



Historias y recetas de la cocina xiqueña

Cocina Indígena y Popular

70

Historias y recetas de la cocina xiqueña

70

Cocina Indígena y Popular

Historias y recetas de la cocina xiqueña

Guadalupe Margarita Castillo León

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Primera edición, Editorial Códice, 2001
Primera edición en Cocina Indígena y Popular, 2016

Producción
Secretaría de Cultura
Dirección General de Culturas Populares

Historias y recetas de la cocina xiqueña

© 2016 Guadalupe Margarita Castillo León

Coordinación de la colección:
Mauricio Antonio Avila Serratos
Rodolfo Candelas Castañeda

D.R. © 2016 de la presente edición
Dirección General de Culturas Populares
Av. Paseo de la Reforma 175, piso 12
Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500
Ciudad de México

Las características gráficas y tipográficas de esta edición son propiedad de la Dirección General de Culturas Populares de la Secretaría de Cultura.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la previa autorización por escrito de la Secretaría de Cultura/
Dirección General de Culturas Populares.

ISBN: 978-607-745-553-0
Impreso y hecho en México

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Mi encarecido agradecimiento a quienes generosamente abrieron su casa y su corazón llevándome hasta la cocina para ir sacando las historias guardadas en los jarros, ollas y cazuelas.

A mi querida amiga Lorena Acosta Vázquez, por su confianza, siempre.

A la bondadosa señorita Constantina Alarcón, por las tardes de neblina y pláticas interminables; a su sobrino Pepe Alarcón, por la risa y las travesuras infantiles.

A la memoria del matrimonio Suárez Moreno, juntos en la vida, la sazón y el camino.

A Eleonay Castillo León y sus tamales canarios.

A Ramón Cortés y su familia.

A Claudio Martínez Carpinteyro, por la suave dulzura con la que ama a su tierra; a las señoritas Sara Alarcón Colorado y Micaela Sol Valdivia, quienes sin conocerme compartieron sus secretos culinarios.

A Rosy, de Tonalaco, quien preparando alimentos crea una mejor vida para sus hijas.

A Rocío, de Xico Viejo... por los huevos de dinosaurio.

A la luciernaguita que revolotea y da luz a mi vida.

Y, por supuesto, al niño de la burrita que desde hace más de treinta años camina por mi calle empedrada.

ÍNDICE

En el principio fue el sabor...

Xico es una gran cocina, una gran fábrica de mole, de pan y de licores, bañada en las tardes por la niebla del Cofre y perfumada con el olor de la leña, la tierra húmeda y sus frutos.

De sus añosas casonas, con muros tapizados de cazuelas, ollas, cántaros y cucharones, se escapan olores intensos que atrapan a fieles y profanos: aromas de especias y condimentos, de hierbas, de maíz, de cacao y frijol; de mil y un ingredientes con los que se preparan los alimentos con las mismas maneras y el mismo ritual con que lo hacían las familias hace cien, doscientos o más años...

Proponiéndonos recuperar y divulgar algunas de estas recetas, entendimos pronto que toda labor por describir la preparación del mole, el pan de huevo o los frijoles con xonequi, quedaría incompleta de no incluir otros sutiles ingredientes que deambulan entre los fogones y las pesadas mesas de tablón, sabores que dan el toque final a cualquier platillo: recios y profundos como el de la añoranza, dulzones como el de la ilusión, a veces secos y amargos como el de la resignación, cálidos como los del fervor y la resignación o tan picantes como el del escalofrío.

Javier Estrada San Miguel

PRÓLOGO	9
HISTORIAS Y RECETAS	9
LAS ALMAS QUE HABITAN LAS COCINAS	12
EL MAÍZ, SABOR ANCESTRAL	14
VENDEDORA DE ALCATRACES	16
LA ESPERANZA HUELE A PAN	18
SABOR A FIESTA	21
EL VESTIDO DE LA SANTA	23
SI DE AZÚCAR Y MAÍZ FUERAS	26
FLOR	28
RECETARIO	33
Mole de fiesta.....	35
Mole de olla	37
Molito de cazuela.....	38
Chiles rellenos	39
Tlaxcales.....	40
Frijoles con xonequi.....	41
Queso.....	42
Frijol gordo en adobo	43
Chilatole de frijol gordo con pipián.....	44
Pan de huevo	45
Tlayoyos, pata de mula o tamales de libro.....	46
Tamales de bolsita.....	47
Tamales pintos en hojas de milpa.....	48
Tamales pintos en hojas de xoco	49
Tepache.....	50
Morita	51

Verde.....	52
Torito de cacahuete	53
Champurrado	54
Atole de grano.....	55
Atole de muégano	56
Atole de piña	57
Atole de capulín.....	58
Atole de mora.....	59
Atole de cacahuete.....	60
Atole de coco	61
Tamales de coco.....	62
Tamales xocos	63
Tamales tlaxcales	64
Tamales canarios.....	65
Manjar de arroz para Semana Santa	66
Conserva de chilacayote.....	67
Cincoquelite.....	68
Queltonile o quintonil	69
Chichiquelite	70
Chilatole de gallina de rancho	71
Chilatole de hongos.....	72
Adobo de flor de xaxana.....	73
Sopa de xaxana	74
Tortitas de xaxana	75
Tortitas de gasparitos	76
Molito de flor de izote.....	77
SEMBLANZA DE LA AUTORA	79

PRÓLOGO

Jorge Escamilla Udave

HISTORIAS Y RECETAS

La cocina en Xicochimalco, Veracruz

Un recetario de cocina es un compendio de emociones engarzadas con historias familiares que evocan el pasado. Para integrarlas en un documento se requiere primero penetrar en la dinámica de la ritualidad cotidiana y descubrir los secretos de la elaboración de alimentos junto a las asonadas voces de la tradición.

Xico es de los pueblos con arraigada tradición, que preserva cierta ritualidad y respeto, presentes hasta en el simple acto de elaborar los alimentos de consumo diario. Al entrar en la cocina tradicional de sus casas, las paredes atrapan nuestra atención con la caprichosa pátina que el tiempo pinta con el humo de la leña del fogón. Las que han incorporado la estufa de gas no desplazan los usos tradicionales, que persisten en la artificiosa decoración de enseres de barro en desordenada apariencia, que en su inmovilidad y silencio vuelven a contar las particulares historias que encierran, sólo basta con encender el fuego del recuerdo para conocer su variedad. Los trastes de barro desfilan frente a los ojos con dispareja unidad de tamaños y colores; así, **la cocina xiqueña** sigue siendo el corazón del hogar, sitio donde se estrechan las relaciones afectivas y donde la tradición familiar continúa viva.

En la acotada geografía de la cocina transcurre la vida en un vaivén de situaciones que celebran la reunión familiar. En las márgenes de la mesa del comedor se degustan y comparten los guisos, ahí mismo surgen las relaciones interpersonales que acompañan al xiqueño a lo largo de su existencia. Si bien es cierto que la elaboración de alimentos es el rito más antiguo del ser humano, la tradición la acompaña con la reglamentada acción del intercambio adjetivado en la comida, aspecto que le confiere sentido de identidad al grupo que lo comparte.

Para lograr percibir la “magia” de los alimentos en su elaboración, es necesario transponer las fronteras de extranjería e integrarse al ámbito familiar, sólo así se accede a la información para un recetario, porque no basta describir ingredientes y cantidades, se tiene la exigencia de engazar relatos anecdóticos y recetas, a fin de contextualizar el sentido de verdad que los platillos poseen en la herencia familiar.

