eléctrico de la Ciudad de Guadalajara.

### **La comunalidad. Modo de vida de los pueblos indios**

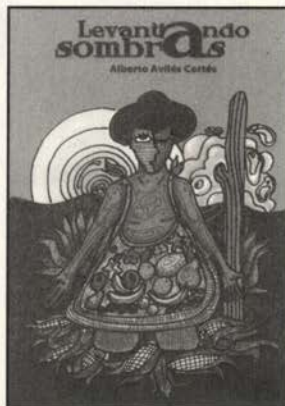
Juan José Rendón Monzón  
 2003, 160 pp.  
 \$69.00

Este texto es resultado de un estudio profundo sobre el mundo indígena realizado por Juan José Rendón Monzón, quien después de un largo proceso de análisis colectivo logró fundamentar la trascendencia de la "comunalidad" dentro de la historia política de los pueblos indios, que se ha convertido en instrumento de resistencia.



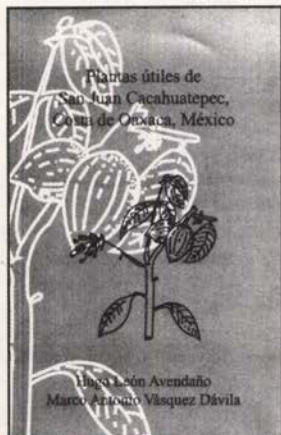
### **Levantando sombras**

Alberto Avilés Cortés  
 2007, 130 pp.  
 \$32.00



Relatos breves acerca del mundo mágico del campesino indígena del estado de Hidalgo. El autor aborda profundas experiencias, individuales y comunitarias, acerca de lo sobrenatural en el mundo de los hñahñu, nahuas, tepehuas y yuhus del estado de Hidalgo. En estas páginas el lector se encuentra con gente que sabe curar de espanto, levantar sombras, identificar el canto de los pájaros, observar el sol y la luna para su calendario de siembra y cosecha, etcétera.





## ***Plantas útiles de San Juan Cacahuatepec, Costa de Oaxaca, México***

Hugo León Avendaño y Marco A. Vásquez Dávila

2003, 92 pp.

\$45.00

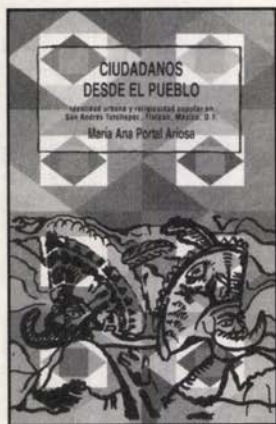
Es una investigación de campo que muestra la importancia de las especies vegetales que componen los ecosistemas de la mixteca de la costa de Oaxaca. Se identificaron 145 especies de plantas silvestres cultivadas en el municipio de Cacahuatepec: 65 tienen uso comestible y 80 se aprovechan como medicina.





# Culturas populares de México

Esta colección tiene como propósito el registro y difusión de diversas manifestaciones culturales (música, teatro, danza, arte popular, artesanías y tradiciones) que se desarrollan en torno a la cultura popular a partir de investigaciones, estudios, testimonios o textos literarios (cuento, poesía, novela, relatos o teatro).



## **Ciudadanos desde el pueblo**

María Ana Portal Ariosa

1997, 232 pp.

\$ 41.00

Investigación realizada en el pueblo de San Andrés Totoltepec, ubicado al sur del Distrito Federal, explora los mecanismos a través de los cuales este pueblo de origen campesino, incorporado en la ciudad por el desmedido proceso de crecimiento de ésta, genera su propia imagen de lo moderno y su integra a la urbe a partir de mecanismos culturales particulares.

## **Culturas populares y política cultural**

Guillermo Bonfil Batalla *et al.*

1a. reimpresión: 2002, 120 pp.

\$43.00

Originalmente publicado en 1982 como resultado de la celebración del Primer Coloquio sobre Culturas Populares y Política Cultural, se ha convertido en un texto clásico por inaugurar el debate de las culturas populares en México. Analiza el lugar que ocupan y las formas en que se relacionan con otras manifestaciones culturales y documenta las políticas establecidas sobre el tema no sólo por el Estado, sino también por la iniciativa privada, las iglesias y otras instancias de la sociedad civil.





## **Cultura urbana y movimientos sociales**

Eduardo Nivón

1998, 190 pp.

\$ 36.00

Este trabajo examina los movimientos sociales y su relación con la cultura de la ciudad, en particular el caso de la Ciudad de México. ¿Cuál ha sido la aportación de los movimientos sociales en la constitución o transformación de la cultura urbana? ¿Han contribuido los movimientos sociales a la configuración de nuestra modernidad urbana?

## **El mismo diablo nos robó el papel. Dos estudios de educación y resistencia cultural entre mixes y tarahumaras.**

Martha Tello Díaz

1994, 208 pp.

Este libro ofrece las visiones correspondientes a dos grupos étnicos distintos, los mixes de Oaxaca y los tarahumaras de Chihuahua, en torno a las relaciones de resistencia que se generan ante la institución escolar y el proceso educativo.



## **En donde se mete el sol...**

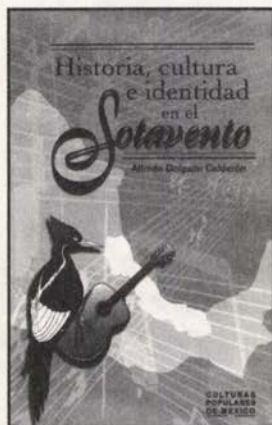
Everardo Garduño

1994, 284 pp.

\$ 52.00

Esta investigación contribuye a documentar monográficamente la cultura del desierto que de manera variada despliegan los grupos kiliwa, k' m'ai, pai-pai y cochimí en Baja California. Es el estudio del origen y desarrollo de las culturas nativas, y se propone investigar las formas en que los primeros pobladores de Baja California se habían adaptado al medio ambiente antes de la llegada de los colonizadores: sus estrategias de supervivencia, sus formas de organización, sus expresiones estéticas, su idioma, etcétera.





## **Historia, cultura e identidad en el Sotavento**

Alfredo Delgado Calderón

2004, 308 pp.

\$78.00

Investigación acerca de la extraordinaria cultura popular del sur de Veracruz. Habla de la historia, los símbolos y elementos que dan identidad al Sotavento veracruzano, su geografía histórica, regionalización arqueológica y etnográfica. Trata también de la población afroestiza, la esclavitud y la discriminación.

## **La canción cardenche.**

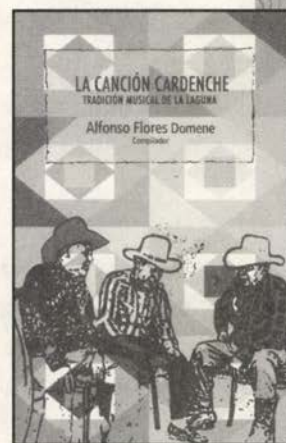
### **Tradición musical de La Laguna**

Alfonso Flores Domene (compilador)

2007, 144 pp.

\$44.00

Compilación de canciones cardenches, en forma de cancionero, expresión musical de la Comarca Lagunera que se interpreta sin acompañamiento instrumental, a tres voces. El texto surgió de los talleres de revitalización de la música popular llevados a cabo por la DGCP. Compila el repertorio de los grupos de Saporiz, en Durango, y Flor de Ximulco, en Torreón, y la experiencia del conocimiento transmitido de los ancianos a los jóvenes, quienes han formado nuevos grupos.



## **La música divina de la selva yucateca**

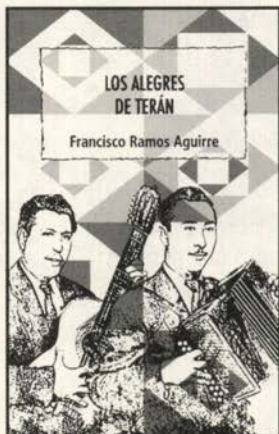
Max Jardow-Pedersen

1999, 252 pp.

\$ 63.00

El autor nos presenta un enorme cúmulo de datos que se derivan de un prolongado e íntimo contacto con sus informantes mayas. Se presentan transcripciones musicales con sus correspondientes análisis; se habla extensamente sobre los contextos culturales de los hechos que se estudian, con explicaciones muy detalladas acerca de la forma de comunicación del repertorio maya con los poderes sobrenaturales.





### **Los Alegres de Terán**

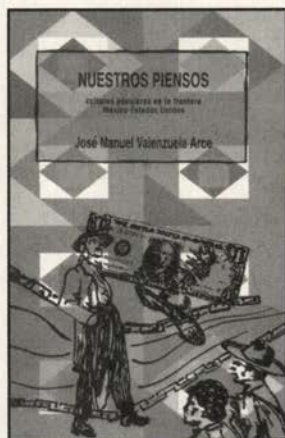
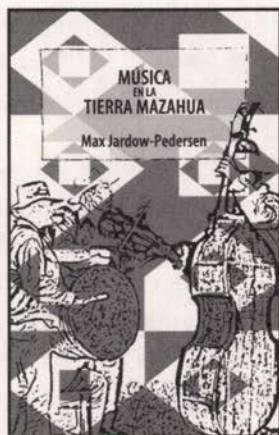
Francisco Ramos Aguirre  
2006, 164 pp.  
\$39.00

El libro reúne entrevistas, fotografías, anécdotas y testimonios sobre los Alegres de Terán, el dueto que por más de cincuenta años ha difundido la música regional del noreste mexicano. Traslada al lector a la década de los cuarentas en México, a los salones de baile, a las grandes radiodifusoras y al mundo de los migrantes en Estados Unidos.

### **Música en la tierra mazahua**

Max Jardow-Pedersen  
2006, 216 pp.  
\$38.00

Se trata de una profunda investigación realizada por un etnomusicólogo en la zona mazahua. Ofrece una descripción de la música de las comunidades, su uso y su forma estructural; contiene además ejemplos de 126 melodías tradicionales, principalmente danzas, gran parte de ellas de la época colonial.



### **Nuestros piensos. Culturas populares en la frontera México-Estados Unidos**

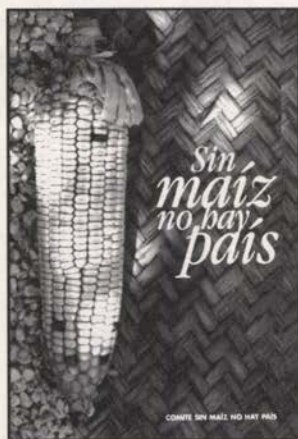
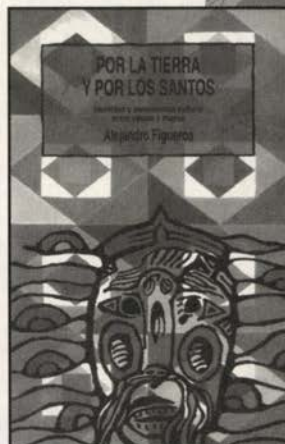
1998, 314 pp.  
\$ 76.00

Nuestros piensos es una expresión popular que connota la idea de un nosotros, por lo tanto, es marca de pertenencia, de participación. Define los nuestros y lo nuestro: refiere a nuestros pensamientos, la manera de interpretar el mundo, de sentir y de actuar.

**Por la tierra y por los Santos.  
Identidad y persistencia cultural entre yaguis y mayos**

Alejandro Figueroa  
1994, 416 pp.  
\$ 78.00

La presente investigación es una monografía etnográfica que trata sobre la cultura, la identidad y las formas actuales de persistencia de los yaguis y los mayos. Se caracteriza, en primer lugar, por su enfoque abarcador, ya que comprende prácticamente todas las dimensiones de los dos conjuntos étnicos que analiza: su historia, su organización económica y social, su comportamiento frente a los procesos de modernización, sus relaciones con el estado y con la identidad nacional.



**Sin maíz no hay país**

Gustavo Esteva y Catherine Marielle (coordinadores)  
2003, 352 pp.  
\$150.00

Es una compilación de artículos en los que prestigiados investigadores abordan el tema del maíz desde distintos enfoques, principalmente el histórico, científico, político y socioeconómico. El libro ofrece un análisis actual sobre el papel que tiene el maíz en el desarrollo de la sociedad mexicana.

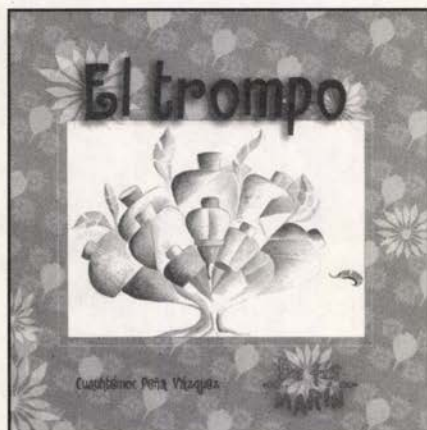






## De tin marín

De reciente lanzamiento, esta colección está dirigida al público infantil. Busca ser una nueva opción de lectura para los niños en edad escolar con lecturas que tienen que ver con las tradiciones y vida cotidiana.



### **El Trompo**

Cuauhtémoc Peña Vázquez  
2007, 28 pp.  
\$30.00

Es un cuento para niños acerca de uno de los juegos más tradicionales en México: el trompo. La historia es atractiva y está bellamente ilustrada por artistas plásticos mixtecos. Está escrita en lenguaje accesible para el lector infantil.

### **Zoológico decimal de la Huasteca**

Eduardo Bustos Valenzuela  
2006, 48 pp.

Libro infantil ilustrado sobre la región de la Huasteca. A través de simpáticos versos rimados, hace un recorrido por nombres, anécdotas, hábitos y formas de vida de los animales que habitan ese bello rincón mexicano. El autor utiliza la décima, forma de rimar con diez líneas de palabras, cada una con ocho sílabas.









# **Fiestas populares de México**

Investigaciones, estudios, reseñas, testimonios o monografías relacionadas con las fiestas tradicionales que se realizan en México. Muestra la gran riqueza y diversidad de nuestro país y contribuye al conocimiento y difusión de costumbres y tradiciones, en las cuales intervienen grupos, gremios y barrios con música, cantos, danzas, bailes, arte popular, vestidos, comida y juegos.



## **Danzas y bailes tradicionales del estado de Guerrero**

Santano González Villalobos (recopilador)  
2005, 144 pp.  
\$68.00

Recopilación que muestra el caleidoscopio dancístico del estado de Guerrero con base en material bibliográfico y recorridos por el campo. Los textos se refieren al origen, vestimenta, la finalidad para la que se baila, la música y una relación de las fiestas o rituales en que se utiliza cada danza.

## **El carnaval en México, abanico de culturas**

Haydée Quiroz Malca  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
2002, 188 pp.  
\$165.00

Se analiza la fiesta del carnaval, festividad que se realiza en casi todos los estados de la República mexicana. Es una temporada de desorden y caos, en la que se permite que los individuos, los grupos sociales y culturales rompan con las reglas establecidas, referidas tanto a la política y a la sexualidad como a la comida y la bebida. Estas rupturas se manifiestan en danzas, canciones y representaciones teatrales en las que lo religioso se mezcla con lo profano.







## ***El ritual de la lluvia en la tierra de los hombres tigre***

Rosalba Díaz Vázquez

2003, 152 pp.

\$63.00

Estudio de antropología social que aborda el cambio sociocultural experimentado en Acatlán, Guerrero, comunidad náhuatl, alrededor del ritual de la lluvia. Describe cómo se llevan a cabo peleas de hombres vestidos de tigre para hacer la petición de lluvias y así obtener buenas cosechas.

## ***Entre los hombres y las deidades. Las danzas del Totonacapan***

Rubén Croda León (coordinador)

2005, 180 pp.