Aceptación y confianza

Guadalupe Margarita Castillo León, recoge con acierto dos universos familiares: Xico, Xico Viejo y Matlalapa, un espacio ciudadano y dos comunidades de alta montaña, en las estribaciones del Cofre de Perote, dentro del municipio xiqueño. Penetra en la intimidad familiar y refleja con la nítida transparencia que poseen sus cuentos, el sentir y pensar de las *personas auténticas*; sólo así cobran sentido y contexto verdadero las recetas. El más significativo ingrediente lo recoge en los distintos hogares, envuelto con la generosa atención de sus moradores que abren su corazón para contarle su vida; comparten con ella el ritual de elaboración de alimentos que entraña el ámbito doméstico, y comulgando pergeña sus relatos con la sabia personal que le caracteriza.

La magia de los alimentos se hace presente de maneras distintas, y en cada caso obedecen a reglamentaciones emanadas de la tradición que parece indicarnos dos ámbitos distintos de percepción. En Matlalapa, por ejemplo, penetra en un ámbito doméstico aislado de una familia dedicada a la producción de queso de cabra, y nos desvela su estrecha relación con los alimentos, que adquieren una dimensión cotidiana más inmediata y mundana, si bien la preparación no se encuentra desprovista de la magia, ahí cumple un objetivo primario: satisfacer el apetito.

Lo anterior es diferente al ámbito familiar en la ciudad de Xico, que a más de su primordial objetivo se encuentra lleno de restricciones reglamentadas por una tradición que comprende una mayor profundidad histórica. Las diferencias de su relación con los

alimentos, nos permite reflexionar que una es acaso resultado del distanciamiento social, mientras que la otra se encuentra sometida a los cartabones de un celoso comportamiento ante las prohibiciones frente a la preparación, que le son propias a los sitios con arraigada tradición, y sin embargo, ambas forman parte de la identidad xiqueña.

La cocina xiqueña es el cálido vientre familiar y confortable lugar de aprendizaje de las lecciones vitales que se prenden de la memoria al recordar olores, colores y sabores integrados a las historias heredadas: amargo como el café de greca; dulce y espumoso, semejante a la alegría; como las penas, que con pan de huevo o tlaxcales son menos; y salado y dulce con sabor a fiesta, dulces recuerdos como la esperanza.

Xalapa, Equez, Veracruz
1 de marzo de 2015

LAS ALMAS QUE HABITAN LAS COCINAS

Realmente no sé de dónde venga esta receta, si fue la familia de mi mamá quien nos la heredó o la de mi papá o, quizá, hayan sido las dos, pero lo cierto es que entre nosotros siempre se ha hecho mole. Ahora que estoy en esta mesa y en esta cocina, atareada, quitándole las entrañas a los chiles anchos, me parece ver deambular y trajinar a las mujeres que me antecedieron. Ellas, de generaciones distintas, regresan, atraídas por los olores que tan bien conocieron. Menuditas y ágiles sacan cazuelas, ollas y cucharas, probando aquí y allá y haciendo chirriar la manteca.

Desde niña aprendí que el chile para desvenar debe ser de primera calidad si se desea un buen mole, así lo decía mi abuelita Antonia, quien, supongo, heredó la receta de su suegra.

Aunque mi abuelita era de Xico, cuando se hizo anciana se fue a vivir a Xalapa y venía de vez en cuando. A mis hermanos y a mí nos gustaba verla bajar del autobús, porque traía muchas cosas sabrosas, sobre todo un queso amarillo que envasaban en latas y tapaban con cera.

Además de los olores y sabores, también nos heredó su fervor religioso. Todos los días rezaba el rosario y los chicos nos turnábamos para contestarlo, al finalizar nos daba chocolate o café de greca.

Yo pienso que las ollas y las cazuelas tienen un alma propia que les permite dar un sabor especial a cada comida; mi abuelita Antonia también debió creerlo, porque para hacer el café de greca siempre usaba la misma pailita para tostarlo, con cariño, lentamente, y al calor de las brasas. Cuando estaba a punto de sacarlo del fuego, le agregaba un puñado de azúcar que casi al instante envolvía los granos ya oscurecidos. Después, molía el café en el metate, lo envolvía en un trozo de manta, al que ataba, y echaba esa *muñeca* en su, también, olla especial, dejándolo hervir muy bien en un poco de agua. El café salía como un jarabe: espeso y amargo. No sé si haya sido el sabor de la niñez el que se combinaba con esas bebidas, o se haya debido a que teníamos la boca

limpia y recién lavada por el rosario... pero el chocolate y el café tenían un sabor tan especialmente distinto que todavía me parece degustarlos en la boca del recuerdo.

El chile ancho debe estar muy limpio, procurando que no lleve semillas, para después dorarlo en manteca de cerdo, también debe cuidarse mucho que no se quemé, porque, de lo contrario, se amarga. Mientras tomábamos las bebidas, sentados en derredor de mi abuelita, escuchábamos con atención sus historias. La que más me gustaba era aquella de cuando joven conoció a quien sería mi abuelito, don Juan, nativo y originario de San Marcos de León, del municipio xiqueño. Mi abuelita era una señorita rica que usaba vestido largo, de tela fina y corsé; ella nació aquí, pero su papá, don Pantaleón, llegó a Xico proveniente de España junto con sus hermanos, Trinidad y Esteban. Se hicieron dueños de casas y tierras, acumulando fortuna, por eso cuando mi abuelita quiso casarse, sus padres se opusieron: el enamorado era pobre.

“Querer detener a una mujer enamorada es querer alejar un huracán con un abanico de palma”, decía mi tía. Así que mi abuelita pasó por alto toda reconvencción y se casó, guiada por su voluntad. Si ahora eso resulta reprochable, hace cien años lo era mucho más. Pasó el tiempo y mi bisabuelo no perdonaba a su hija, no así mi bisabuela que, quizá por ser mujer, la entendía. De coraje y vergüenza, mi bisabuelo llevó a su familia a vivir cerca del Cofre, donde tenían un rancho. Años después hasta ahí llegó revoloteando el perdón.

Un día, mi bisabuelo encontró a su mujer con la mirada tendida en el horizonte. Estaba parada entre sus geranios y capotes de guía. —¿Qué tienes María, te sientes mal?, le preguntó, bajándose del caballo. —Nada, estaba pensando si nosotros seremos más que Dios, contestó. Conociendo el respeto que ella siempre había profesado al Creador, mi bisabuelo se alarmó todavía más. —No digas eso, mujer. ¿Qué te hace hablar así? Ella, volviendo el rostro hacia su marido, respondió: —Que Dios con su infinita perfección, grandeza y poder nos perdona, y nosotros no somos capaces de perdonar a nuestra hija.

Mi bisabuelo cayó en razón y mandó traer a su hija y a sus nietos. Les prepararon una ollota con chocolate y pan de huevo; los sentaron a todos en una mesa, entre ellos estaba mi papá. En una mesa se reencontraron.

Pero dejando los chocolates y volviendo a lo del mole, aquí en Xico lo hacemos de diferentes tipos, dependiendo del festejo: mole de olla, que se sirve en Semana Santa con tlayoyos; el molito de cazuela, y este que estoy preparando, mole para fiesta. Las cantidades de los ingredientes son elevadas porque en las celebraciones invitamos a comer a todos los visitantes; que los conozcamos o no, es lo de menos.

Es cansado prepararlo todo: desvenar, tostar, moler y batir, y todavía me falta empezar a preparar los chiles rellenos, pero por fortuna me hacen compañía todas las mujeres que me antecedieron en esta cocina.

EL MAÍZ, SABOR ANCESTRAL

A la memoria del tío Magín y María Vega, surtidores

Apenas oía el silbato del Piojito, a lo lejos, el tío Magín apresuraba el paso para salir del pueblo y llegar a la estación del trenecito. La canasta, repleta de pan de huevo y tlaxcales, atesoraba su contenido apenas disimulado por albo lienzo cuyos bordados parafraseaban los rosales de la calle.

Después de más de dos horas de trayecto, al fin los pasajeros vislumbraban la estación xiqueña. Los que llegaban se apresuraban a bajar, jalando los bultos de maíz y frijol, así como abarrotos, artículos de ferretería, herramienta, telas y loza comprados en la capital veracruzana. Los que iban a Teocelo esperaban pacientemente la continuación del viaje. Los niños, con sus ojos de canica, miraban hacia todos lados con la emoción volviéndoles torpes los movimientos. Los olores, mezclados con el polvo que la locomotora y el gentío levantaban, paseaban por la estación.

El tío Magín caminaba entre la gente apresurada, protegiéndose con su canasta, orgulloso de pregonar con sus galletas del maíz que un buen día el dios Quetzalcóatl, hecho hormiga negra, robó para alimento de los seres humanos.

Habiendo partido de Xalapa alrededor de las siete de la mañana, el Piojito descansaba después de recorrer la vía angosta que le marcara el camino. Mientras los comerciantes y viajeros se apeaban, el tío Magín subía al trenecito, ofertando sus mercancías. Los pasajeros frecuentes que conocían al vendedor de tlaxcales y pan de huevo, se apresuraban a comprar las galletas que sólo el tío Magín preparaba y surtía. Ya los niños o los abuelos las esperaban en casa.

El Piojito se fue... el tío Magín... también.

Vino una mujer, María Vega.

Canturreando, en una cocina dorada por el humo de la leña, la anciana xiqueña acariciaba, mientras seleccionaba, el maíz. Los caminantes menguaban el paso robando los olores que de aquella casa escapaban.

Hacendosa y trabajadora, María Vega caminaba de un lado a otro bajando cazuelas, ollas de barro y llamando a gritos a su hija Gude, con quien siempre vivió. Las mujeres, matronas de los sabores, molían el maíz para luego extenderlo en el patio, en franca convivencia con las plantas y la tierra de donde provenía.

Por las tardes frías en que el Cofre de Perote extiende su manto blanquecino y las mujeres ofrecen a los transeúntes los rollos de alcatraces, los xiqueños caminaban por lo que ahora es la calle Venustiano Carranza, buscando la casa de María Vega, surtidora de tlaxcales. Ella salía al llamado, y con esa sonrisa que distinguía a las mujeres xiqueñas y su cara enmarcada por las trenzas, entregaba la mercancía.

María Vega también se fue... pero no sus tlaxcales.

Después de fallecida la madre, allá iba doña Gude, remontando las empedradas calles xiqueñas; danzando con la canasta y deteniéndose en cada casa para ofrecer los antiquísimos tlaxcales, para ofrecer el sabor ancestral, para ofrecer su herencia.

VENDEDORA DE ALCATRACES

En diciembre del año pasado el frío Nauhcampatépetl nos recordó quién señorea estas tierras. Además de afectarnos las cosechas también nos trajo enfermedades.

Justo el día de la Virgen de Guadalupe, me encontré con Charito en el camino que trae a Xico. Presurosa, intentaba tragarse la distancia a zancadas y aunque venía cargando a su niña desde Matlalapa, parecía no traer ni a su propia sombra. Le pregunté qué espanto la tenía así. Trémula me contestó que su hija estaba muy enferma. Entre el rebozo miré la carita colorada mientras oíamos cómo se acercaba un griterío conocido. Eran los hombres que, entre cohetes y cencerros, llevaban al pueblo el torito que quemábamos en la celebración guadalupana. Ella apenas los miró cuando pasaron junto a nosotras. El olor a fiesta le empañó los ojos y continuó la carrera camino abajo. Yo seguí subiendo, volviendo de vez en cuando el rostro para observar lo bello que se vuelve el paisaje desde aquí, donde es fácil creer que el Cofre de Perote le regala a uno la distancia; lo crudo es darse cuenta que entre las veredas se la está cobrando a una mujer angustiada. Estamos tan en alto, que en las noches despejadas podemos ver el faro del Puerto de Veracruz. Sólo verlo.

Fatigada me senté a la orilla del camino, observando las líneas quebradas que hermanan al cielo y a la tierra. Al poco rato pasó un hombre con su rebaño. “Es malo mirar el mundo y saber que es difícil poder tocarlo”, me dijo. “Es peor ignorarlo, aunque no sea para uno”, le contesté con desdén. No hacía falta que me lo repitiera. Recogí la mirada y seguí con mis pasos, pensando en mi vecina y en su hija. Antes de llegar a la casa, corté, a la orilla del camino, unas hojas de xonequi, para hacer el guiso que sabía le gustaba a la niña enferma.

Por la tarde fui a su casa, que no dista mucho de la mía. Sólo nos separa un arroyuelo bordeado por alcatraces, o cartuchos, como les llamamos por aquí. La niña, marchita, estaba al fondo de la cama. Le ofrecí el xonequi. Ávida lo comió, con esa avidez que da la certeza de la última vez. La madre comió con ella.

Ya en la madrugada me despertaron unos golpes en la puerta. Era Charito que desesperada pedía ayuda. Pronto estábamos varias mujeres en su casa mirando a su hija. La noche y el frío habían recrudecido su enfermedad del pecho, dejándola apenas respirar. La fiebre la hacía parecer una brasa. Una de las mujeres sugirió bajarle la calentura con aguardiente. Desnudaron a la pequeña y le pasaron por todo el cuerpo un trapo empapado con ese líquido.

Poco a poco la niña se fue enfriando, y enfriando y enfriando... hasta que dejó de respirar.

La madre gritaba y sacudía con coraje el cuerpecito; llamándola y amenazando con no quererla más si no le respondía. Después la dejó, se encerró en otro cuarto y no quiso salir. Todas le hablamos; ella sólo contestaba que así no quería a su hija, que nos fuéramos y nos la lleváramos. Fue hasta que vino el cura cuando ella salió, pero nadie pudo convencerla de acercarse a la pequeña. Nosotras nos encargamos del velorio y lo demás. Ella sólo miraba, como sigue mirando ahora.

La mujer que baja todos los días a Xico a vender gladiolas y alcatraces es Charito. Sus pies detallan tan bien cada piedra, que yo creo que aun con los ojos cerrados podría andar y desandar el camino. Lo que ahora tiene cerrado no son los ojos, sino el alma. Ella no la cerró, se la dejó cerrada su hijita cuando se fue.

Yo también bajo casi todos los días a Xico, a vender quesos de chiva. Al igual que los demás, camino entre esas veredas donde la enredadera de la hoja de corazón que llamamos xonequi se extiende y cae entre los arbustos. Yo también cruzo los arcos, de donde penden los corazoncitos que aquella madre abandonada aparta, cuando por error los roza; y aunque sigo haciendo el sabroso xonequi, ahora no le invito a mi vecina, porque sé que ya no le gusta.

LA ESPERANZA HUELE A PAN

No hay nada tan dulce como la esperanza. La impaciencia también es dulzona, pero hace cosquillas en el alma. Yo estoy tan esperanzada como impaciente.

No importa que mi padre no esté conmigo, la figura de mi madre me basta. En un principio sí pensé en que, yéndome yo, se quedaría sola en esta casa, donde siempre hemos estado juntas, pero durante los últimos meses ha estado tan ajetreada preparándolo todo, que creo que ha olvidado que después de la fiesta de mañana yo sólo vendré de visita. O quizá sea que también a ella le entró el sabor dulce de la esperanza, y sepa que esta casa se llenará, dentro de poco, con los gritos de mis hijos.

Hoy será la velación de mi vestido de novia, que ya está expuesto en la sala. En la cocina las mujeres mueven el chocolate y parten el pan de huevo. Yo ya casi estoy lista para recibir a mis invitados. Ellos vendrán a ver el ajuar que luciré mañana y a dejar los regalos. A estas horas, en casa de mi novio, deben estar preparando la misma celebración.