\$85.00



Se trata de una compilación de textos contemporáneos de distintos autores que contribuyen a la comprensión del mundo espiritual de los totonacos. A través de las danzas tradicionales, los pobladores de la región cercana al Golfo de México hacen vigentes el pasado prehispánico y colonial, así como las raíces de la evangelización y el sincretismo.



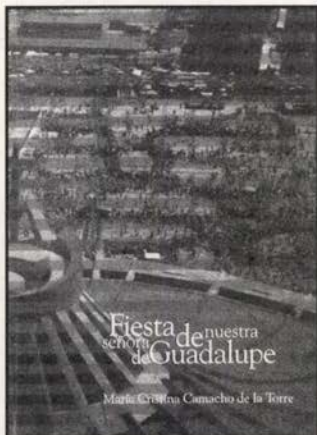
## ***Fiestas de gremios ayer y hoy***

Dubravka Mindek

2001, 112 pp.

\$73.00

Investigación acerca del culto que realizan algunos gremios en honor a su santo patrono. El libro viene a llenar un vacío en la materia, ya que las fiestas de los gremios son poco conocidas y escasamente documentadas. Reflexiona los procesos de cambio y continuidad de estas celebraciones a través de los siglos, y las relaciona con las celebraciones prehispánicas en honor de los dioses tutelares.



## ***Fiesta de nuestra señora de Guadalupe***

Ma. Cristina Camacho de la Torre

2001, 184 pp.

\$50.00

El libro nos habla de las fiestas, devoción y culto a la Virgen de Guadalupe, un verdadero ícono dentro del devenir histórico de México, ya que ha logrado permear todos los campos de la vida de los mexicanos, desde el religioso hasta el civil.

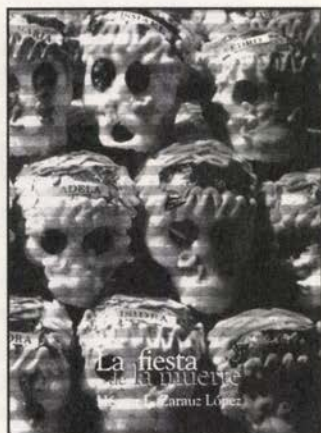
## ***Fiestas, peregrinaciones y santuarios en México***

Haydée Quiroz Malca

2000, 172 pp.

\$59.00

Es un análisis sobre los santuarios, las peregrinaciones y las consecuentes fiestas y ritos que se desarrollan alrededor de éstos. Presenta una visión de conjunto acerca de la unión de antiguas y nuevas tradiciones que se recrean cada año, así como de su permanencia y los cambios gestados en las repeticiones cíclicas. Incluye una relación de los principales santuarios en México con las imágenes de vírgenes o santos y los milagros que se les atribuyen.



## ***La fiesta de la muerte***

Héctor L. Zarauz López

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

2004, 264 pp.

\$120.00

Detallado estudio sobre las raíces del culto a los muertos entre los mexicanos: las ofrendas mortuorias, la tradición católica, el sincretismo, la muerte en las letras, música, danza, arte popular, arquitectura y escultura, así como la influencia de costumbres extranjeras en nuevas concepciones y significados de la muerte.



## **La Semana Santa en México**

Sonia C. Iglesias y Cabrera

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

2002, 282 pp.

\$259.00

La Semana Santa es uno de los ciclos festivos más trascendentes de México por su antigüedad de más de cuatro siglos y porque sigue manifestándose a pesar del devenir histórico y de los cambios que éste conlleva. En el marco de su festejo se inscribe el teatro popular con la escenificación de la pasión y muerte de Jesús, dramatizada en decenas de pueblos y ciudades de México entre los grupos mestizos e indígenas. El libro aborda los aspectos y episodios más relevantes de esta celebración.



## **México: Fiestas cívicas, familiares, laborales y nuevos festejos**

Héctor L. Zarauz López

2000, 240 pp.

\$59.00

Se analizan diversos ámbitos festivos de nuestra sociedad: el cívico, el familiar, el laboral y las nuevas celebraciones. A través de una vista general y panorámica de estos festejos se pretende conocer el origen, intenciones, características y modificaciones que han tenido en el transcurso del tiempo.

## **Navidades mexicanas**

Sonia C. Iglesias y Cabrera

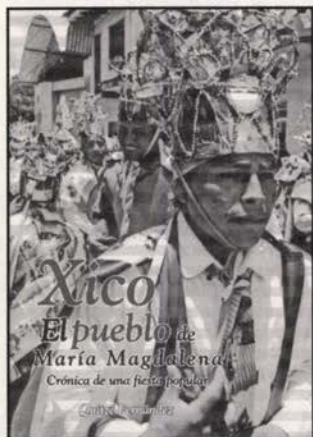
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

2001, 312 pp.

\$200.00

Interesante investigación sobre una de las más grandes tradiciones en México: la celebración de la Navidad, en la que se mezclan elementos coloniales y contemporáneos de nuestra cultura. Es un recorrido por las posadas, las piñatas, los nacimientos, las pastorelas y los villancicos.





## **Xico. El pueblo de María Magdalena**

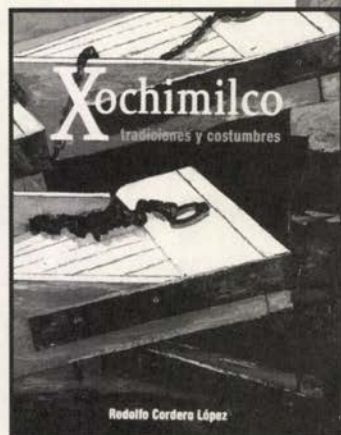
Quitze Fernández  
2007, 148 pp.  
\$47.65

Se trata de una investigación periodística sobre la *celebración* de la fiesta patronal de Santa María Magdalena, en el municipio veracruzano de Xico, cercano a Jalapa. A través de la recopilación de historias de vida de los habitantes se retratan distintos aspectos de esta celebración (mayordomías, rituales, etc.) que, en conjunto, reflejan la devoción del pueblo a su santa patrona.

## **Xochimilco, tradiciones y costumbres**

Rodolfo Cordero López  
2001, 232 pp.  
\$48.00

Es una investigación sobre Xochimilco, lugar milenario de las flores y última región de la cuenca del Anáhuac en la que sobreviven las chinampas. Descubre un muestrario de las 37 fiestas más representativas, entre ellas la bendición de animales, la levantada del Santo Niño y la flor más bella del ejido. Muestra cómo sus habitantes conservan una profunda y expresiva espiritualidad que se manifiesta en sus costumbres y ritos, que se llevan a cabo con todo el colorido de la creación popular.









# Lenguas de México

Con esta colección se promueve la investigación, rescate y difusión de las lenguas indígenas, así como impulsar su uso, escritura y lectura por medio de los libros sobre la gramática de las diversas lenguas, diccionarios y/o vocabularios en lengua indígena y en español.

**Relatos  
Pai pai**  

---

**Kuriut' trab  
pai pai**

---

**Lenguas de México**  
**1**

**Relatos pai pai.**  
**Kuriut' trab pai pai, No. 1**

Martha Tello Díaz (coordinadora)  
1a. reimpresión: 2002, 80 pp.  
\$14.00

En boca de su narrador Benito Peralta, el pueblo Pai Pai, dueño milenario de la zona montañosa del extremo norte de Baja California, nos revela, a través de sus relatos, no sólo la historia de este grupo de tan sólo 223 habitantes, sus rituales, deidades y valores, sino su lucha ante el exterminio.

**Relatos chontales.**  
**Yoko tz'aji, No. 2**

Martha Tello Díaz (coordinadora)  
1a. reimpresión: 2002, 112 pp.  
\$19.00

**Relatos  
Chontales**  

---

**Yoko tz'aji**

---

**Lenguas de México**  
**2**

Los chontales de Tabasco, descendientes de los mayas, poseen rasgos culturales y creencias similares a los de aquel grupo, lo que se hace patente en su tradición narrativa, recopilada en estos relatos que guardan la memoria de costumbres y sucesos históricos ancestrales.



**Relatos  
Tzeltales**

**Lo'il a'yej ta  
Tzeltal kóp**

Lenguas de México

3

**Relatos tzeltales.**

**Lo'il yej ta Tzeltal kóp, No. 3**

Martha Tello Díaz (coordinadora)

2a. reimpresión: 2007, 102 pp.

\$19.00

Los tzeltales son el grupo más numeroso del estado de Chiapas, dueños de una copiosa narrativa que se conserva de generación en generación; muestra de ello es este volumen cuyos 18 cuentos revelan su idiosincrasia.

**Relatos huastecos.**

**An t'ilabti tenek, No. 4**

Martha Tello Díaz (coordinadora)

2a. reimpresión: 2007, 108 pp.

\$18.00

A pesar del histórico aislamiento del grupo huasteco, existe una abundante narrativa que recoge tanto la tradición oral del grupo como su actual creación literaria. Esta recopilación de 18 relatos es fiel reflejo de ello, con temas como los orígenes de los elementos de la naturaleza por virtud de los dioses.

**Relatos  
Huastecos  
An t'ilabti  
tenek**

Lenguas de México

4

**Relatos  
Totonacos**

**Lakgmakgan  
talakapastakni'  
xla litutunaku**

Lenguas de México

5

**Relatos totonacos.**

**Lakgmakgan talakapastakni'xla, No. 5**

Rosa Isela Albarrán Serrano (compiladora)

2a. reimpresión: 2007, 84 pp.

\$15.00

Estos relatos son una pequeña muestra del universo vivo que anima y recrea a los habitantes de la parte norte de la sierra de Puebla, del norte de Veracruz y del extremo oriental de Hidalgo, en cuya tradición oral lo sagrado es el nexo que adhiere al hombre con el todo.

**Relatos  
Choles**  
**Albilbä tyi  
lakty'añ**

Lenguas de México  
6

**Relatos choles.**  
**Albilbä tyi lakty'añ, No.6**

José Pérez Chacón  
1a. reimpresión: 2002, 92 pp.  
\$15.00

El grupo chol se ubica en el estado de Chiapas. Sus tradiciones se asemejan a las de los tzeltales, grupo con quien guarda parentesco y que, al igual que ellos, conserva una narrativa oral abundante.

**Relatos guarijíos.**  
**Nawesari makwrawi, No. 7**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello y Argelia Valdez (investigación y edición)  
1a. reimpresión: 2002, 112 pp.  
\$17.00

Los cuentos contenidos en este volumen nos hablan de la viva imaginación y de la memoria histórica de los habitantes guarijíos, pimas, pápagos y seris, así como de la ritualización de sus costumbres y tradiciones, recurso vital para complementar, en su conjunto, la fuerza irreductible que los mantiene desde su origen.

**Relatos  
Guarijíos**  
**Nawesari  
makwrawi**

Lenguas de México  
7

**Relatos mochó.**  
**Xto'k'le'ti Mochó, No. 8**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello  
y Argelia Valdez (investigación y edición)  
1a. reimpresión: 2002, 82 pp.  
\$15.00

Este volumen reúne parte de los relatos ancestrales que, de generación en generación, explican el cómo y el porqué de la existencia de este grupo oriundo de Chiapas, la conciencia profunda de una colectividad que se resiste, de este modo, al olvido.



**Relatos tarahumaras.**  
**Ki'á ra'ichaala rarámuli, No. 9**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello y Argelia Valdez (investigación y edición)  
2a. reimpresión: 2007, 100 pp.  
\$15.00

Los relatos de este grupo originario del estado de Chihuahua constituyen una magnífica muestra del valor estético, literario, histórico y filosófico que encierra la literatura popular en México.



**Relatos tzotziles.**  
**A'yej lo'il ta sot'ilk 'op, No. 10**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello y Argelia Valdez (investigación y edición)  
2a. reimpresión: 2007, 92 pp.  
\$15.00

Los tzotziles son uno de los grupos étnicos más numerosos de Chiapas. En esta selección de cuentos se revela parte de su universo a través de los temas de carácter mitológico, los relatos de elementos naturales, así como las narraciones de usos y costumbres.



**Relatos huicholes.**  
**Wixarika' 'Ixatsikayari, No. 11**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello y Argelia Valdez (investigación y edición)  
2a. reimpresión: 2007, 104 pp.  
\$15.00

Localizados en la Sierra Madre Occidental, los huicholes son uno de los pueblos cuya riqueza cultural se ha mantenido bajo celoso resguardo. Poseedores de bellas expresiones mítico-religiosas, cuentan con una abundante tradición literaria, de la cual esta obra es sólo una muestra.



**Relatos purépechas.  
P'urhépecha Uandantskuecha, No. 12**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello y Argelia Valdez (investigación y edición)  
2a. reimpresión: 2007, 104 pp.  
\$15.00

La tradición oral purépecha recrea y estimula las narraciones que sobre encantamientos, mitos, leyendas y costumbres han escrito autores contemporáneos, ambos comparten la expresión escrita en este texto, coadyuvando al resurgimiento de las culturas originales de México.

Relatos  
Purépechas  
P'urhépecha  
Uandantskuecha

Lenguas de México  
12

Relatos  
Tlapanecos  
Ajngáa  
me'pha a

Lenguas de México  
13

**Relatos tlapanecos.  
Ajngáa me'pha a, No. 13**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello  
y Argelia Valdez (investigación y edición)  
1a. reimpresión: 2002, 104 pp.  
\$16.00

La tradición oral tlapaneca es, como su cultura misma, de una gran riqueza expresiva, sin embargo cuenta con pocos testimonios escritos que den cuenta de ello, por lo que esta obra es uno de los primeros intentos por recopilar tanto sucesos ancestrales, como actuales y cotidianos.

**Relatos yaqui y mayo.  
Kejiak nookim. Yoremnok ettejorim, No. 14**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello y Argelia Valdez (investigación y edición)  
1a. reimpresión: 2002, 112 pp.  
\$17.00

Por una parte, los relatos yaquis testimonian su lucha por la libertad y el respeto, la preocupación por guardar la memoria de sus orígenes. Los relatos mayo, por el contrario, manifiestan esa narrativa producto del contacto cultural, así como la facilidad con que se han adaptado a las creencias de la cultura occidental.

Relatos Yaqui  
Kejiak nookim  
Relatos Mayo  
Yoremnok  
ettejorim

Lenguas de México  
14



**Relatos  
Otomíes**

**Nfini  
Hñähñu**

Lenguas de México

15

**Relatos otomíes.  
Nfini Hñähñu, No. 15**

Lucila Mondragón, Jacqueline Tello y Argelia Valdez (investigación y edición)

2a. reimpresión: 2007, 116 pp.

\$15.00

Descendientes de uno de los grupos más antiguos de México, los hñähñu (los que hablan con el aliento) guardan bajo la apariencia ingenua de cuentos y mitos, el cúmulo de memorias por las que, en un espacio simbólico, se hermanan con la naturaleza.

**Relatos mayas.**

**Maya Tsikbalooob, No. 16**

José María Bonilla

2a. reimpresión: 2007, 100 pp.

\$17.00

Uno de los grupos más importantes de México, en cuanto a número de habitantes, es el maya, por ello su tradición narrativa es una de las más prolíferas del país. Este volumen compila narraciones que unifican creencias de los grupos mayas; los temas comprenden los mitos de la creación y leyendas sobre fenómenos y seres sobrenaturales.

**Relatos  
Mayas  
Maya  
Tsikbalooob**

Lenguas de México

16

**Relatos  
Zoques  
Dü ore'omora'mbü  
jaye**

Lenguas de México

17

**Relatos zoques.  
Dü ore'omora'mbü jaye, No. 17**

Marcelino Estrada Rueda *et al.*

1a. reimpresión: 2002, 76 pp.

\$13.00

Los zoques se llaman a sí mismos "gente de idioma", "palabra de hombre", sus relatos son una muestra de la riqueza y la diversidad de nuestros pueblos en los que la magia, el sueño y los espíritus conforman una cosmovisión de la que quizás se puede tener una visión más auténtica de nosotros mismos.