El vestido, las zapatillas, el tocado, el velo y hasta el ligero, todos niveles descansan bajo un arco hecho con globos blancos. La sala se quedó vacía, dando cabida sólo al ajuar, a las sillas y a la mesa de regalos. En las paredes únicamente están mis fotografías de primera comunión, quince años y de cuando fui madrina del Niño Dios de la calle. Adornamos el techo de toda la casa con tendidos de palomitas blancas que yo misma hice con papel durante las tardes en que el vaho del Cofre nos envolvía augurándonos noches frías.

La familia de mi novio vino a pedirme en matrimonio hace seis meses. El tiempo ha pasado tan de prisa que todavía están en el marco de la puerta sus sombras acompañadas por las gallinas, los guajolotes, el pan y la leche que trajeron para mamá. Yo estaba nerviosa, aunque sabía que no habría ninguna dificultad, después de ocho años de noviazgo lo más natural es el matrimonio.

A mi madre se le empañaron los ojos cuando amablemente los invitó a pasar mientras recibía los obsequios. Después de que el

abuelo de mi novio habló y determinaron la fecha de la boda, mi mamá corrió a la cocina, donde ya había mujeres esperando, y preparó el chocolate. Todas las cocineras hacían votos para que el fuego sacudiera la leche a borbotones. Bebimos chocolate y comimos pan, igual que lo haremos hoy. Al día siguiente mamá, mis tías y yo preparamos la carne en mole, y mi novio y su familia vinieron a comer.

No nos volvimos a reunir las dos familias hasta el sábado de la semana pasada, cuando ellos vinieron a ponernos la bendición. Con respeto escuchamos a nuestros padres, quienes nos entregaron el uno al otro mientras bendecían nuestra unión y oraban por nuestra felicidad. En el convivio de aquel día comentamos sobre los detalles y todas las cosas que faltaban por hacer para hoy y mañana que será la boda. Ahí mismo decidimos ir al otro día a Cosautlán a buscar huevos de gallina de rancho para hacer el pan. Aunque juntamos más de novecientos nos costó reunirlos, porque fuimos comprándolos poco a poco, de casa en casa. Valió la pena, porque el pan que ofreceremos hoy está de lo más suave y dorado.

Me gusta el olor del pan recién horneado, sobre todo cuando se aspira al caminar entre las opacas calles xiqueñas, por donde salen las mujeres cuyas mejillas les roban el color a las brasas. Yo creo que si la esperanza tiene un sabor dulce, entonces debe oler a pan.

LO DULCE Y LO SALADO

Dicen que porque tengo dos remolinos en la cabeza soy enojón y echo a perder la comida cuando se me antoja y no me la dan a probar.

Eso hacía que desde niño asustara a las mujeres cuando entraba a su cocina. “¡Los tamales se van a hacer xoxas!”, gritaban y rápidamente me daban un poco de masa; si no era así, quedaban crudos por más que se avivara el fuego. En ocasiones no bastaba con eso: había que meter en la olla un chile seco, golpearlos con ramas de saúco o, de plano, pintar con cal una cruz en el recipiente. Principalmente los preparaban para celebrar los días de Pascua.

Comí tanta masa de niño que ahora los tamales no me gustan.

Mi tía, que siempre ha sido una excelente cocinera, me dejaba estar con ella hasta altas horas de la noche, esperando a que saliera la comida que se serviría en el altar de Día de Muertos o en las fiestas de la Magdalena. A mi abuela no le gustaba que mi tía me diera de comer a esas horas, decía que me iba a empachar. Pese a las recomendaciones, siempre era yo el primero en comer lo que fuera. Eso sí, esperaba a que mi tía me sirviera, yo no metía los dedos ni en las ollas ni en las cazuelas.

La niñez no conoce de reverencias, por eso mi abuelita nos domaba el antojo frente al altar de muertos contándonos, año con año, una aterradora leyenda que no por usada causaba menos miedo. Sólo el temor a los visitantes del inframundo era capaz de atarnos las manos. Impacientes esperábamos el 2 de noviembre para arrasarnos con todo.

Cuando mi abuelita se hizo anciana y volvió a la niñez, ella y yo fuimos los más pequeños de la casa, e hicimos equipo. Yo corría y ella me seguía, bastón en mano, dispuesta a acabármelo por cualquier broma o travesura. Era capaz de pasar largo tiempo persiguiéndome, hasta que la desesperación la hacía arrojarme lo que estuviera a su alcance; varias veces cambió mi rostro burlón por uno lloroso. “¡Te di, cabrón!”, gritaba y pasaba la tarde feliz. Cuando la puntería la abandonaba se quejaba con mi tía; entonces ella fingía que me pegaba y yo que lloraba. Hasta entonces mi abuela se tranquilizaba. “Eso quieres”, decía mascullando.

A los dos nos gustaban mucho los tlayoyos, esos tamalitos dulces que combinan el maíz y el frijol, lo dulce y lo salado, así que después de nuestros pleitos concertados nos sentábamos a comerlos con gusto y apetito. Mi tía nos los preparaba muy seguido y desde la cocina miraba nuestra reconciliación.

Nuestra complicidad y compañerismo hicieron que cuando cayó en cama fuera por mí por quien más preguntara. Yo simplemente me recostaba a sus pies y ahí dormía, sin risas, esperando que un día se levantara y volviera a perseguirme.

SABOR A FIESTA

Xico, el verde de tus campos,
rojo bravío de la mora,
donde en las tardes de toros
tus mujeres se enamoran.
Xico, sonar de cencerros,
campanas y procesiones,
donde bajo un mismo cielo
vibramos mil corazones (...)

“Xico de fiesta”

Raúl Monge Alarcón

De allá, de donde nace el viento, es de donde traen la fruta para hacer el vino. Los hombres, mujeres y niños de los ranchos que brotan entre las faldas del Cofre de Perote son quienes las recolectan entre mayo y junio. Llegan caminando desde Ticuauhtipan, Oxmatla, Xico Viejo, Tlacuilolan, Micoxtla, Tonalaco y Agua Bendita. El olor a monte recién llorado que traen en los pies anuncia a los vendedores de mora, mientras ellos tienden la mano, la canasta o la cubeta donde las hojas de santamaría envuelven los montoncitos del fruto silvestre.

Ellos ya saben qué xiqueños la compramos. Saben quiénes hacemos vino y quiénes necesitarán hacerlo en grandes cantidades. Como mayordomo del arco de Santa María Magdalena fui uno de ellos.

La mayordomía es una distinción codiciada. Yo, ya la tuve.

Durante tres fiestas anuales hice mora para todo el que quisiera pasar a mi casa; entonces el gusto se volvió obligación, pero no por eso perdió su sabor. La morita es, por derecho, nuestra bebida. Lástima que ahora haya quienes suplan el fruto por el del saúco.

No sólo hice mora y ofrecí comida, también busqué mi cuadrilla para ir por la flor a San Miguel Alchichica. Fuimos los seis mayordomos, cada uno en su camioneta y con su gente al mal país.

Nos tendimos por el monte, buscando las pencas de las plantas. Antes, ya habíamos hablado con San Juan del Monte: uno de los ancianos, quien desde jovencito ha cumplido con el ritual, se arrojó frente a un arbusto, todos lo mirábamos con respeto, y le explicó que íbamos de Xico, que necesitábamos la flor para la fiesta de Santa María Magdalena, que nos ayudara a conseguirla pronto y nos diera permiso de descargar el machete e hincar el hacha entre sus plantas. Todos rezábamos en silencio. Después de hablar, el anciano dejó en el tallo del arbusto un litro de aguardiente puro, una cajetilla de cigarros y una caja de cerillos: nuestros regalos para San Juan del Monte.