**Relatos  
Zapotecos**

**Dill nhezee bene sa'  
stíidxa binni záa**

Lenguas de México  
18

**Relatos zapotecos.**

**Dill nhezee bene sa' stíidxa binni záa, No. 18**

Víctor de la Cruz

2a. reimpresión: 2007, 100 pp.

\$18.00

Los zapotecos (gente de las nubes) se agrupan en cuatro ramas etnográficas, al interior de las cuales existen, a su vez, diferencias culturales, históricas y lingüísticas que le dan especificidad a la expresión de su cultura, cuya riqueza expresiva aparece en estos relatos donde se dan cita la seducción y la magia del lenguaje.

**Relatos nahuas.**

**Nahua Zazanilli, No. 19**

Antología

2a. reimpresión: 2007, 86 pp.

\$14.00

**Relatos  
Nahuas**

**Nahua Zazanilli**

Lenguas de México  
19

Herederero directo de la cultura tolteca, el náhuatl es el grupo que posee el mayor número de hablantes de la lengua originaria en el país, por ende es dueño de una de las más prolíferas tradiciones narrativas. Ello queda patente en este volumen, donde se manifiestan no sólo las tradiciones míticas y educativas, sino también la nueva narrativa náhuatl.

**Relatos  
Triquis**

**Nato ne güendu  
yio**

Lenguas de México  
20

**Relatos triquis.**

**Nato ne güendu yio, No. 20**

Pablo Hernández Cruz (recopilador)

1a. reimpresión: 2002, 84 pp.

\$14.00

En la actualidad se estima que hay 15 mil habitantes de la lengua triqui, lengua tonal que expresa de manera breve y contundente la cosmovisión de uno de los pueblos de mayor riqueza cultural de México, la cual se manifiesta en los relatos que nos hablan de las leyendas en torno a los héroes de la región, sus animales, su entorno y sus tradiciones.



**Relatos tojolabales. Tatik lo'il Tojola'bal, No. 21**

María Roselia Jiménez Pérez et al

1a. reimpression: 2002, 84 pp.

\$14.00

Los tojolabales forman parte de los grupos mayenses, se llaman a sí mismos "hombres legítimos o verdaderos". Herederos de una gran tradición oral, muestran en esta breve recopilación los mitos y los consejos que dan vida a la cosmovisión de este pueblo que sigue construyendo su futuro.

**Relatos  
Tojolabales**  

---

**Tantik lo'il  
Tojolab'al**

---

Lenguas de México

---

21

**Relatos  
Mixtecos**  

---

**Sa'an ñuu savi**

---

Lenguas de México

---

22

**Relatos mixtecos.  
Sa'an ñuu savi, No. 22**

Andrea Johnson (recopilador)

2a. reimpression: 2007, 108 pp.

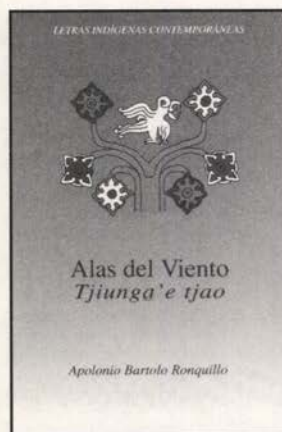
\$16.00

Es evidente la riqueza propia de la literatura mixteca que nos introduce a la dimensión espiritual que alienta todos los aspectos de su vida. Narrativa vasta tanto en expresión imaginativa como en el bagaje didáctico que le es propio, lo que seguramente garantiza no sólo su proyección histórica sino el disfrute del lector.



## Letras indígenas contemporáneas

Con estos libros se pretende promover la creación literaria (cuento, poesía, teatro o novela) de autores indígenas, en su propia lengua y en español, para que por medio de la literatura se preserve la cultura de los pueblos. Además del goce estético y literario, se alimenta el registro cultural de los pueblos indígenas que dan cuna a sus escritores.



### **Alas al viento. Tjiungá e tjao**

Apolonio Bartolo Ronquillo  
1998, 110 pp.

Poemas en lengua mazateca. La poesía de Apolonio recoge huellas, sueños y dolor; está en busca de una nueva esperanza. Nos pinta imágenes que tienen que ver con la diversidad, el canto a la naturaleza, ala misma; comparte sueños profundos en los que se busca afanosamente el templo de la dignidad y el equilibrio.

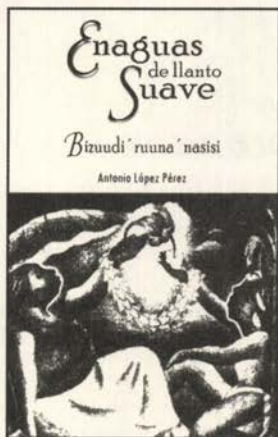
### **Alonso Mariano**

Ismael García Marcelino  
2004, 344 pp.  
\$90.00

Escrita en purépecha y español. *Alonso Mariano* es una novela que narra la historia de un hombre que, frente a una idea de desarrollo, se ve en la necesidad de echar marcha atrás para iniciar el proceso de construir su propia historia, en su pueblo, con su gente. Todos los personajes que conviven en rededor del pueblo y lejos de él reflexionan sobre qué significa volver a ser indígenas.







**Bizuudi'ruuna'nasis.**  
**Enaguas de llanto suave**

Antonio López Pérez  
2003, 120 pp.  
\$40.00

Es un conjunto de poemas escritos en zapoteco y en español, con el cual el autor nos abre poéticamente las puertas del Istmo, enalteciendo la profundidad con que viven sus pobladores. Recrea la intensidad de la vida cotidiana donde el modo de hablar es un factor de identidad que da sentido a todo.

**Ca guichi xti' guendaranaxhii.**  
**Las espinas del amor**

Víctor Terán  
2003, 120 pp.  
\$50.00

Es un conjunto de poemas de inspiración amorosa escritos en zapoteco y español. Con un lenguaje sencillo, llegan a la hondura del alma y muestran que las lenguas originarias están creando una literatura vigorosa.



**Dxi' gweela' gaca' diidxa'.**  
**Cuando la noche sea palabra**

Esteban Ríos Cruz  
2006, 184 pp.  
\$42.50

Recuento de poemas escritos en zapoteco y en español. En ellos, Esteban Ríos teje la memoria de su pueblo y se deja habitar por el eco de voces del paisaje. Dialoga con la montaña, el campo, el fuego, la mujer, y con atractivas metáforas comparte trazos de su experiencia.



**In lu'um.  
Mi tierra**

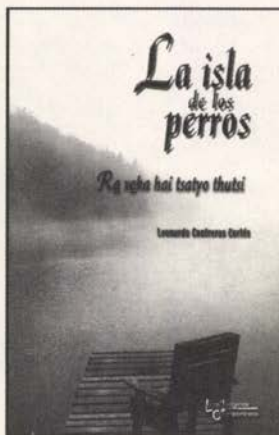
Javier A. Gómez Navarrete  
2003, 120 pp.  
\$50.00

Poesía contemporánea en lengua maya y español. Con gran capacidad creadora y sentimiento nos habla del fuego, del viento y del agua, del cielo, el mar y la tierra, y de animales de su entorno como el venado, el lagarto, la serpiente y el tecolote, así como de la historia y el tiempo.

**La milpa de Muxupip**

Santiago Domínguez Aké  
1996, 244 pp.  
\$71.00

En este trabajo se aborda el proceso agrícola y ceremonial de la milpa y su modificación a través del tiempo. También se estudian los cambios en la forma de vida y pensamiento, conductas, relaciones familiares, organización social de los habitantes del pueblo de Muxupip, Yucatán.



**Ra xeca hai tsatyo thutsi. La isla de los perros**

Leonarda Contreras Cortés  
2003, 84 pp.  
\$40.00

Obra de teatro popular escrita en otomí y en español, en la cual se pone al descubierto la problemática social de un grupo de indígenas, quienes al no hablar español y no entender de leyes son encarcelados, negándose la posibilidad de defender su libertad.

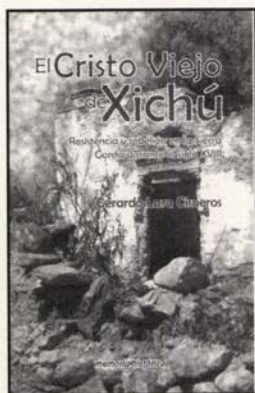






# Memoria histórica

La DGCP creó esta colección consciente de la importancia de recuperar, promover, investigar y difundir la memoria histórica y la vida cotidiana de los pueblos, comunidades, colonias, barrios, para que la memoria, particular y colectiva, no se quede en el olvido. Es la recuperación oral y escrita que hace un individuo o grupo social de su historia: remembranzas, recuerdos, acontecimientos, sucesos históricos, etc.



## ***El Cristo viejo de Xichú. Resistencia y rebelión en la Sierra Gorda durante el siglo XVIII***

Gerardo Lara Cisneros

2007, 248 pp.

\$59.00

Investigación histórica que aborda la resistencia indígena en la Sierra Gorda de Querétaro durante la Colonia, destacando la confrontación entre los intereses de la Corona española y los de las rebeliones indígenas en el siglo XVIII. La obra se basa en una amplia indagación documental de estudios especializados que describen el movimiento de rebelión, autonomía nativa y sincretismo religioso escenificado en 1769 por los naturales de San Juan Bautista de Xichú de Indios, hoy Victoria, Guanajuato.

## ***De aquí pa'llá, crónicas de viaje***

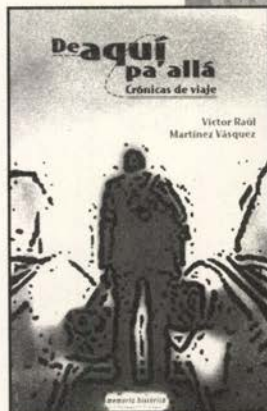
Víctor Raúl Martínez Vásquez

(Coedición con la Universidad Autónoma "Benito Juárez" de Oaxaca)

2006, 158 pp.

\$45.50

Conjunto de apuntes de viaje que llevan al lector a un recorrido mágico por diversos lugares de México y algunas ciudades del mundo. Recrea paisajes, zonas arqueológicas, fiestas populares. En cada sitio, Víctor Manuel Martínez, sociólogo y periodista, retrata aspectos históricos, sociales y hechos de la actualidad enriquecidos con anécdotas personales.





**El aroma de la nostalgia.  
Sabores de Durango**

María Rosa Fiscal  
2005, 128 pp.  
\$40.00

Rescata recetas tradicionales e invita no sólo a cocinarlas, sino a visitar Durango para recorrer sus calles y percibir los aromas y los sabores de la nostalgia. Es un libro con lenguaje claro y ameno, con referencias literarias y de personajes del estado.



**El canto de la tribu**

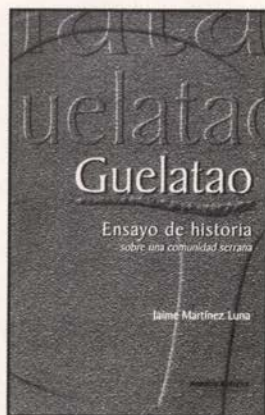
Jorge H. Velasco García  
2004, 208 pp.  
\$51.00

Ganador del premio Lya Kostakowsky, estudia la historia del movimiento alter-nativo de música popular en México. Aporta los elementos para un análisis de la música y la canción que a partir del movimiento estudiantil de 1968 se constitu-ye en una práctica cultural específica identificada con los intereses de los sectores subalternos de la sociedad mexicana.

**Guelatao, ensayo de historia  
sobre una comunidad serrana**

Jaime Martínez Luna  
(Coedición con el Senado de la República)  
2006, 96 pp.  
\$35.00

Editado con motivo del Bicentenario del Natalicio de Don Benito Juárez García, se hizo la coedición con el Senado de la República Mexicana. Elaborado desde un esquema de investigación colectiva, el autor recopila los saberes cotidianos de los pobladores de Guelatao y se adentra por la geografía e importancia de la región en una reflexión histórica, económica y jurídica.



## **Los templos del buen bailar**

Amparo Sevilla  
2003, 160 pp.  
\$69.00

Estudio sobre la aparición, desarrollo y posible extinción de los salones de baile de la Ciudad de México. Es también una historia social que sólo puede ser entendida en relación con el desarrollo urbano de la ciudad, que con la desaparición de estos lugares pierde una de sus valiosas manifestaciones de cultura popular urbana.



## **Los viejos barrios de la ciudad de Querétaro**

Baltazar Gómez Pérez  
2003, 112 pp.  
\$58.00

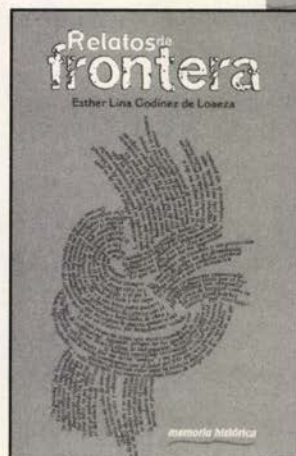


En esta investigación se rescata y reconstruye la cultura urbana de la ciudad de Querétaro por medio de testimonios de sus habitantes que relatan de forma directa cómo surgieron sus viejos barrios, leyendas, mitos y cómo ha cambiado y conservado sus costumbres y tradiciones, es decir, su identidad.

## **Relatos de frontera**

Esther Lina Godínez de Loaeza  
2007, 88 pp.  
\$34.00

Historias de migrantes. Diez relatos que cuestionan y estremecen. La autora escuchó los testimonios de viva voz, en palabras de los protagonistas o de personas muy cercanas a ellos. Recrea las condiciones, a veces inhumanas, de los migrantes en busca de un sueño que con frecuencia se transforma en pesadilla.







## ***Usos y costumbres.***


### ***Vivencias y convivencias de un alcalde mixe***

Honorio Alcántara Núñez

2004, 164 pp.

\$51.00

Esta narración, escrita por quien fuera Alcalde Único Constitucional de Totontepec, Oaxaca, en 2002, Sr. Honorario Alcántara Núñez, recibió el premio estatal Cristóbal Robles al Conocimiento en Cosmovisión Indígena, convocado por el Instituto Oaxaqueño de las Culturas en noviembre de 2003. Se trata del testimonio y la memoria detallada mes con mes del desarrollo de las actividades de un gobierno comunitario en el sistema de Usos y Costumbres.



# **Pensar la cultura**

Esta colección abarca textos relacionados con investigaciones, estudios, ensayos, monografías, compilaciones, memorias o reseñas sobre temáticas relacionadas con el análisis social o histórico de la cultura popular.



## **Cultura, sociedad civil y proyectos culturales en México**

Héctor Rosales Ayala (coordinador)

1994, 232 pp.

\$ 40.00

Este libro culminó una etapa de reflexión acerca de las iniciativas culturales de la sociedad civil en México, promovida y motivada por el Dr. Guillermo Bonfil Batalla, desde el Seminario de Estudios de la Cultura, del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Los trabajos que aquí se presentan son producto de un esfuerzo conjunto, el cual contó con la participación de 20 dirigentes de organizaciones sociales, quienes elaboraron autodiagnósticos de sus experiencias en el diseño de proyectos culturales.

## **Los estudios sobre la cultura obrera en México**

María Eugenia de la O., Enrique de la Garza y Javier Melgoza (coordinadores)

1997, 236 pp.

\$ 39.00

A partir de diferentes enfoques o ángulos de observación se desarrolla el tema de la cultura obrera: las prácticas sindicales, el mundo del trabajo, los procesos políticos, los mercados de trabajo, la reproducción social y la constitución de sujetos sociales. Estos textos forman parte del seminario de Estudios de la Cultura del Conaculta celebrado en noviembre de 1993.







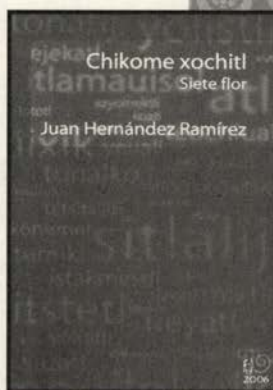


## **Premio Nezahualcóyotl de literatura en lenguas indígenas**

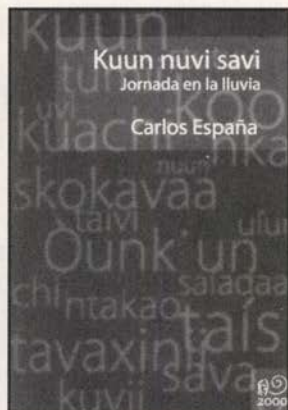
El Premio surgió en 1993 en el marco del Año Internacional de las Poblaciones Indígenas del Mundo para reconocer y estimular la creatividad literaria de los escritores indígenas de México, así como contribuir al desarrollo de la literatura nacional. Todas las ediciones son bilingües.

### ***Chikome xochitl. Siete flor***

Juan Hernández Ramírez  
2007, 112 pp.  
\$34.00



Con este libro de poesía, en náhuatl y español, Juan Hernández Ramírez obtuvo el Premio Nezahualcóyotl de Literatura en Lenguas Indígenas 2006. El poemario rememora la visión del Anáhuac, cuyo pensamiento filosófico considera que los puntos cardinales eran siete, no cuatro. Inicia con Miauaxochitl, espiga de maíz, la flor que da sustento al mexicano. El maíz es su carne, su sangre, su cuerpo. La espiga madura es alegría, música y vida. El poemario cierra con cempoaixochitl, flor de muerto. Es una ofrenda a la muerte, luz solar que alumbraba el camino al Miktlán, lugar de los muertos.



### ***Kuun nuvi savi. Jornada en la lluvia***

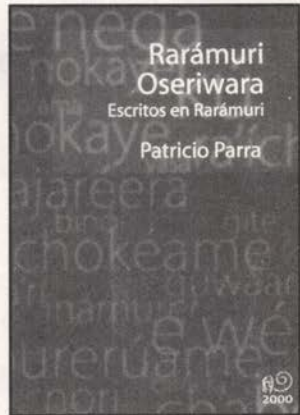
Carlos España  
2002, 120 pp.  
\$74.00

Escrito en mixteco y en español, es una conjunción de pensamientos fragmentados en versos, un diálogo entre la sensibilidad del poeta y un análisis sobre la historia. Paralelamente en *Kuun nuvi savi* están presentes tanto la fortaleza de la tradición mixteca como la influencia de la tradición lírica occidental al explorar una explicación a la existencia del mestizaje.

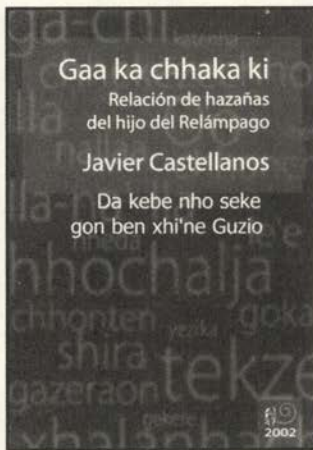


**Rarámuri oseriwara.  
Escritos en rarámuri**

Patricio Parra  
2003, 192 pp.  
\$100.00



Los relatos de este libro, en rarámuri y en español, invitan al lector a profundizar su relación con la naturaleza, con lo sobrenatural, con las vivencias personales y con los mitos de origen. Muestra el contraste entre dos polos que están en permanente lucha: el fuerte y el débil, la noche y el día, animales feroces y animales nobles.



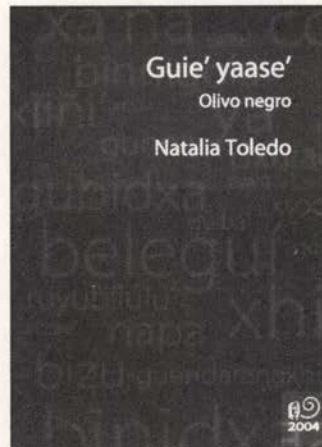
**Da kebe nho seke gon ben xhi'ne Guzio.  
Relación de hazañas del hijo del Relámpago**

Javier Castellanos  
2003, 388 pp.  
\$132.00

Novela escrita en zapoteco y en español, narra las hazañas de Ruperto Rosales, hijo de una mujer zapoteca que culpa al relámpago de la paternidad de su unigénito descendiente. Sin embargo, el pueblo lo adopta y todos conocen a Ruperto como Gutzio, que en lengua zapoteca quiere decir relámpago.

**Guie' yaase'.  
Olivo negro**

Natalia Toledo  
2005, 140 pp.  
\$60.00



Libro de poesía en zapoteco y español. La autora reúne poemas en los que habla de su infancia en su pueblo natal, de su madre, las mujeres del mercado y los ancianos, de quienes aprendió a mirar el mundo desde la cosmovisión zapoteca. Refleja valores que desean contribuir a enriquecer la literatura zapoteca.

**Xtille Zikw Belé, Ihén Bene Nhálhje Ke Yu' Bza' o.  
Pancho Culebro y los naguales de Tierra Azul**

Mario Molina Cruz

2007, 408 pp.

\$103.00

Con esta novela, escrita en zapoteco y español, Mario Molina obtuvo el Premio Nezahualcóyotl de Literatura en Lenguas Indígenas 2006. La obra retrata la vida de una comunidad zapoteca de la Sierra de Oaxaca, oscila entre la valoración del mundo mítico o ancestral y los avatares en que los pobladores viven el tránsito a la modernidad.

Xtille Zikw Belé, Ihén  
bene nhálhje ke Yu' Bza' o  
Pancho Culebro y los  
naguales de Tierra Azul  
Mario Molina Cruz

F.  
2006





# Recetarios antiguos

La gastronomía es una de las tradiciones que más fácilmente nos retrata y que más facetas muestra. Con esta colección se promueve la investigación, rescate y difusión de textos relevantes de gastronomía mexicana de los siglos XVIII, XIX y XX.



## **Dos manuscritos mexicanos de cocina**

Enrique Asencio Ortega  
2002, 168 pp.  
\$35.00

Se trata de dos compilaciones de recetas e ingredientes del siglo XVIII, base de muchos platillos regionales y nacionales conocidos en la actualidad. El primer manuscrito, "Cuaderno de guisados caseros", comprende recetas para prepararse en el fogón familiar; el segundo, contiene recetas escritas en forma práctica y sistematizada, por lo que se supone perteneció a una institución social.

## **El cocinero mexicano. México, 1831, Tomo I**

Anónimo  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)  
2000, 1-276 pp.  
\$43.00

Es un interesante documento que permite reconstruir cómo se fue configurando la cocina mexicana a la que tenían acceso las familias de las ciudades y de recursos económicos medianos o altos. Está dividido en varios tratados, entre los que se incluyen sopas, frituras y aderezos, salsas, almuerzos ligeros, guisos de hierbas para enfermos, tortas y cocidos sólo con el vapor del agua o de la tierra.





## ***El cocinero mexicano. México, 1831, Tomo II***

Anónimo

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

2000, 277-528 pp.

\$40.00

Este segundo tomo contiene tres tratados: la preparación y guisos de toda clase de cuadrúpedos (buey, vaca, ternera, carnero, cordero y cabrito), la preparación de guisos de aves (ganso, capones, chorlito, faisán, chichicuilote, etc.) y la preparación del pescado y todos los animales de agua que se comen (almejas, anguila, arenque, bacalao, pescado blanco, etc.). En la introducción de 1831, recomiendan a los convalescientes carne de carnero y evitar el pescado frito.



## ***El cocinero mexicano. México, 1831, Tomo III***

Anónimo

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

2000, 529-856 pp.

\$52.00

El tercer tomo se divide en dos apartados: De las masas, que incluye la preparación de pasteles, pastelillos, empanadas, buñuelos, biscochos, hojuelas, etc., y el de repostería, con tratados acerca de los pudines, tortas y dulces de pan, huevos en dulce y gelatinas, dulces secos, compotas, conservas, cajetas, helados y licores. Se dice que México es la patria del azúcar y hacer dulces fue casi por tres siglos la única ocupación de las señoritas bien educadas.



## ***Formulario de la cocina mexicana. Puebla, siglo XIX***

Anónimo

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

2002, 400 pp.

\$80.00

La cocina poblana es rica en colorido, gracias a la mezcla de carnes, aves, peces, verduras, hortalizas y flores comestibles. De Puebla es originario el mole y los chiles en nogada; el placer de comer dio origen a recetas barrocas y complejas como el arte virreinal. Este libro contiene recetas practicadas con gusto e ingenio que muestran cómo la cocina poblana, rica y variada, es imagen y expresión de nuestra cultura.



## **Libro de cocina de la gesta de Independencia El rescate de un recetario olvidado.**

José Luis Curiel Monteagudo (coordinador)

2002, 140 pp.

\$31.00

Aunque se desconoce el origen de su autoría, el documento, fechado en 1817, es un recetario significativo en tanto constituye un registro histórico-gastronómico concebido en una etapa de grandes cambios en la nación. En los platillos se advierte gran influencia española, destacando la preparación de guisos, embutidos, conservas, salsas y postres.



## **Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo. México, siglo XVIII**

Teresa Castelló Yturbide

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2003, 184 pp.

\$50.00

El recetario, fechado en 1780, es el primero encontrado en México escrito por un fraile, y tiene datos interesantes de la cocina conventual de la época, como los utensilios (espátulas para sacar los huevos escalfados, embudos y almirez para hacer huevos reales, calderetas, metate, comal y popote, entre otros). Las formas de preparación de los alimentos evidencian la influencia española.

## **Manual de cocina. Puebla, 1911**

María Isla

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

2002, 392 pp.

\$80.00

Fechado en 1911, contiene recetas recopiladas por la señorita María Isla, quien las cedió a la Casa de la Misericordia Cristiana. Se advierte una cocina en la que las mezclas han adquirido carácter regional, pues Puebla fue camino obligado entre Veracruz y la Ciudad de México. El recetario destaca la presentación de los alimentos al acentuar cómo dar color y hacer los manjares agradables a la vista.







### **Recetario de Tepetitlán. Puebla, 1901**

Lucía Cabrera de Azcárate

2001, 192 pp.

\$31.00

Extenso documento, con 551 recetas. Su compiladora, la señora Lucía Cabrera, nació en la ciudad de Puebla y muy joven se casó con el señor Francisco Azcárate (oriundo de Cuernavaca), quien ocupó puestos políticos de importancia. Los continuos cambios de residencia permitieron a la autora recoger recetas de Tepetitlán (Puebla), Chalchicomula (Puebla), la Ciudad de México y Cuernavaca. Entre ellas se cuentan: aves en salsa turquesa, solomo de buey a la brasa, budín de puerco y torta de papas con leche.

### **Recetario mexiquense, siglo XVIII**

Dominga de Guzmán

(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1999, 248 pp.

\$25.50

Es un libro doméstico, personal y colectivo, que resume la riqueza de la gastronomía mexicana plural: hispánica, árabe, criolla, mestiza, indígena y precolombina, desde sus orígenes hasta el siglo XVIII. Contiene 328 recetas transcritas a lenguaje contemporáneo. Incluye recetas para los tintes en tela.



### **Recetario novohispano. México, siglo XVIII**

Anónimo

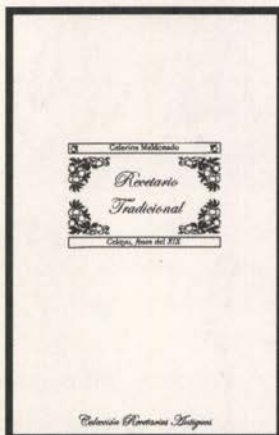
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 100 pp.

\$35.00

A diferencia de otros recetarios de la época, que al ser trasladados a nuestro tiempo alteraron las proporciones de huevos y grasas por la tendencia saneadora del siglo XX, éste contiene los ingredientes originales. Las recetas son suculentas por la cantidad de huevos, de manteca, de chocolate, especias y otros ingredientes que se empleaban en la cocina del siglo XVIII y que revelan otro sentido del buen comer, que podía disfrutarse gracias a la vida sedentaria de entonces.





### **Recetario tradicional. Celaya, fines del siglo XIX**

Celerina Maldonado de De la Fuente  
(Coedición con la Dirección General de Publicaciones)

1a. reimpresión: 2004, 76 pp.

\$20.00

Las recetas de este libro, aunque fechadas a fines del siglo XIX y principios del XX, recogen una larga tradición culinaria de Celaya. Su compiladora, Celerina Maldonado de De la Fuente, recibió las recetas de generaciones anteriores y otras las recopiló de antiguos almanaques y revistas. Ahora se presentan enriquecidas con su imaginación, pues para ella la buena cocinera sabe sustituir elementos para crear nuevos y originales platillos.

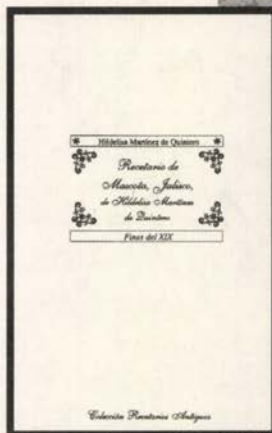
### **Recetario de Mascota, Jalisco, de Hildelisa Martínez de Quintero. Fines del siglo XIX**

Manuel Ortiz y Ma. del Refugio Quintero

2003, 160 pp.

\$65.00

Recorrido por el tiempo y los caminos de Mascota, Jalisco, a través de 478 recetas de cocina accesible y de buen gusto. Entre éstas, las de dulces son similares a las de los recetarios del siglo XVIII: roscas de queso, panecillos escoceses, galletas de jocoque o leche agria, arrayanes conservados, naranjas agrias cubiertas, dulce de almendras, cocada, etcétera.









## ***Libros sin colección***



### ***A flor de agua. La pesquería de atún en Ensenada***

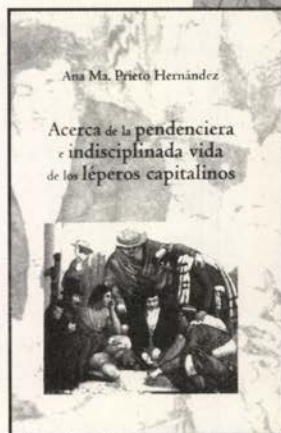
Arnulfo Ochoa Sánchez  
(Coedición con Plaza y Valdés Editores)  
2003, 166 pp.  
Disponible sólo para consulta.

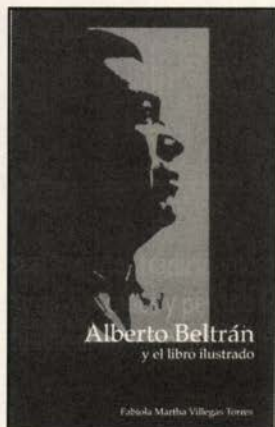
Con esta investigación Arnulfo Ochoa Sánchez destaca el papel que tiene la industria pesquera en el desarrollo económico, social y cultural de Ensenada, Baja California. Muestra los problemas que enfrentan y el olvido en que viven los pescadores de mar abierto y sus familias al ser explotados por empresas norteamericanas.

### ***Acerca de la pendenciera e indisciplinada vida de los léperos capitalinos***

Ana María Prieto Hernández  
2001, 352 pp.  
\$43.00

Este libro analiza la vida de los léperos de la Ciudad de México entre 1760 y 1867 a partir de la imagen que de ellos brindan algunos viajeros y cronistas. En el texto, la autora proporciona una imagen nítida del mundo de los bajos fondos, un retrato minucioso, hasta donde es posible, acerca de la fealdad capitalina: léperos, chusma, plebe, pelafustanes o leperuza.





## **Alberto Beltrán y el libro ilustrado**

Fabiola Martha Villegas Torres

2007, 128pp.