Inmediatamente inició el barullo que produce el trabajo animoso. A media mañana, cada mayordomo se reunió con su cuadrilla y comimos lo que las mujeres nos habían puesto en una canasta: arroz blanco, tortillas de maíz blanco hechas a mano, una cebolla blanca y un chile verde. A la misma hora, ellas estarían en el trájín de la cocina, preparándolo todo para recibimos.

Sólo los hombres podemos ir a traer la flor, porque la naturaleza de las mujeres puede teñir de rojo los pétalos. Un día llegó una investigadora de la universidad con una marcada necedad por acompañarnos. Un compadre mío le dio permiso; ella era bonita y el varón se fijó en eso. La flor no sirvió. Aquél año, nuestro arco estuvo mancillado por unas venas color grana. Aunque aquélla mujer no iba mal, llevó salsa de chile seco para comer. No tuvo en cuenta que todo lo que se lleve como alimento debe ser de color blanco. Al incrédulo de mi compadre le llegaron las voces de nuestros antepasados, que son quienes nos dicen cómo hay que hacer las cosas.

De regreso pasamos a comprar pulque, para traerlo a Xico. A nuestra llegada ya estaba la Santa con la feligresía a la entrada del poblado esperando su flor. Nosotros bajamos el pulque y lo repartimos entre toda la gente mientras los tocotines, santiagos, cencerros, payasos y danzantes de banda espantaban el polvo de la carretera. Es cierto que el pulque es sabroso, pero los vinos nuestros lo son mucho más, quizá sea porque nacen allá... con el viento.

EL VESTIDO DE LA SANTA

Mi hermana y yo queremos ir a la velación del vestido de Santa María Magdalena. Mi abuela no nos quiere llevar, dice que está lloviendo y es tarde para andar en la calle. Mi hermana llora; yo no, porque los niños no debemos hacerlo. Mi abuela la reconviene y le dice que si insiste en ir, enfermará del pecho y le pasará lo mismo que a la hija de la señora que le vende flores para sus santos. Yo también insisto, aunque no es nuestra religiosidad la que nos quiere llevar por las callejuelas húmedas.

La verdad es que a nosotros nos dan miedo las caras pálidas de los santos. Cuando acompañamos a la abuela a la iglesia, a veces nos lleva a ver el Santo Entierro. Mi hermana y yo nos colgamos de sus brazos negándonos a caminar, pero ella nos arrastra hasta la urna de cristal, donde está el cadáver ensangrentado con la cabeza envuelta en vendas blancas. Mientras la abuela reza con una tranquilidad insólita al pie de la caja, nosotros desviamos la mirada, observando al Cristo sólo de reojo, para salir corriendo por si se le ocurre levantarse.

Han dicho que el vestido de la Santa es de color morado. Yo he visto al Santo Entierro vestido de morado. Le pregunto a la abuela si el vestido de la Magdalena es igual. Ella dice que no, que este es de fiesta, no de luto. Otra vez mi hermana llora, porque quiere ver a la Santa con su vestido nuevo. La abuela dice que ya sabe que queremos ir sólo por beber champurrado y comer pan, que dejemos de dar lata, porque ella nos hará el atole. Yo digo que no sabe igual, porque no hay como comer pan de huevo remojado en champurrado mientras se mira un vestido morado que es de fiesta. La abuela se impacienta y dice que seamos obedientes y le hagamos caso si no queremos que nos pase como a la muchacha aquella, a la que se le apareció la muerta. Mi hermana abre los ojos como mamá quisiera cuando le va a poner sus gotas. Vamos con la abuela a la cocina, ya con la curiosidad picada. En silencio empieza a preparar la bebida. Nosotros nos sentamos en la mesa, esperando que nos cuente lo que le pasó a la muchacha desobediente.

Dice la abuela que hace muchos años, antes de que mi papá naciera –¡vaya que deben ser muchos!–, ella conoció a una muchacha de la que ya no recuerda el nombre, pero lo que sí tiene muy presente es que era muy desobediente y no creía en la verdad de sus mayores. ‘Si su mamá le decía que no saliera de noche porque el sereno le podía hacerle daño, ella salía; que si su papá le pedía que le prendiera un cigarro para ahuyentar a los espíritus, ella dejaba el cigarro apagado junto al brasero, y así era siempre, hasta que un día, en Todos Santos, su abuela le dijo que cuidara que no se apagarán las velas del altar, pues las ánimas se quedarían sin luz. La muchacha contestó que lo haría, pero no hizo caso. Dejó que se extinguiera la llama y se sentó a ver el ir y venir de la gente.

Después de algún tiempo, pasó una señora que la muchacha no conocía, se acercó a ella y amablemente le pidió que le detuviera un envoltorio con velas, porque tenía un compromiso y no podía ir cargándolas, que le hiciera favor de guardárselas y al otro día, a las doce, pasaría a recogerlas. Indiferente, la muchacha le dijo que sí, que las dejara detrás de la puerta. La mujer se fue y la muchacha siguió ahí.

Cuando llegó su papá le dijo que se metiera a la casa porque ya era tarde; no hizo caso, hasta que el frío la obligó a entrar, y como además de desobediente era curiosa, fue a destapar el envoltorio, y grande fue su sorpresa al darse cuenta de que las velas no eran otra cosa que un montón de huesos humanos. Asustada les dijo a sus papás lo que había pasado; la acompañaron a pedir consejo al sacerdote y éste respondió a la joven que tenía que esperar al otro día a la señora, que ya era difunta y se la quería llevar por no creer en las necesidades de los muertos, que la única forma de salvarse era tener una criatura en los brazos cuando pasara la mujer por su encargo.

Así lo hicieron.

Al otro día estaba la muchacha llena de miedo sentada en el mismo lugar; a un lado tenía los huesos y en sus brazos un niño. Después de esperar un rato, por fin vio aparecer a la muerta, que se acercó y le pidió las velas. La joven, temblorosa y sin decir una

sola palabra, le tendió el envoltorio y esperó a que se fuera. Así fue como aprendió a ser obediente. Tuvo que venir una muerta a enseñarle.

La abuela se queda callada, busca los pocillos y nos sirve el champurrado humeante. Pide que lo tomemos con cuidado, porque está muy caliente. Los tres le damos sorbitos. Yo la miro, y miro a mi hermana que aunque no lo diga también tiene miedo, porque muchas veces hemos ignorado la verdad de los mayores. Seguramente las abuelas siempre han sido buenas, porque la nuestra no muestra espanto alguno; bebe tan tranquilamente su champurrado.

II

“Por la señal de la Santa Cruz, de nuestros enemigos, líbranos, Señor, Dios nuestro. En nombre del Padre, del Hijo, del Espíritu Santo”, dice la abuela mientras con su mano signa la cruz sobre nuestra boca. “Amén”, y la besamos. Luego besamos también su mejilla.

Me meto en la cama y pienso en el San José que está frente a la cama de la abuela. Hoy está vestido de San Judas Tadeo, porque hacía falta para una procesión y mi abuela lo prestó; aunque un día se necesitara con urgencia un San Martín de Porres, él no podría suplirlo, todo el mundo se daría cuenta del engaño. San José, vestido como él mismo o como San Judas debe saber también de mis desobediencias y bien podría castigarme... por algo trae una vara en la mano.

Tengo ganas de orinar, pero me las aguanto, porque no quiero salir al baño. Allá puede estar la muerta con sus velas esperándome para que se las guarde. Me envuelvo bien y me quedo pensando en la urna del Santo entierro, en la muchacha con los huesos, en los vestidos morados y en el ratón de San Martín. Aunque hago esfuerzos no tengo sueño, y si voy a buscar a la abuela ella sabrá que tengo miedo y quizá mañana mi hermana se ría de mí. Debajo de las cobijas el aire se siente espeso, me descubro y miro una sombra acercarse por la ventana. No lo pienso, corro descalzo al cuarto de mi abuela mientras el sonido apresurado de mis talones se escucha

por toda la casa. Ahí ya está mi hermana, que se guarda sus burlas y me ve con comprensión. Se recorren y me acuesto junto a ellas.

Para justificarme le digo a mi abuela que no sé cómo son los vestidos morados de fiesta, que por favor me los describa. Ella sonríe y vuelve a prodigarme esa mirada que me acompañará hasta mi propia vejez, empieza a hablar con su voz suavcita y poco a poco me voy perdiendo en su canturreo.

SI DE AZÚCAR Y MAÍZ FUERAS

Cuando te miro así, tan de cerca, hasta llego a dudar que existas; cuando escucho tu vocecita no logro comprender cómo es que saliste de mi vientre; cómo es que toda tú estuviste guardada ahí desde mi niñez, esperando ya conmigo en el vientre de mi propia madre; acurrucadita en mi alma. Mira, escucha cómo suena la lluvia sobre este techo, observa con detenimiento las tejas. ¿Ves cómo sus manchas forman figuras? Aunque no están muy altas, las tejas son como las nubes y sueñan como ellas; sueñan en dejar de ser barro, por eso se dibujan a sí mismas, algunas se convierten en perros, otras en flores, hay las que prefieren ser barcos que se alejan navegando.

No temas por la lluvia, que no te asusten los relámpagos, tampoco los truenos, que ellos harán que en abundancia abra la flor que traerá buena cosecha; no cierres tus ojitos, mi niña, que son los *tlamantines* los que nos regalan sus tesoros. Mañana, en cuanto despiertes, mirarás un cielo límpido y recién lavado por el aguacero que hoy te asusta. Fija tu atención en el Cofre de Perote, habrás de agradecer la lluvia que bendice nuestra tierra.

Cuando era pequeña temía igual que tú, hasta que conocí la historia de los *tlamantines*; ven, pega tu cuerpecito más al mío para que te la vuelva a contar... Dicen los abuelos de nuestros abuelos que los *tlamantines* han vivido en el Cofre de Perote desde tiempos inmemoriales, que nacieron con la tierra misma para señorear estas montañas y sus plantas, por eso son tan viejos; son hombres y mujeres pequeños y menuditos, ligeros a pesar de la edad y muy risueños y alegres. Visten de manta y les encanta

bailar. Ninguno usa zapatos o huaraches. Sus rostros están ya muy arrugados, pero sonríen, sonríen mucho y su risa baja como una cascada; en lo más alto de la cima tienen sus casas y pocas veces se dejan ver. Aunque ya te he dicho que son muy viejos, ninguno está encorvado, ni enfermo ni angustiado; por el contrario, son nuestros protectores y están al pendiente de nuestras necesidades.

Allá, en lo alto, esconden, en lo más profundo de las cuevas, ollas repletas de tesoros, algunas tienen agua, otras, relámpagos, truenos, neblina o granizo. Cuando estos viejos sabios lo juzgan necesario toman cada uno su olla y bailando gozosos, con sus pies descalzos, se remontan por los aires mientras van regando, poco a poco, el contenido de sus recipientes. Así, entre risas y danzas la fiesta los va envolviendo, hasta que el ánimo los acapara por completo haciéndolos bailar cada vez con más ganas; es cuando nosotros sentimos, como ahora, que el cielo se nos viene encima. ¿Sientes cómo sopla el viento? Seguramente son las *tlamantinas* que jubilosas agitan sus faldas y refajos.

A veces se ponen tan contentos que no son capaces de dejar el baile, se abandonan a él y andan por el cielo durante horas o días enteros, vaciando olla tras olla. “El día amaneció metido en agua”, dice, entonces, tu abuelita al tiempo que vuelve a correr la cortina de la ventana.

Cuando se sienten satisfechos o exhaustos recogen todo y regresan a la montaña, entonces sale el sol y el día se muestra radiante. Tu padre, al igual que los demás, toma su machete y su azadón y se va a trabajar al campo. Él no ha entendido aún que sus manos encallecidas, de las que se queja todo el tiempo, sobre todo cuando te acaricia porque teme lastimarte, son hermosas porque en ellas se quedan guardados el olor del café y de la naranja.

Los *tlamantines* son los benefactores de los campesinos y de vez en cuando nos hacen regalos todavía más exquisitos, nos los anuncian con una lluvia serena que cae casi como un vaho; su baile debe ser tan suave como un vals y en medio de esa armonía alguno de ellos va por la olla más preciada, la que posee los colores y al destaparla el cielo nos muestra el arco iris.

¿Te está arrullado la historia de los *tlamantines*? ¿O ha sido la lluvia a quien estás perdiendo el miedo? Antes de dormirte vuelve a mirar el techo, siente, mi niña, pedacito de mi carne, mi tamalito dulce, cómo se filtra tan levemente el agua, es más bien un hálito de esperanza, de la esperanza que nos debe llevar a dejar de ser barro y soñar con ser nube, agua y cielo.

FLOR

Me llamo Flor y nací aquí, en Xico Viejo. Desde que tenía nueve meses vivo con mi abuelita Martha, quien es en realidad mi mamá. Mi mamá de verdad se fue a vivir con un señor, pero mi abuelita no quiso que me llevara porque él tenía sus propios hijos y ella no quería que yo les quitara el pan. A mi mamá la veo muy poco y la verdad no la extraño. También tengo a mi abuelito, un montón de primos y varios tíos, uno de ellos es Andrés, que es como mi hermano y con quien he crecido.

Andrés quiere ser arquitecto, por eso anda pintando la casa por todos lados, en las paredes hace unos dibujos muy bonitos, sobre todo de flores y pájaros, que son sus favoritos. Él y yo vamos a la misma escuela. Estoy en sexto año de primaria y en cuanto termine quiero ir a la secundaria, y yo creo que hasta ahí, nada más porque aquí en Xico Viejo no hay prepa, tendría que ir hasta Xico y eso cuesta dinero y mi abuelita dice que no cree que se pueda.

A ella no le gusta que salga, dice que no quiere que me vaya por el mal camino, como la Diana, una de mis amigas que vive aquí junto; sus papás le daban permiso para cualquier cosa, hasta la dejaban ir con los *jipis*, unos muchachos y muchachas greñudos que casi no se bañan y nos dicen que vayamos a su cabaña para que nos enseñen a hacer pulseras. A ellos les gusta mucho recoger unos hongos que crecen entre la arboleda, por eso andan por aquí, vienen por temporadas y luego se van. Bueno, pues por andarse yendo con ellos, la Diana salió embarazada. Tenía diez años y ahora que tenemos doce ya tiene un niño grandecito. Sus papás la regañaron, pero como dice mi abuelita, ellos mismos tuvieron la culpa. Por