\$ 37.00

Es un acercamiento a la obra de quien ha sido considerado como el ilustrador más prolífico de México, hace hincapié en la importancia que tuvo como ilustrador de libros y la influencia que dejó. Alberto Beltrán fue una de las grandes figuras de la gráfica popular mexicana, dibujante, caricaturista, muralista y grabador.

## **Antiguas representaciones del maíz**

2007, 92pp.

\$ 46.00



La presencia del maíz es una constante en el mundo mesoamericano. Fue la base de su economía y el eje de su religión agraria, lo que derivó en múltiples representaciones de la planta, la mazorca y el grano. En este libro se presenta una selección de imágenes del maíz que aparecen en códices, en pinturas murales y en bajorrelieves arqueológicos. Tales imágenes, además de su valor plástico, muestran el profundo conocimiento que alcanzaron los pueblos mesoamericanos acerca de las características del maíz.



## **Antología de cuentos indígenas de Guerrero**

Rosa Román Lagunas

2007, 128 pp.

\$37.00

Uno de los objetivos de la DGCP es rescatar, conservar y difundir las 62 lenguas que se hablan en México. Esta antología de 27 cuentos breves, la mayoría escritos en náhuatl y español por niños y jóvenes de diferentes regiones de Guerrero, contribuye al rescate de la tradición oral y a la difusión de lenguas originarias.









## **Artesanos, artesanías y arte popular de México. Una historia ilustrada**

Victoria Novelo (compiladora)

1a. reimpresión 2007, 304 pp.

\$ 567.00

Los textos que conforman este libro describen, en diferentes etapas históricas y regiones del país, el fenómeno social de la producción de artesanías y arte popular mexicanos en sus múltiples dimensiones y aspectos: los productos, los estilos, las destrezas, las estéticas, las técnicas, los materiales, los consumos y los usos, así como el lugar que esa producción ha tenido en la economía, la cultura y el arte nacionales.

## **Autonomía y derechos indígenas en México**

Francisco López Bárcenas

(Coedición con el Centro de Orientación y Asesoría a Pueblos Indígenas)

2002, 120 pp.

\$60.00

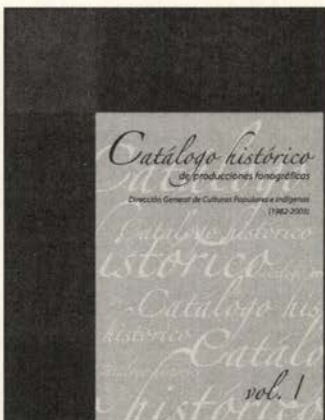
Investigación acerca de las condiciones políticas y sociales que enmarcan el reclamo urgente de los indígenas por ser reconocidos como sujetos de derechos. Se analiza la autonomía como derecho aglutinador de otros derechos colectivos y aborda el trato legislativo que se ha dado a los indígenas en México. Finalmente, expone las razones del rechazo a la Reforma Constitucional publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 14 de agosto de 2001.

*AUTONOMÍA Y DERECHOS  
INDÍGENAS EN MÉXICO*



*Francisco López Bárcenas*

SERIE: DERECHOS INDÍGENAS 4



## **Catálogo histórico de producciones fonográficas de la DGCP 1982-2005, Vol. I**

Fernando Híjar Sánchez (coordinador)

2006, 288 pp.

\$42.00

Esta publicación recrea el trabajo que la DGCP ha realizado desde hace más de dos décadas en el registro del universo musical de México. El catálogo integra los distintos paisajes musicales de las regiones de nuestro país, desde la música de las culturas indígenas y regionales hasta expresiones como el rock, el jazz y las nuevas propuestas musicales, pasando por el bolero, la canción política, el fox trot, las polkas y bailes de salón.



### **Corridos de la capital**

Antonio Avitia Hernández

2000, 252 pp.

\$ 56.00

Es una obra que explora la vertiente histórica del corrido y, de manera acuciosa, encadena cronológicamente hechos relevantes y tragedias que impactaron la memoria colectiva de la vieja Ciudad de los Palacios. Pero la historia oral cantada y contada, también se nutre de reflexiones, vivencias y descripciones del terruño, y recupera subrepticamente las versiones y visiones populares de los sin voz, de los excluidos de la historia.

### **Concepto mexicano de nacionalismo, partiendo de las características indígenas sobrevivientes**

Mario Kuri-Aldana

2001, 96 pp.

\$62.00

El libro es una tesis realizada por el reconocido compositor y director de orquesta Mario Kuri-Aldana. Analiza el concepto de la "mejicanidad" para entender la estética musical nacionalista.



### **Crónicas diversas de artesanos oaxaqueños**

Luz María Esperón

1997, 164 pp.

Este libro nos da a conocer de gran variedad de artesanías que se elaboran en el estado de Oaxaca: orfebrería, barro negro, talla en madera, barro polarizado, hojalatería artística, bordados, talabartería, sombreros, etc.

Los artesanos de este estado nos transmiten sus conocimientos y la variedad de sus obras. Los sitios donde trabajan, las herramientas que usan, las materias primas que les son necesarias y los complejos procesos manuales que llevan a cabo para la elaboración de sus trabajos.



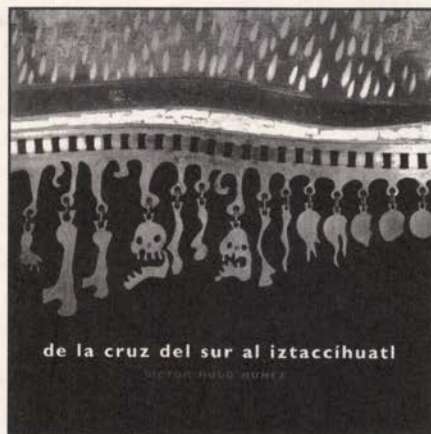
## ***De la Cruz del Sur al Iztaccíhuatl***

Víctor Hugo Núñez

2005, 104 pp.

Disponible sólo para consulta.

Catálogo del escultor Víctor Hugo Núñez. Este prodigioso artista nació en Chile, pero ha vivido en México durante más de 30 años. Aprendió el oficio y el modo de ser de los artesanos de Michoacán, experiencia que enriqueció su imaginación y su extraordinario trabajo con hierro forjado, aplicaciones de oro en hoja, madera encarnada en obsidiana y pasta de caña de azúcar, entre otros.

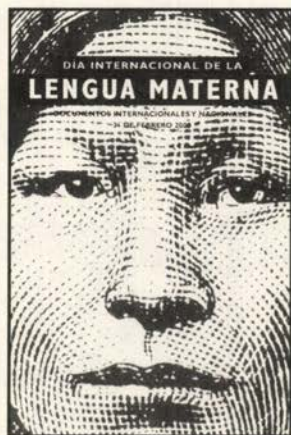


## ***Día Internacional de la Lengua Materna***

Nefi Hernández, Natalio Hernández y Vicente Marcial (compiladores)

2002, 120 pp.

Disponible sólo para consulta.



Es un conjunto de documentos internacionales y nacionales en torno al reconocimiento de la diversidad lingüística y cultural de los pueblos del mundo, factor esencial para fomentar el intercambio, el diálogo intercultural y la construcción de una cultura a favor de la paz. Destaca los esfuerzos de la ONU y de otros organismos para proteger el patrimonio lingüístico de la humanidad.

## ***Diálogos, enfoques compartidos***

2007, 208 pp.

Disponible sólo para consulta.

Es un texto que se presenta como resultado del Programa Nacional de Formación de la DGCP que promueve talleres y seminarios dirigidos a sus trabajadores a fin de profundizar el estudio, reflexión y análisis sobre la cultura popular e indígena. Este conjunto de ponencias brinda elementos conceptuales para abordar con nuevas perspectivas el papel de la cultura en el desarrollo social, la industrialización de los bienes culturales, los medios de comunicación y la migración. También permite conocer el enfoque de expertos sobre el origen de la DGCP y el Museo Nacional de Culturas Populares.

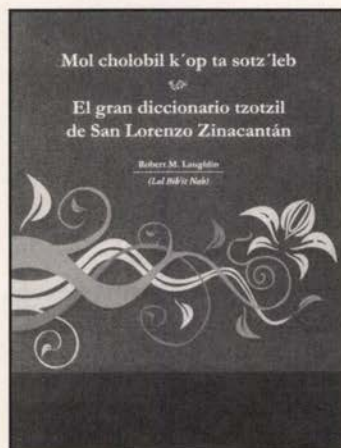
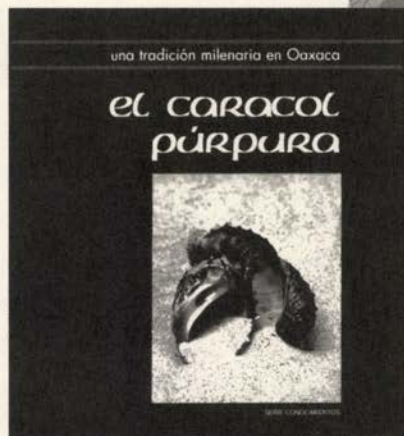




**El caracol púrpura.  
Una tradición milenaria en Oaxaca**

Marta Turok (coordinadora)  
1a. reimpresión: 2003, 170 pp.  
\$264.00

Es una investigación publicada en 1988 y realizada en comunidades de Oaxaca que expone las consecuencias de la explotación irracional del caracol púrpura, recurso marino del pacífico mexicano, así como las repercusiones que esto deja a la población que tradicionalmente aprovecha este molusco.



**El Gran Diccionario Tzotzil  
de San Lorenzo Zinacantán**

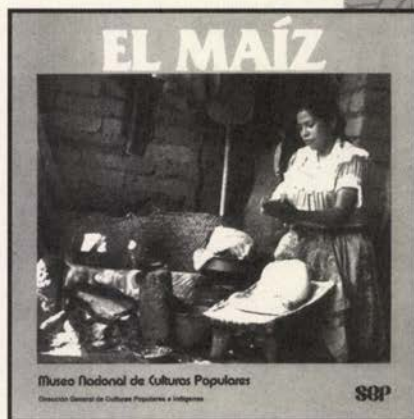
Robert M. Laughlin  
2007, 520 pp.  
\$300.00

Este diccionario tzotzil-español, además de su cuidadoso trabajo lingüístico (30 000 palabras marcadas gramaticalmente), representa un gran esfuerzo de identificación de plantas de la región. También tiene el propósito de que los zinacantecos y otros pueblos mayas redescubran la riqueza de su cultura.

**El maíz, fundamento de la cultura popular  
mexicana**

Guillermo Bonfil Batalla (presentación)  
2002, 116 pp.  
\$102.00

El texto se refiere a la cultura del maíz en México. Muestra cómo las grandes civilizaciones del pasado y la vida misma de millones de mexicanos de hoy tienen como raíz y fundamento el maíz, eje para la creatividad cultural de cientos de generaciones, ya que exigió el desarrollo y perfeccionamiento continuo de técnicas para cultivarlo, almacenarlo y transformarlo.



**El libro de Doña Dominga de Guzmán.  
Un documento personal del siglo XVIII.**

María del Carmen León García  
1997, 160 pp.  
\$ 136.00

Es un estudio y análisis sobre el texto original del recetario de cocina de Doña Dominga de Guzmán. El objetivo principal del proyecto de investigación es preanalizar su fuente manuscrita. El estudio buscaba elementos para responder hasta qué punto realmente se puede hablar de mestizaje gastronómico en el siglo XVIII, y es un aporte a dos conocimientos sobre historia de la alimentación en nuestro país, en particular de la región del valle de Toluca.



**El país de las tandas.  
Teatro de revista 1900-1940**

MNCP  
2005, 132 pp.  
\$49.60

El libro compila la exposición "El país de las tandas", realizada en el Museo Nacional de Culturas Populares y que formó parte de un proyecto de investigación acerca del teatro mexicano de revista, que tuvo su auge de 1910 a 1940. Fotografías, notas periodísticas, carteles, libretos, recuerdos, testimonios de los protagonistas de una época en la que el teatro era del pueblo y para el pueblo.

**Ficción y realidad del héroe popular**

Tiziana Bertaccini  
2001, 176 pp.  
\$3t.00

Analiza el surgimiento de una industria cinematográfica nacional que reflejó la transición de la vida rural a la urbana con figuras como la de Jorge Negrete, Pedro Infante y "Cantiflas", y reconstruye el mundo peculiar de la lucha libre y explora el desarrollo del boxeo en México.







## **Flores de la capital**

Victoria Novelo  
1997, 72 pp.  
\$ 56.00

Es un libro que se publicó con motivo de la exposición "Artesanos de la ciudad de México, flores de la capital". Las obras salidas de las manos de los artífices que integran la colección tiene un común denominador, un motivo que trasciende los diversos materiales, un tema con distintos tratamientos, una obsesión mexicana: las flores. Bordados, maderas, vidrios, telas, pastas de libros, pinturas, velas, joyas, esculturas, todo tiene flores.

## **Herederos diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colimense**

David Oseguera Parra  
(Coedición con el gobierno del estado de Colima  
y la Universidad Autónoma de Chapingo)  
2003, 418 pp.  
Disponible sólo para consulta.

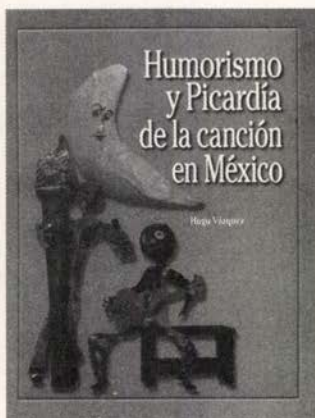
Es un análisis académico y profundo de la alimentación en el estado de Colima. Comprende su origen y evolución hasta llegar al momento actual, así como las diferencias de las prácticas alimentarias en las familias y su significado cultural.

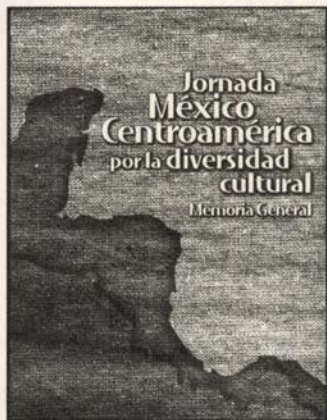


## **Humorismo y picardía de la canción en México. Ritmos y armonizaciones para guitarra**

Hugo Vázquez  
2000, 168 pp.  
\$ 54.00

Es una recopilación de canciones populares que contienen humorismo y picardía, para ser cantadas y tocadas en guitarra. Esta faceta del cancionero popular ha sido parte esencial de nuestra cultura popular desde el siglo XIX hasta la actualidad, y la finalidad de la presente obra es poner al alcance de todos este acervo de canciones que forman parte de la identidad de los mexicanos.





## **Jornada México Centroamérica por la diversidad cultural. Memoria General**

(Coedición con la UNESCO)  
2005, 160 pp.  
Disponible sólo para consulta.

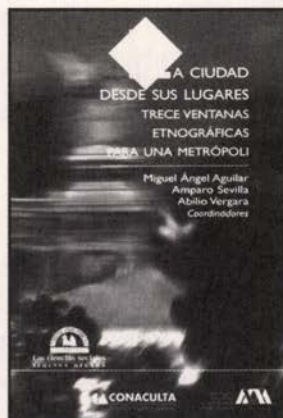
Participación de académicos y funcionarios de distintos países en la Jornada México-Centroamérica por la Diversidad Cultural, realizada por la UNESCO y CONACULTA en el marco del Día Mundial de la Diversidad Cultural para el Diálogo y el Desarrollo 2005, con el propósito de fomentar el diálogo sobre la cultura de la pluralidad y la tolerancia entre la sociedad civil de México y Centroamérica.

## **La ciudad desde sus lugares. Trece ventanas etnográficas para una metrópoli**

Abilio Vergara, Amparo Sevilla y Miguel A. Aguilar (coordinadores)  
(Coedición con la Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa)

2001, 462 pp.