eso a mí me cuida mucho. El otro día vino mi amigo Santiago, que es mi compañero de salón, andaba en una bicicleta dando vueltas y vueltas aquí enfrente. Yo estaba en el lavadero lavando los trastes y cada vez que pasaba nos sonreíamos. No lo hubiera visto mi tío Tomás, porque salió y lo regañó y a mí me metió de las greñas. No me pareció justo porque él nada más es mi amigo. Y es que yo me pienso casar hasta que cumpla veinticinco años. Mi abuelita dice que eso digo ahora, pero que en cuanto tenga unos dieciséis me puede pasar lo que a tantas otras, por eso mejor no me deja salir y me pone a hacer cosas de provecho como echar tortillas, asear el gallinero o recoger las rajadas de leña y acomodarlas en trincheras para que se sequen. Cuando tiene ganas de caminar salimos al monte a buscar hongos comestibles, cinco quelites, queltoniles y chichiquelites. A ella le gustan mucho, a mí también porque es lo que he comido desde chiquita. Un día vimos en la tele que en otros lugares, como México y acá por Catemaco, comen grillos y caracoles, mi abuelita dice que ni lo quiera Dios que andemos comiendo eso, que mejor nos ponemos a hervir unas yerbas o nos hacemos unas tortitas de gasparitos o de las florecitas de frijol que conocemos como xaxanas. El chichiquelite es muy sabroso, pero tarda mucho en cocerse, hay que tenerlo al fuego por dos o tres horas porque si se saca antes es muy amargo. En cambio cuando ya está bien cocido ni siquiera le hace falta la sal; con ese caldito, tortillas hechas a mano y una salsa de chile extranjero comemos bien. Otra cosa que es muy sabrosa y comemos seguido es el chilatole de gallina de rancho, la carne es muy buena y un poco más dura que la de granja porque aquí mismo criamos a las gallinas con puro maíz y las lombricitas que consiguen rascando la tierra. Me da un poco de pena cuando mi abuelita decide matar alguna porque no se dejan atrapar y corren despavoridas dando aletazos, pero cuando sale el chilatolito y el olor del epazote va llenando la casa se me pasa el sentimiento.

Mi abuelita era muy joven cuando se casó, tenía quince años y mi abuelito más de treinta. Eso sí, salió de blanco y era muy trabajadora, porque cuando vivía con sus papás no le gustaba que le

anduvieran diciendo que hiciera las cosas, por eso mejor ella solita se apuraba. Dice que se levantaba a las cuatro de la mañana a moler el nixtamal en el metate para echar las tortillas y que ahorita que ya hay molino y tiene una prensa está en la gloria, no que antes, todo era a mano. Ahora en menos de dos horas hace diez kilos de masa, y, como tampoco le gusta atarearse tanto, las hace cada tercer día. Empieza a las seis de la mañana y antes de las ocho, que es la hora en que salgo para la escuela, ya está terminando.

Me gusta mucho ir a la escuela y mi materia favorita es la de Historia porque aprendemos muchas cosas interesantes, por ejemplo, sobre unas figuras de barro que eran de nuestros antepasados. Un día la maestra Tere contrató un autobús de los Excelsior para llevarnos al cine a Xalapa y pasamos por el museo donde hay unas cabezotas en el patio. Yo quisiera saber mucho de eso y se lo dije. Me respondió que entonces debo ser arqueóloga. A veces voy con mis primos y mis tíos al cerro de aquí, de Xico Viejo, y si uno se pone a escarbar encuentra figurillas. Mi tío Noé tenía muchas, pero un día llegó un señor y se las compró. Dice mi abuelito que en ese mismo cerro estaba la diosa del maíz, pero alguien avisó a las personas del museo, vinieron y se la llevaron. Desde entonces casi no tenemos buenas cosechas.

Cuando termino de ayudar a mi abuelita y hago la tarea me da permiso de ir atrás de la casa a buscar barro para hacer figuras y juego a ser arqueóloga. Primero lo revuelvo muy bien y le agrego un poco de agua, después hago la pieza y la pongo a secar al sol unos tres días. Casi siempre son parecidas a las que se encuentra uno en el cerro pero un día se me ocurrió hacer una bicicleta como la de Santiago. Como me quedó muy bonita la llevé a la escuela, se la enseñé y luego la puse en la sala de mi casa. Lo malo es que vino uno de mis primos más chicos, la tiró y se rompió.

También nos dijo la maestra que los científicos encontraron un mamut congelado; yo quisiera verlo, aprender muchas cosas y cuando sea grande saber cómo es el universo y los planetas, tener una casota con muchos huevos de dinosaurio y vitrinas llenas de figuras de barro. Pero lo que me urge ahorita es un diario, de esos

que traen un candado y una llavecita, para escribir lo que pienso y lo que siento; tenía uno que me regaló mi tío Andrés pero se me terminó y ahora no tengo dónde escribir, por eso le estoy contando mis cosas a usted. Y como ya acabé de cortar mis alcatraces me voy, porque mi abuelita me está llamando.

RECETARIO

MOLE DE FIESTA

(para 7 kilos de pasta)

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de chile mulato
- ½ kilogramo de chile pasilla
- 125 gramos de pipián
- 125 gramos de cacahuete
- ¼ de kilogramo de nuez pelada
- 125 gramos de piñón pelado
- 125 gramos de ajonjolí
- ½ kilogramo de pasitas
- ½ kilogramo de ciruelas pasas
- ¼ de kilogramo de avellanas
- tablilla grande de chocolate
- ½ kilogramo de azúcar
- anís al gusto
- canela al gusto
- 6 kilogramos de manteca de cerdo
- 1 kilogramo de manzana
- 1 kilogramo de plátano largo
- ½ kilogramo de cebolla
- 3 cabezas grandes de ajo
- 3 teleras de sal
- 4 tortillas
- ¼ de kilogramo de tomate de cáscara
- 50 gramos de semilla de cilantro
- sal al gusto

ELABORACIÓN:

Todo se fríe en manteca, excepto la pasita y la ciruela pasa, ésta última se remoja en agua caliente para después deshuesarla y escurrirla.

El chile, ya desvenado y frito (procurando que no se queme, de lo contrario se amarga), se va moliendo, poco a poco, en molino manual. El ajonjolí se muele en el metate junto con todas las especias. La cebolla y el ajo se ponen a hervir, después del primer hervor se muelen en la licuadora. Cuando ya todo está molido se fríe en un kilogramo de manteca. Primeramente se sazona el plátano, la manzana, el ajonjolí, la cebolla y el tomate de cáscara (molidos), posteriormente se va agregando todo, poco a poco, al finalizar se incorpora el chile.

Para preparar el mole, por cada kilogramo de pasta se agregan tres tomates perfectamente asados y molidos y la carne cruda. Se incorpora, además, una taza de caldo, ya sea de res o de pollo. Mientras esté al fuego, se debe mover constantemente hasta que la carne esté bien cocida.

La pasta puede permanecer en perfectas condiciones hasta por un año, siempre y cuando se hierva, al menos una vez al mes, sin agregar algo más.

MOLE DE OLLA

INGREDIENTES:

- 5 piezas de chile ancho asadas, desvenadas y remojadas
- 3 piezas de chile pasilla asadas, desvenadas y remojadas
- 1 pizca de orégano
- 1 ½ litros de caldo de espinazo de cerdo
- ½ kilogramo de carne de cerdo maciza
- 3 tomates asados
- 2 tortillas
- 1 bolillo
- 50 gramos de cacahuete
- ajo asado
- cebolla asada
- sal al gusto

ELABORACIÓN:

Los chiles anchos se muelen junto con los pasilla, los jitomates, el ajo, la cebolla y el orégano en un poco de agua. Las tortillas, el bolillo y el cacahuete se fríen y se licuan. Todo se fríe, se incorpora el caldo y al empezar a hervir se agrega la carne de cerdo cortada al gusto.

MOLITO DE CAZUELA

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de carne de res previamente cocida
- 1 cebolla chica
- 2 jitomates asados
- 6 pimientos
- 1 tortilla dorada
- ½ kilogramo de papas peladas
- 1 papa molida
- orégano al gusto
- 2 piezas de chile ancho desvenadas, peladas y remojuadas
- 8 piezas de chile guajillo desvenadas, peladas y remojuadas
- 4 piezas de chile seco remojuadas
- 125 gramos de ajonjolí
- sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se desvenan, hierven y muelen los chiles anchos, los guajillos y los secos junto con los jitomates. El ajonjolí se tuesta y también se muele con la pimienta, la cebolla, el orégano y la tortilla. Todo se fríe y se incorpora la papa molida. Se deja hervir para agregarle las papas peladas y cortadas. Por último se agrega la carne cocida.