Disponible sólo para consulta.



Es un conjunto de etnografías de lugares de la Ciudad de México, trata de las aperturas y encerramientos en la metrópoli, de los espacios que se construyen en los multifamiliares, en las plazas comerciales, en el Mercado de Sonora, en un salón de baile, entre otros, señalando que el "lugar antropológico" no es sólo físico, sino que tiene un sentido imaginario, ideológico y estético.

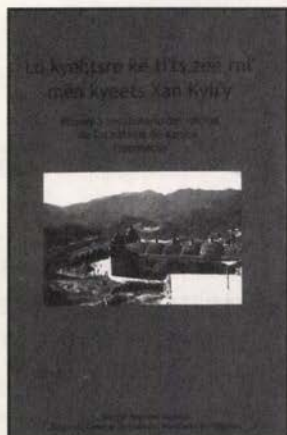


## **La vida de los organilleros. Tradición que se pierde**

Víctor Inzúa  
2005, 144 pp.  
\$39.75

Investigación documental y de campo que aborda la vida de los organilleros, la situación actual de esta tradición y sus características socioculturales. Muestra cómo los cambios sociales y los medios de comunicación han ahogado poco a poco las notas del cilindro, pero a la vez le han dado a éste un valor cultural.





**Lo kyehtsre kë ti'ts zëë rni' mën kyeets Xan Kyii'y.  
Pequeño vocabulario del idioma de los nativos de  
Xanica (zapoteco)**

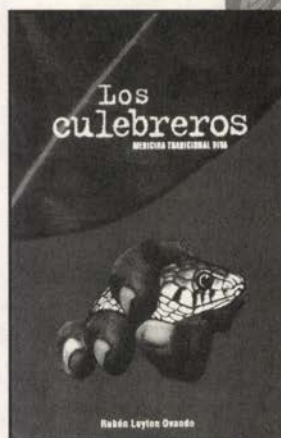
Sara Imelda Cruz García  
2002, 36 pp.  
Disponible sólo para consulta.

Guía ilustrada para aprender zapoteco. Contiene nombres de fenómenos climáticos, de animales salvajes y domésticos, de frutos y semillas, de utensilios ocupados en la cocina, de frutas y verduras, y de las partes del cuerpo humano.

**Los culebreros, medicina tradicional viva**

Rubén Leyton Ovando  
2001, 140 pp.  
\$26.00

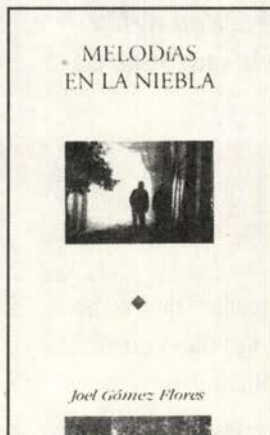
Testimonia una actividad ancestral viva que ha coexistido entre los indígenas y afromestizados del sur de Veracruz: el culto a la serpiente. Éste ha desarrollado un complejo mágico-mítico-religioso en torno a la relación hombre-serpiente, que recae básicamente en dos tipos de especialistas: los hombres rayos y los culebreros, que curan con plantas medicinales las mordeduras de culebra.



**Los días eran nuestros**

Francisco Javier Gómez (compilador)  
1988, 192 pp.  
\$ 40.00

Los relatos que aquí se encuentran son testimonio histórico de la vida y movimiento obrero en Atlixco y la región a la que pertenece. En ellos se manifiestan abiertamente los constructores de la fisonomía y personalidad vital de una zona ligada siempre a la industria textil, dejando oír la voz de su participación directa: su trabajo, penurias, lucha sindical, aspiraciones, frustraciones, sueños y realidades.



### **Melodías en la niebla**

Joel Gómez Flores

2002, 56 pp.

Disponible sólo para consulta.

Libro de divulgación cuyo propósito es dar a conocer la idiosincrasia del pueblo mixe de Totontepec, Villa de Morelos, especialmente su arte musical. Es un homenaje al maestro de la música, compositor y arreglista Odilón Gutiérrez Cruz, más conocido en todos los pueblos de las regiones chinanteca, zapoteca y mixe como "Manuel Pacheco".

### **Ñanj kuniin xna'ánj nu' a nana a'miin ní' zii llaan man chuma'a. Pequeño vocabulario del idioma de los nativos de Copala (triqui)**

Macario Domínguez Martínez

2002, 36 pp.

Disponible sólo para consulta.



Guía ilustrada para aprender triqui. Contiene los nombres de los animales y plantas de la región, de las partes del cuerpo humano y de las principales actividades cotidianas en una comunidad campesina.



### **Oluta: memoria y recuerdo**

Samuel Pérez García y Arturo Antonio Pérez

1991, 94 pp.

Oluta es la historia de este antiguo pueblo popoluca en el sur de Veracruz, formado por los relatos y recuerdos de ancianos, revisión del Archivo del Comisariado Ejidal de Oluta y fuentes bibliográficas. Más que su análisis histórico, el texto intenta reconstruir los hechos relevantes que ocurrieran en Oluta narrados desde la visión de los protagonistas.



## Pepe Arévalo. *El Gran León*

Rafael Figueroa Hernández  
1997, 92 pp.  
\$ 50.00

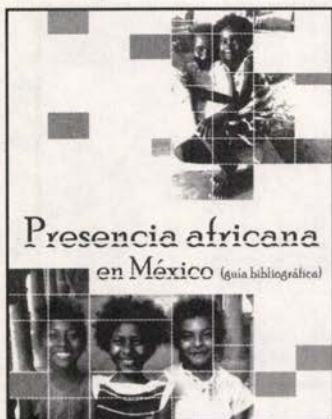
Es la historia de Pepe Arévalo, músico, pianista, director de orquesta, gran intérprete y destacada figura en el son y la música afroantillana, quien tuvo gran aprendizaje al lado de Silvestre Méndez, Daniel Santos, "Toña la Negra", Chucho Rodríguez, etc. Al coro de "Oye Salomé, perdónala" como palabras mágicas, la faz de la música popular en México, primero en el Bar León y después en El Gran León, verdaderas instituciones de la vida nocturna de la convulsionada ciudad de México.



## *Presencia africana en México. Guía bibliográfica*

Subdirección de Investigación de la DGCP  
2005, 88 pp.  
Disponible sólo para consulta.

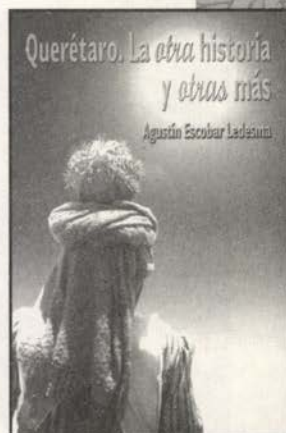
Es un compendio bibliográfico de 48 títulos que tiene como objetivo principal facilitar la labor del investigador interesado en el estudio de la influencia africana en la construcción de la cultura mexicana. Se registran títulos relativos al tema que fueron publicados o reeditados en México durante el periodo 1980-2004 y que es posible consultar.

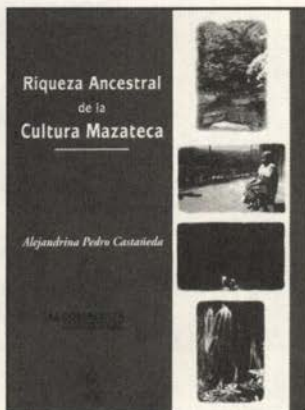


## *Querétaro. La otra historia y otras más*

Agustín Escobar Ledesma  
(Coedición con el Consejo Estatal para la Cultura y las Artes, CONAFE  
y el Instituto Electoral de Querétaro)  
2002, 264 pp.  
Disponible sólo para consulta.

Es un conjunto de trabajos de investigación redactados a manera de crónica. En ellos se mezclan el rigor científico y la prosa divertida para retratar personajes y situaciones en los rincones de nuestro país, donde viven los olvidados. El autor les da voz en la anécdota, abordando temas como la minería, las fiestas, la belleza de los tejidos, las contradicciones sociales y políticas y la fuerza amenazada de las lenguas indígenas.





## Riqueza ancestral de la cultura mazateca

Alejandrina Pedro Castañeda  
(Coedición con Carteles Editores)

2001, 170 pp.

\$90.00

Texto de divulgación sobre la cultura mazateca. A través de sus líneas, la autora va develando el misterio y la magia de su tierra natal: lugares sagrados, leyendas, mitos, costumbres, tradiciones, organización comunitaria. El libro, ilustrado con mapas y fotografías, es un canto a la sabiduría milenaria del mundo mazateco.

## Sin maíz no hay país. Páginas de una exposición

Gustavo Esteva (coordinador)

2003, 64 pp.

\$150.00

Documento complementario de la exposición *Sin maíz no hay país*, montada durante el 2003 en el Museo Nacional de Culturas Populares. Reproduce los textos de la exposición sobre la importancia del maíz como alimento de alto valor nutritivo y base de una de las cocinas más exquisitas y originales del mundo, así como sus múltiples aplicaciones.



## Sábado, Distrito Federal

Sin autor

1a. reimpresión: 2007, 312 pp.

\$84.00

Antología de los mejores testimonios presentados en el concurso "Sábado, Distrito Federal", realizado por la DGCP en 1988 como una muestra de la cultura popular nacida de los patios de vecindad y de barrio. Recupera la voz de los protagonistas de la vida urbana (jóvenes, indígenas, migrantes, mujeres) que brindan pedazos de historia, crónica y relatos de barrios como Tacuba, Xochimilco, Santa Julia y Ciudad Nezahualcóyotl, entre otros.



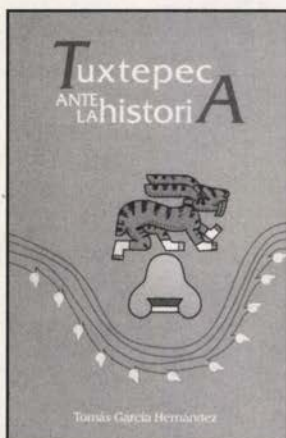
## **Sin maíz no hay juego. Entretenimientos**

Obdulia Ibarra Martínez y Teresa Blanco Moreno

1a. reimpresión: 2006, 96 pp.

\$15.00

Conjunto de juegos, crucigramas, refranes, frases, acertijos y, sobre todo, información muy importante del maíz. Publicado en el marco de la exposición "Sin maíz no hay país", realizada en el 2003 en el Museo Nacional de Culturas Populares, sirve para reforzar el conocimiento del maíz, sus usos medicinales e industriales.



## **Tuxtepec ante la historia**

Tomás García Hernández

1997, 224 pp.

\$ 45.00

Es una monografía del municipio dividida en dos partes: la primera de carácter histórico, hace un recorrido general sobre los acontecimientos más importantes ocurridos en Tuxtepec desde la época prehispánica hasta el presente.

La segunda parte son los apuntes monográficos de la ciudad o municipio de Tuxtepec: son características, la naturaleza de su gente, sus formas de vida y sus manifestaciones más importantes.

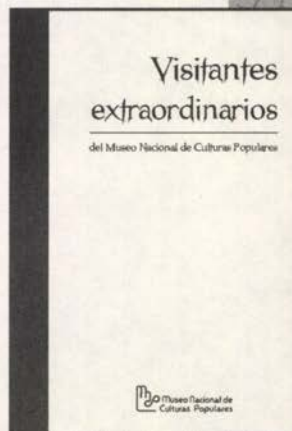
## **Visitantes extraordinarios del Museo Nacional de Culturas Populares**

Mauricio Maldonado Alvarado (compilador)

2006, 80 pp.

Disponible sólo para consulta.

Compilación de testimonios del personal del Museo Nacional de Culturas Populares acerca de sus experiencias vividas con lo sobrenatural en el edificio del museo. Mauricio Maldonado reúne 80 relatos de aparecidos, ruidos, sombras, espectros y otros fenómenos que le fueron narrados por testigos que los vieron o escucharon.





## **Vocabulario Zapoteco**

Estela Guízar

2002, 76 pp.

Disponible sólo para consulta.

Guía que introduce al estudio de la lengua zapoteca. En esta segunda edición se ha simplificado la escritura a fin de que las personas de la comunidad de San Mateo aprendan en forma sencilla a leer y a escribir en español y en zapoteco. Incluye un apartado sobre fonética con explicaciones y ejemplos.



# Índi **C**e de títulos



## **Aa**

<i>A flor de agua. La pesquería de atún en Ensenada</i>	87
<i>Acerca de la pendenciera e indisciplinada vida de los léperos capitalinos</i>	87
<i>Ajngáa me'pha a, No. 13</i>	63
<i>Alas al viento</i>	67
<i>Alberto Beltrán y el libro ilustrado</i>	88
<i>Albilbä tyi lakty' añ, No. 6</i>	61
<i>Alegres de Terán, Los</i>	48
<i>Alfeñique</i>	13
<i>Alonso Mariano</i>	67
<i>An alabél chudhél.</i>	10
<i>An alabél dhajuw.</i>	11
<i>An t'ilabti tenek, No. 4</i>	60
<i>Antiguas representaciones del maíz</i>	88
<i>Antología de cuentos indígenas de Guerrero</i>	88
<i>Antología sobre culturas populares e indígenas I</i>	89
<i>Antología sobre culturas populares e indígenas II</i>	89
<i>Antología sobre culturas populares e indígenas III</i>	89
<i>Apuntes, retratos y testimonios de un artista inolvidable. Homenaje a Alberto Beltrán</i>	13
<i>Aroma de la nostalgia, El. Sabores de Durango</i>	72
<i>Aromas y sabores de Nuevo León (No. 29)</i>	28
<i>Artesanos, artesanías y arte popular de México</i>	90
<i>Autonomía y derechos indígenas en México</i>	90
<i>A'yej lo'il ta sot'ilk 'op</i>	62



## Bb

<i>Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco (No. 23)</i>	26
<i>Bello amanecer</i>	10
<i>Bizuudi'ruuuna'nasis. Enaguas de llanto suave</i>	68
<i>Bonito amanecer, El</i>	11



## Cc

<i>Ca guichi xtl' guendaranaxhii. Las espinas del amor</i>	68
<i>Canción cardenche. Tradición musical de la Laguna, La</i>	47
<i>Canto de la tribu, El</i>	72
<i>Caracol púrpura, El. Una tradición milenaria en Oaxaca</i>	93
<i>Carnaval en México, El. Abanico de culturas</i>	53
<i>Catálogo histórico de producciones fonográficas de la DGCPi 1982-2005, Vol. 1</i>	90
<i>Catálogo temático 1: Migración</i>	17
<i>Catálogo temático 2: Fiestas Populares de México, vol. I</i>	17
<i>Catálogo temático 2: Fiestas Populares de México, vol. II</i>	18
<i>Catálogo temático 3: Juegos y juguetes tradicionales de México</i>	18
<i>Catálogo temático 4: Pueblos indígenas de México, vol. I</i>	18
<i>Ciudad desde sus lugares, La. Trece ventanas etnográficas para una metrópoli</i>	96
<i>Ciudadanos desde el pueblo</i>	45
<i>Cocina exótica de Chiapas (No. 45)</i>	34
<i>Cocina tradicional morelense (No. 43)</i>	33
<i>Cocinero mexicano, El. México, 1831 tomo I</i>	81
<i>Cocinero mexicano, El. México, 1831 tomo II</i>	82
<i>Cocinero mexicano, El. México, 1831 tomo III</i>	82
<i>Comunidad y desarrollo</i>	41
<i>Comunidad, La. Modo de vida de los pueblos indios</i>	42
<i>Concepto mexicano de nacionalismo, partiendo de las características indígenas sobrevivientes</i>	91
<i>Contacto lingüístico entre el español y el purépecha</i>	41
<i>Corridos de la capital</i>	91
<i>Creación de los niños tsotsiles</i>	9
<i>Cristo Viejo de Xichú</i>	71
<i>Crónicas diversas de artesanos oaxaqueños</i>	91
<i>Cuando la noche sea palabra</i>	68



<i>Culebreros, Los. Medicina tradicional viva</i>	97
<i>Cultura, sociedad civil y proyectos culturales en México</i>	75
<i>Cultura urbana y movimientos sociales</i>	46
<i>Culturas populares y política cultural</i>	45

## Dd

<i>Da kebe nho seke gon ben xhi'ne Guzio. Relación de hazañas del hijo del Relámpago</i>	78
<i>Danzas y bailes tradicionales del estado de Guerrero</i>	53
<i>De aquí pa'llá, crónicas de viaje</i>	71
<i>De la Cruz del Sur al Iztaccíhuatl</i>	92
<i>Día Internacional de la Lengua Materna</i>	92
<i>Diálogos, enfoques compartidos</i>	92
<i>Días eran nuestros, Los</i>	97
<i>Dill nhezee bene sa' stíidxa binni záa</i>	65
<i>Diseño e Iconografía de Chiapas</i>	14
<i>Diseño e Iconografía de Hidalgo</i>	14
<i>Diseño e Iconografía de Michoacán</i>	14
<i>Diseño e Iconografía de Oaxaca</i>	15
<i>Diseño e Iconografía de Querétaro</i>	15
<i>Diseño e Iconografía de Tlaxcala</i>	15
<i>Diseño e Iconografía de Tlaxcala colonial</i>	16
<i>12 de Diciembre. Día de la Virgen de Guadalupe</i>	39
<i>Dos manuscritos mexicanos de cocina</i>	81
<i>Dulcería en Puebla, La. Historia cultural de una tradición (No. 21)</i>	26
<i>Dü ore' omora' mbü jaye, No. 17</i>	64
<i>Dxi gueela' gaca' diidxa. Cuando la noche sea palabra</i>	68

## Ee

<i>En donde se mete el sol</i>	46
<i>Enaguas de llanto suave</i>	68
<i>Entre los hombres y las deidades. Las danzas del Totonacapan</i>	54
<i>Escritos en rarámuri</i>	78
<i>Espinas del amor, Las</i>	68
<i>Estudios sobre la cultura obrera en México</i>	75



## Ff

<i>Ficción y realidad del héroe popular</i>	94
<i>Fiesta de la muerte, La</i>	55
<i>Fiesta de nuestra señora de Guadalupe</i>	55
<i>Fiestas de gremios ayer y hoy</i>	54
<i>Fiestas, peregrinaciones y santuarios en México</i>	55
<i>Flores de la capital</i>	95
<i>Flores en la cocina mexicana, Las. (No. 22)</i>	26
<i>Formulario de la cocina mexicana. Puebla, siglo XIX</i>	82



## Gg

<i>Geografía simbólica. Una materia para la educación intercultural en escuelas indias de Oaxaca</i>	40
<i>Gran Diccionario Tzotzil de San Lorenzo Zinacantán, El</i>	93
<i>Grana y nopal en los textos de Alzate, La</i>	16
<i>Guelatao, ensayo de historia sobre una comunidad serrana</i>	72
<i>Guie' yaase'. Olivo negro</i>	78



## Hh

<i>Herederos diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colimense</i>	95
<i>Historia, cultura e identidad en el Sotavento</i>	47
<i>Humorismo y picardía de la canción en México</i>	95



## Ii

<i>In lu'um, Mi tierra</i>	69
<i>Isla de los perros, La</i>	69



## Jj

<i>Jornada en la lluvia</i>	77
<i>Jornada México-Centroamérica por la diversidad cultural. Memoria general</i>	96
<i>José Benítez y el arte huichol. La semilla del mundo</i>	42





## Kk

<i>Kejiak nookim. Yoremok ettejorim, No. 14</i>	63
<i>Ki'á ra'ichaala rarámuli, No. 9</i>	62
<i>Kuriut' trab pai pai, No. 1</i>	59
<i>Kuun nuvi savi. Jornada en la lluvia</i>	77



## Ll

<i>Lakmakgan talakapastakni'xla, No. 5</i>	60
<i>Levantando sombras</i>	42
<i>Libro de cocina de la gesta de Independencia. El rescate del recetario olvidado</i>	83
<i>Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo. México, s. XVIII</i>	83
<i>Libro de Doña Dominga de Guzmán</i>	94
<i>Lo'il yej ta Tzetzal kóp, No. 3</i>	60
<i>Lo kyehtsre kë ti'ts zëë mi' mën kyeets Xan Kyii'y.</i>	
<i>Pequeño vocabulario del idioma de los nativos de Xanica (zapoteco)</i>	97



## Mm

<i>Maíz, El. Fundamento de la cultura popular mexicana</i>	93
<i>Manual de cocina. Puebla, 1911</i>	83
<i>Maya Tsikbaloob</i>	64
<i>Melodías en la niebla</i>	98
<i>Mercados de Tenochtitlán y Tlatelolco, Los</i>	39
<i>México: Fiestas cívicas, familiares, laborales y nuevos festejos</i>	56
<i>Mi tierra</i>	69
<i>Milpa de Muxupip, La</i>	69
<i>Mismo diablo nos robó el papel, El. Dos estudios de educación y resistencia cultural entre mixes y tarahumaras</i>	46
<i>Música divina de la selva yucateca</i>	47
<i>Música en la tierra mazahua</i>	48



## Nn

<i>Nato ne güendu yio, No. 20</i>	65
<i>Navidades mexicanas</i>	56
<i>Nfini Hñähñu, No. 15</i>	64

<i>Njña xi Tsoton. Sueños que juegan</i>	9
<i>Nuestros piensos</i>	48
<i>Nawesari makwrawi, No. 7</i>	61

## Ññ

<i>Ñanj kuniin xna'ánj un' a nana a'miin ní'zií llaan man chuma'a.</i> <i>Pequeño vocabulario del idioma de los nativos de Copala (triqui)</i>	98
---	----

## Oo

<i>Olivo Negro</i>	78
<i>Oluta</i>	98

## Pp

<i>País de las tandas, El. Teatro de revista</i>	99
<i>Pancho Culebro y los tres naguales de Tierra Azul</i>	79
<i>Pepe Arévalo: El Gran León</i>	99
<i>Plantas útiles de San Juan Cacahuantepec, Costa de Oaxaca, México</i>	43
<i>Por la tierra y por los santos</i>	49
<i>Presencia africana en México. Guía bibliográfica</i>	99
<i>P'urhépecha Uandantskuecha, No. 12</i>	63

## Qq

<i>Querétaro. La otra historia, y otra más</i>	99
--	----

## Rr

<i>Ra xeca hai tsatyo tutsi. La isla de los perros</i>	69
<i>Rarámuri oseriwara. Escritos en rarámuri</i>	78
<i>Recetario afromestizo de Veracruz (No. 13)</i>	23
<i>Recetario colimense de la iguana (No. 25)</i>	27
<i>Recetario chinanteco de Oaxaca (No. 20)</i>	25
<i>Recetario chocholteco de Oaxaca (No. 30)</i>	29
<i>Recetario de comida de los tarahumaras (No. 7)</i>	21
<i>Recetario de hongos de Veracruz (No. 35)</i>	30
<i>Recetario de la costa de Oaxaca (No. 16)</i>	24



<i>Recetario de la cuachala y la birria (No. 49)</i>	35
<i>Recetario de la Huasteca hidalguense (No. 54)</i>	37
<i>Recetario de la Sierra Gorda de Querétaro (No. 52)</i>	36
<i>Recetario de las atápakuas purépechas (No. 37)</i>	31
<i>Recetario de Mascota, Jalisco, de Hidadesia Martínez de Quintero.</i>	
<i>Fines del siglo XIX</i>	85
<i>Recetario de pescado, aves y otros animales</i>	
<i>de la región lacustre de Pátzcuaro, Michoacán (No. 55)</i>	37
<i>Recetario de pescados y mariscos de Sonora (No. 28)</i>	28
<i>Recetario de Tepetitlán, Puebla, 1901</i>	84
<i>Recetario del maíz (No. 10)</i>	22
<i>Recetario del nopal de Milpa Alta, D.F. y Colima (No. 48)</i>	35
<i>Recetario del semidesierto de Querétaro (No. 8)</i>	21
<i>Recetario exótico de Sinaloa (No. 32)</i>	29
<i>Recetario guanajuatense del xoconostle (No. 5)</i>	20
<i>Recetario huichol de Nayarit (No. 46)</i>	34
<i>Recetario indígena de Baja California (No. 34)</i>	30
<i>Recetario indígena de Chiapas (No. 39)</i>	32
<i>Recetario indígena de Guerrero (No. 36)</i>	31
<i>Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla (No. 6)</i>	21
<i>Recetario indígena de Sonora (No. 9)</i>	22
<i>Recetario indígena del sur de Veracruz (No. 11)</i>	22
<i>Recetario mascogo de Coahuila (No. 51)</i>	36
<i>Recetario maya de Quintana Roo (No. 3)</i>	20
<i>Recetario maya del estado de Yucatán (No. 17)</i>	24
<i>Recetario mazateco de Oaxaca (No. 42)</i>	33
<i>Recetario menonita de Chihuahua (No. 27)</i>	28
<i>Recetario mexiquense, siglo XVIII</i>	84
<i>Recetario mixe de Oaxaca (No. 38)</i>	31
<i>Recetario mixteco poblano (No. 2)</i>	19
<i>Recetario nahua de Milpa Alta, D.F. (No. 19)</i>	25
<i>Recetario nahua de Morelos (No. 4)</i>	20
<i>Recetario nahua de Zongolica, Veracruz (No. 31)</i>	29
<i>Recetario nahua del norte de Veracruz (No. 1)</i>	19
<i>Recetario novohispano. México, siglo XVIII</i>	84
<i>Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro (No. 26)</i>	27
<i>Recetario popular coleto (No. 41)</i>	32
<i>Recetario popular de Campeche (No. 14)</i>	14
<i>Recetario popular de Chilpancingo y Tixtla (No. 24)</i>	27

<i>Recetario tepehuano de Chihuahua y Durango (No. 53)</i>	36
<i>Recetario totonaco de la costa de Veracruz (No. 44)</i>	33
<i>Recetario tradicional. Celaya, fines del siglo XIX</i>	85
<i>Recetario tuxteco (No. 18)</i>	25
<i>Recetario veracruzano de cuaresma y navidad (No. 12)</i>	23
<i>Recetario zapoteco del Istmo (No. 33)</i>	30
<i>Recetario zoque de Chiapas (No. 47)</i>	34
<i>Relación de hazañas del hijo del Relámpago</i>	78
<i>Relatos choles. Albilbä tyi lakty'añ (No. 6)</i>	61
<i>Relatos chontales. Yoko tz'aji (No. 2)</i>	59
<i>Relatos de frontera</i>	73
<i>Relatos guarijíos. Nawesari makwrawi (No. 7)</i>	61
<i>Relatos huastecos. An t'ilabti tenek (No. 4)</i>	60
<i>Relatos huicholes. Wixarika' 'Ixatsikayari (No. 11)</i>	62
<i>Relatos mayas. Maya Tsikbalooob (No. 16)</i>	64
<i>Relatos mixtecos. Sa'an ñuu savi (No. 22)</i>	66
<i>Relatos mochó. Xto' k'le' ti Mocho (No. 8)</i>	61
<i>Relatos nahuas. Nahua Zazanilli (No. 19)</i>	65
<i>Relatos otomíes. Nfíni Hñähñu (No. 15)</i>	64
<i>Relatos pai pai. Kuriut' trab pai pai (No. 1)</i>	59
<i>Relatos purépechas. P'urhépecha Uandantskuecha (No. 12)</i>	63
<i>Relatos tarahumaras. Ki'á ra'ichaala rarámuli (No. 9)</i>	62
<i>Relatos tlapanecos. Ajngáa me' pha a (No. 13)</i>	63
<i>Relatos tojolabales. Tatik lo'il Tojola'bal (No. 21)</i>	66
<i>Relatos totonacos. Lakgmakgan talakapastakni' xla (No. 5)</i>	60
<i>Relatos triquis. Nato ne güendu yio (No. 20)</i>	65
<i>Relatos tzeltales. Lo'il yej ta Tzetzal kóp (No. 3)</i>	60
<i>Relatos tzotziles. A'yej lo'il ta sot'ilk 'op (No. 10)</i>	62
<i>Relatos yaqui y mayo. Kejiak nookim. Yoremok ettejorim (No. 14)</i>	63
<i>Relatos zapotecos. Dill nhezee bene sa' stíidxa binni zaa (No. 18)</i>	65
<i>Relatos zoques. Dü ore' omora'mbü jaye (No. 17)</i>	64
<i>Repertorio de tamales mexicanos (No. 15)</i>	24
<i>Riqueza ancestral de la cultura mazateca</i>	100
<i>Ritual de la lluvia en la tierra de los hombres tigre, El</i>	54



*Sa'an ñuu savi, No. 22*

*Sábado, Distrito Federal*

66

100



<i>Sabor de las plantas de Veracruz, El (No. 50)</i>	35
<i>Sazón de la cocina afromestiza de Guerrero, La (No. 56)</i>	37
<i>Semana Santa en México, La</i>	56
<i>Siete Flor</i>	77
<i>Sin maíz no hay juego. Entretenimientos</i>	100
<i>Sin maíz no hay país. Páginas de una exposición</i>	100
<i>Sin maíz no hay país</i>	49
<i>Snopobil yu'un ololetik ta tsotsil. Creación de los niños tsotsiles, No. 2</i>	9
<i>Snoposibal yu'un alal tselaltik. Visión de los niños tseltales, No 3</i>	10
<i>Sueños que juegan</i>	9
<i>Sueños del arcoiris</i>	10
<i>Swa'yix k'intun.</i>	10

## Tt

<i>Tantik lo'il Tojlab'al, No. 21</i>	66
<i>Templos del buen bailar, Los</i>	73
<i>Tjiungá e tjao</i>	67
<i>Trompo, El</i>	51
<i>Tuxtepec ante la historia</i>	101

## Uu

<i>Usos y costumbres. Vivencias y convivencias de un alcalde mixe</i>	74
---	----

## Vv

<i>Vida de los organilleros, La. Tradición que se pierde</i>	96
<i>Viejos barrios de la ciudad de Querétaro, Los</i>	73
<i>Viejos sabores de Tamaulipas (No. 40)</i>	32
<i>Visión de los niños tseltales</i>	10
<i>Visitantes extraordinarios del Museo Nacional de Culturas Populares</i>	101
<i>Vocabulario Zapoteco</i>	102

## Ww

<i>Wixarika' 'Ixatsikayari, No. 11</i>	62
--	----



<i>Xico. El pueblo de María Magdalena</i>	57
<i>Xochimilco, tradiciones y costumbres</i>	57
<i>Xtille Zikw Belé, Ihén Bene Nhálhje Ke Yu ' Bza 'o</i>	79
<i>Xto' k'le' ti Mochó, No. 8</i>	61



<i>Yoko tz'aji, No. 2</i>	59
---------------------------	----



<i>Zoológico decimal de la Huasteca</i>	51
---	----



# Índi **C**e

## de autores



Aguilar Amaro, Miguel Ángel	96
Aguilera Madero, Rocío	33
Albarrán Serrano, Rosa Isela	60
Alcántara Núñez, Honorio	74
Almanza Rodríguez, Angelina	20
Aparicio Prudente, Francisca	27, 37
Arias Rodríguez, Esperanza	22
Arroyo, Luz Elena	22
Asensio Ortega, Enrique	81
Ávila Blomberg, Alejandro	16
Avilés Cortés Alberto	42
Avitia Hernández, Antonio	91



Barros, Cristina	35
Bautista Méndez, Juan	10, 11
Bertaccini, Tiziana	94
Blanco Moreno, Teresa	101
Bonfil Batalla, Guillermo	45, 93
Bonilla, José María	64
Botella, Ofelia	23
Buenrostro, Marco	35
Bustamante Rábago, Fernando	25
Bustos Valenzuela, Eduardo	51



Cabrera de Azcárate, Lucía	84
Caltzontzin Andrade, Teresa	29
Camacho de la Torre, María Cristina	55

Careaga Covarrubias, Virginia	13
Careaga Gutiérrez, Elena	23
Carrasco Vargas, Sergio	15
Castellanos Martínez, Javier	78
Castelló Yturbide, Teresa	83
Castillo Aja, Horacio	21
Chávez Rivadeneyra, David	41
Chemin Bassler, Heidi	27
Contreras Cortés, Leonarda	69
Cordero López, Rodolfo	57
Córdoba Takashima, Lourdes	28
Croda León, Rubén	54
Cruz Díaz, Elpidia Elena	25
Cruz García, Sara	97
Curiel Monteagudo, José Luis	83



Dalton, Margarita	24
De la Cruz, Sergio	34
De la Cruz, Víctor	65
De la Garza, Enrique	75
De la O, María Eugenia	75
Delgado Calderón, Alfredo	22, 47
Díaz Vázquez, Rosalba	54
Domínguez Aké, Santiago	69
Domínguez Martínez, Macario	98



Echeverría, Ma. Esther	22
Escobar Ledesma, Agustín	21, 36, 99
España, Carlos	77
Esteva, Gustavo	49, 100
Estrada Rueda, Marcelino	64



Fernández Acosta, Nefi	92
Fernández, Quitzé	57
Ferrer García, José	20
Figueroa, Alejandro	49
Figueroa Hernández, Rafael	99
Fiscal, María Rosa	72
Flores Domene, Alfonso	36, 47



Flores Estrada, Francisco	34
Friscione de la Rosa, Rosa María	35



García, Cornelio	35
García, Everardo	46
García Hernández, Tomás	101
García Marcelino, Ismael	67
Garza Guajardo, Celso	28
Godínez de Loaeza, Esther Lina	73
Gómez Flores, Joel	98
Gómez Navarrete, Javier A.	69
Gómez Pérez, Baltazar	73
González Esperón, Luz María	91
González Villalobos, Santano	31, 53
Gregorio Regino, Juan	9
Guízar, Estela	102
Guerrero Ferrer, Adriana	26
Guzmán, Dominga de	84



Henestrosa Ríos de Webster, Cibeles	30
Hernández Cortés, Eduardo	20
Hernández Cruz, Pablo	65
Hernández López, Josefina	25, 33
Hernández Hernández, Natalio	92
Hernández Palacios, Esther	23
Hernández Ramírez, Juan	77
Hernández Ruiz, Héctor	29
Hernández Téllez, Luz Estela	15, 16
Híjar Sánchez, Fernando	90



Ibarra Martínez, Obdulia	101
Iglesias, Sonia	39, 56
Inzúa, Víctor	96
Isla, María	83
Iturrioz Leza, José Luis	42



Jardow Pedersen, Max	47, 48
Javier Quero, Julio César	26

Jiménez Pérez, María Roselia	66
Johnson, Andrea	66



Kuri-Aldana, Mario	91
--------------------	----



Lara Cisneros, Gerardo	71
Laughlin, Robert M.	93
León Avendaño, Hugo	43
León García, María del Carmen	94
Leyton Ovando, Rubén	97
Lobillo, Jorge	23
López Bárcenas, Francisco	90
López Pérez, Antonio	68
Lorenzo Monterrubio, Carmen	14



MaldonadoAlvarado, Benjamín	40
Maldonado Alvarado, Mauricio	101
Maldonado Castro, Roberto	24
Maldonado de la Fuente, Celerina	85
Marcial Cergueda, Vicente	92
Mares Trías, Albino	21
Marielle, Katherine	49
Martínez, Humberto	37
Martínez Campos, Gabriel	27
Martínez Luna, Jaime	41, 72
Martínez Márquez, J. Santos	31, 37
Martínez Quintero, Hildelisa	99
Martínez, Elvia Thomas	99
Martínez Vázquez, Víctor Raúl	71
Matla Cid, Hermila	30
Maya Hernández, Ildefonso	37
Mayorga Mayorga, Francisco	32, 34
Medina Ávila, José Rafael	34
Melgoza, Javier	75
Mena Garza, M. Horacio	28
Méndez, María Rosalina	31, 37
Méndez Parra, Isabel	35



Mèrlín Arango, Roger	25, 33
Mindek, Dubravka	54
Molina Cruz, Mario	79
Mondragón, Lucila	61, 62, 63, 64
Moral, Paulina del	36
Morris, Walter S.	14



Nivón, Eduardo	46
Núñez, Víctor Hugo	92
Novelo, Victoria	90, 95



Ochoa Sánchez, Arnulfo	87
Ortiz Lozano, Manuel	85
Ortiz Tirado, Tonantzin	33
Oseguera Parra, David	95



Pacheco Salvador, Gabriel	42
Parra, Patricio	78
Pedro Castañeda, Alejandrina	100
Peña Vázquez, Cuauhtémoc	51
Pérez, Antonio	98
Pérez, Francisca	10
Pérez Castro, Engracia	31
Pérez Chacón, José Luis	61
Pérez García, Samuel	98
Pérez San Vicente, Guadalupe	99
Piñón Flores, Iraís	30
Pomar, María Teresa	13
Prieto Hernández, Ana María	87
Portal Ariosa, María Ana	45



Quiroz Malca, Haydeé	53, 55
Quintero, María del Refugio	85



Ramírez Garayza, Amalia	14
Ramírez Mar, Marina	19
Ramos Aguirre, Francisco	32, 48
Rayas Aldana, Josefina	29
Rendón Monzón, Juan José	42

Renpenning Semadeni, Katherine	28
Ríos Cruz, Esteban	68
Rivas Vega, Josefina	36
Román Lagunas, Rosa	88
Ronquillo Apolonio, Bartolo	67
Rosales Ayala, Héctor	75



Salazar Zenil, Esperanza	27
Sánchez, Adriana Fabiola	32
Sánchez Silva, Carlos	16
Sevilla, Amparo	73, 96
Siller N., Alicia	36
Silva, Librado	25
Solís Arrellano, Yolanda	36



Tello Díaz, Martha	46, 59, 60
Tello, Jacqueline	61, 62, 63, 64
Terán, Víctor	68
Toledo, Natalia	78
Torres Cerdán, Raquel	23, 26, 30
Trigos y Domínguez, Georgina	23
Turok, Marta	93



Valdez, Argelia	61, 62, 63, 64
Valdez García, Alejandro	29
Vázquez, Hugo	95
Vázquez Peralta, Rodrigo	19
Vázquez Dávila, Marco Antonio	43
Vázquez Velasco, Azucena	23
Velasco García, Jorge	72
Vergara, Abilio	96
Viramontes Anzures, Carlos	15
Villegas Torres, Fabiola Martha	88



Yocupicio Buitimea, Rosa	22
--------------------------	----



Zarauz López, Héctor L.	55, 56
-------------------------	--------



# Librerías EDUCAL

**A**eropuerto Internacional de la Ciudad de México  
Av. Capitán Piloto Aviador núm. 79, Col. Peñón de los Baños, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5802 – 8434, 5785 – 4944

**A**uditorio Nacional. Lunario librería  
Paseo de la Reforma núm. 50, Col. Bosques de Chapultepec, 11560 México, D.F.  
Tel. y Fax: 5281 1985

**B**iblioteca Vasconcelos  
Plaza de la Ciudadela núm. 4, Col. Centro, 06040 México, D.F.  
Tel 3300 4600 ext. 11107

**B**iblioteca México  
Tolsá núm. 4, Col. Centro, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5709 6660

**C**entro Cultural del Bosque  
Reforma y Campo Marte s/n, Col. Chapultepec Polanco, 11560 México, D.F.  
Tel. y Fax: 5281 7489, 5280 1333

**C**entro de la Imagen  
Plaza de la Ciudadela núm. 2, Col. Centro, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5709 0659, 5709 1510 ext. 124

**C**entro Histórico, Librería  
República de Argentina núm. 14, Col. Centro, 06060 México, D.F.  
Tel. 5702 8077 Fax: 5702 8988

**C**entro Nacional de las Artes  
Calz. De Tlalpan esq. Río Churubusco, Col. Country Club, México, D.F.  
Tel. y Fax: 1253 9442, 1253 9400 ext. 1205

**C**ineteca Nacional  
Av. México Coyoacán núm. 389, Col. Xoco, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5605 0188

**D**el Valle  
José María Rico núm. 221, Col. Del Valle, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5524 9392

**E**ducal, S.A. de C.V.  
Av. Ceylán núm. 450, Col. Euzkadi, 02660 México, D.F.  
Tel. 5556 8822 Fax: 5355 4881 Conmutador 5354 4000  
Correo electrónico: buzon@librosyarte.com.mx  
Página: www.librosyarte.com.mx

**I**ztapalapa  
Oficina de Sistemas Abiertos. Francisco Villa manz. 54 lote 1,  
Col. Ejidos de Santa María Aztahuacan, Iztapalapa, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5693 1041

**M**useo de Arte Moderno  
Paseo de la Reforma esq. Gandhi, Col. Bosques de Chapultepec, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5211 4463

**M**useo de la Luz  
Del Carmen esq. San Idelfonso, Col. Centro, 06020 México, D.F.  
Tel. y Fax: 5795 9877

**M**useo del Carmen  
Av. Revolución esq. Monasterio, Col. San Ángel, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5616 1620

**M**useo Nacional de Culturas Populares  
Av. Hidalgo núm. 289, Col. Del Carmen Coyoacán, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5658 9764



**M**useo Nacional de las Culturas  
Moneda núm. 13, Centro Histórico, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5542 0365

**M**useo Nacional de San Carlos  
Puente de Alvarado núm. 50, Col. Tabacalera, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5591 0184

**P**alacio de Bellas Artes, Librería  
Av. Hidalgo y Eje Central Lázaro Cárdenas, Col. Centro, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5521 9760, 5512 2593 ext. 131

**P**alacio de Bellas Artes. Tienda  
Av. Hidalgo y Eje Central Lázaro Cárdenas, Col. Centro, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5521 9507

**P**alacio Legislativo  
H. Congreso de la Unión s/n Col. El Parque, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5542 4315, 5628 1300 ext. 7105

**P**asaje del Metro Zócalo-Pino Suárez  
Local núm. 5, Col. Centro, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5522 3456

**P**aseo de la Reforma  
Paseo de la Reforma No. 175 eq. Río Tamesis, Col. Cuauhtémoc 06500 México, D.F.  
Tel. y Fax: 1253 9859

**U**niversum Museo de las Ciencias  
Av. Del Imán núm. 7, Circuito Cultural Universitario, Col. Coyoacán. México, D.F.  
Tel. y Fax: 5665 4615

**V**enustiano Carranza  
Calz. de la Viga esq. Guillermo Prieto, interior del Deportivo José María Pino Suárez,  
Col. Jamaica 15800, México, D.F.  
Tel. y Fax: 5741 4384

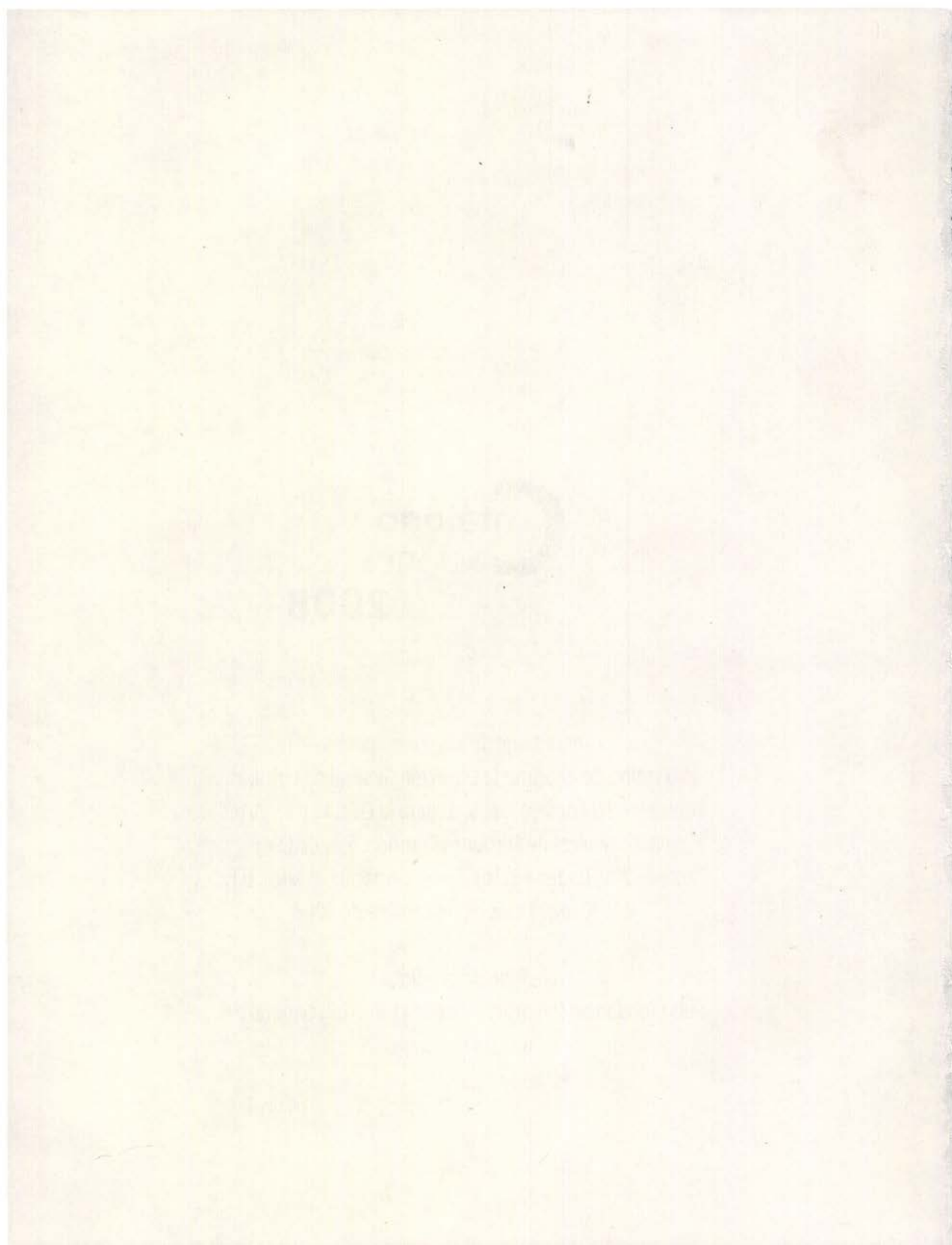




publi **C**atálogo de  
aciones  
**2008**

– con un tiraje de 2000 ejemplares –  
lo terminó de imprimir la Dirección General de Culturas  
Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes  
en los talleres de Ediciones Corunda, S.A. de C.V.,  
Panteón 209, bodega 3, Los Reyes Coyoacán, México, D.F.,  
04330, en el mes de noviembre de 2008

Cuidado de la edición:  
Subdirección de Publicaciones de la Dirección General de  
Culturas Populares





Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo  
Catálogo Catálogo Catálogo Catálogo

Publicaciones Publicaciones Publicaciones  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones  
Publicaciones Publicaciones Publicaciones

DIRECCIÓN GENERAL DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN GENERAL DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN GENERAL DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN GENERAL DIRECCIÓN GENERAL

CULTURAS POPULARES CULTURAS POPULARES  
CULTURAS POPULARES CULTURAS POPULARES  
CULTURAS POPULARES CULTURAS POPULARES  
CULTURAS POPULARES CULTURAS POPULARES