En vez de carne de res, puede utilizarse de pollo.

CHILES RELLENOS

INGREDIENTES:

- 40 piezas de chile xalapeño grandes
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla mediana
- 6 jitomates maduros
- 15 huevos
- ¾ de kilogramo de carne de res hervida y picada
- 1/8 de kilo de pasitas
- 1/8 de kilo de almendras
- 1 frasco mediano de aceitunas
- 1 rollito de perejil
- tomillo
- orégano
- manteca
- sal

ELABORACIÓN:

Por la tarde, los chiles se desvenan y se ponen a remojar en agua de sal. Al otro día, por la mañana, se asan y pelan. Las almendras se ponen a remojar y se pican finamente, junto con el tomillo, el orégano, el perejil, las aceitunas y las pasitas. Aparte, se pica el ajo, la cebolla y los tomates; se fríen y se agrega media taza de caldo. Se incorporan las almendras y demás ingredientes, incluyendo la carne. Los chiles pelados y limpios se rellenan, se capean y se fríen.

TLAXCALES

INGREDIENTES:

- 6 kilogramos de maíz amarillo, de preferencia sarazón (muy seco)
- 3 kilogramos de manteca
- 12 huevos
- 1 cucharadita de bicarbonato canela molida, al gusto
- 3 kilogramos de azúcar

ELABORACIÓN:

Se pone todo el maíz a remojar durante tres días, para que se ablande; posteriormente se escurre muy bien y se muele hasta pulverizarlo. Después se saca al sol para que se seque; ya seco debe cernirse muy bien. El polvo que queda en el cernidor se tuesta a fuego lento sin dejar de moverse, volviendo a molerlo en el metate o en el molino de mano. Se mezclan ambos polvos, se incorporan los huevos, el azúcar, la canela, la manteca y el bicarbonato. Ya teniendo la masa, ésta se extiende, poco a poco, hasta obtener un grosor de, aproximadamente, un centímetro. Para finalizar, la masa se corta con moldes de triángulo y se hornea.

FRIJOLES CON XONEQUI

INGREDIENTES:

- ½ kilogramo de frijol
- 3 piezas de chile seco
masa al gusto
un poco de manteca de cerdo
hojas de xonequi
cilantro picado
cebolla picada
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se ponen a hervir los frijoles con sal; cuando están a medio cocer se agregan las hojas de xonequi perfectamente lavadas. Aparte se revuelve la masa con manteca, sal, cebolla y cilantro picados para hacer las bolitas del tamaño de una canica. Se asan los chiles, se ablandan en agua caliente y se muelen, se incorporan a los frijoles procurando que el caldo no quede espeso. Cuando todo lo anterior está cocido, se añaden las bolitas al caldo, que debe estar hirviendo para evitar que se desbaraten. Se deja cocer.

QUESO

INGREDIENTES:

- 10 litros de leche de cabra o de vaca
- 1 trocito de cuajo natural (aproximadamente del tamaño de la cabeza de una cuchara sopera), o 3 gotitas de cuajo sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se cuele la leche fresca y se agrega el cuajo. Aproximadamente media hora después adquirirá una consistencia gelatinosa. Se pone a calentar sin que llegue a hervir. Poco a poco se irá separando el suero; con la mano se va recogiendo la sustancia sólida. Se coloca sobre moldes y se compacta con una prensa. Se agrega sal al gusto.

FRIJOL GORDO EN ADOBO

INGREDIENTES:

- ½ kilogramo de frijol gordo
- 1 kilogramo de espinazo de cerdo
- 6 piezas de chile guajillo
- 2 jitomates
- cebolla
- ajo
- sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se pone a hervir el frijol con un poco de sal; cuando está medianamente suave se agrega el espinazo. Ya que estén perfectamente cocidos se incorpora el chile guajillo, sin semillas, hervido, molido y colado con el jitomate, la cebolla y el ajo. Se sirve caliente.

CHILATOLE DE FRIJOL GORDO CON PIPIÁN

INGREDIENTES:

- 200 gramos de pipián (semilla de calabaza), tostado a fuego manso
- 1 kilogramo de frijol gordo, cocido con un poco de sal
- 1 kilogramo de espinazo de cerdo
- ½ cebolla
- 4 jitomates
- 2 piezas de chile ancho
- 2 dientes de ajo
- 1 rollito de cilantro

ELABORACIÓN:

Se desvenan los chiles anchos y se ponen a hervir. Se asan los jitomates, la cebolla y los ajos; se muelen con los chiles anchos y se sazona en un poco de aceite. Se agrega el frijol cocido y el espinazo crudo. Al empezar a hervir se incorpora el pipián molido. Se deja cocer todo. Finalmente se añade el cilantro picado, se deja hervir un poco y se retira del fuego.

PAN DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 40 huevos de rancho
- 4 kilogramos de harina
- ½ kilogramo de azúcar
- ½ kilogramo de manteca
- ½ kilogramo de levadura natural
- 1 cucharada sopera de canela molida

ELABORACIÓN:

Por la tarde, en una mesa amplia y perfectamente limpia, se hace una fuente con harina, en su interior se ponen los huevos, el azúcar, la manteca, la levadura y la canela. Se revuelve todo perfectamente, hasta que no haya grumos y la masa esté suave y consistente. Se deja reposar durante toda la noche. Al día siguiente, por la mañana, se hacen los panes alargados. Se dejan reposar aproximadamente dos horas o hasta que esponjen, se untan con yema de huevo batida y se hornean. Ya cocidos se dejan enfriar y se rebanan.

TLAYOYOS, PATA DE MULA O TAMALES DE LIBRO

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de masa
- 1 kilogramo de frijol negro, cocido sin sal y molido en metate
- manteca de cerdo, la necesaria
- azúcar al gusto
- ¼ de kilogramo de requesón
- hojas de plátano
- una prensa para hacer tortillas

ELABORACIÓN:

En una bandeja se revuelve la masa con el requesón y la manteca derretida, hasta obtener una consistencia suave y esponjosa, se agrega azúcar al gusto. Después se coloca una pequeña cantidad en la prensa y se hace una tortilla. Se retira de la prensa y en la misma se hace otra tortilla de frijoles. Las dos tortillas se juntan, se parten a la mitad y se vuelven a unir dos o tres veces más, procurando que se vayan alternando. Al final se envuelven en las hojas de plátano asadas y se cuecen en una vaporera. Se acompañan con mole de olla.

TAMALES DE BOLSITA

INGREDIENTES:

- 5 kilogramos de masa de maíz blanco, martajado
- 1 kilogramo de frijol
- ½ kilogramo de pipián
- 1 ½ kilogramos de manteca
- 4 cucharaditas de polvo de aguacate
- chile chiltepín molido, al gusto
- hojas de maíz, lavadas y con las puntas recortadas

ELABORACIÓN:

Se bate la masa. Aparte se calienta la manteca y se incorpora a la masa. Se continúa batiendo hasta que esponje y se agrega la sal. El frijol, entero, cocido con sal, se escurre perfectamente. El pipián se tuesta y se muele al igual que el chile; ambos se agregan al frijol y se revuelven junto con el polvo de aguacate. Con la masa se hace una tortilla gordita a la que se le coloca en el centro un poco del frijol preparado, ésta se envuelve con los extremos de la tortilla para formar la bolsita. Los tamales se cubren con hojas de maíz y se cuecen al vapor.

TAMALES PINTOS EN HOJAS DE MILPA

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de masa de maíz, martajada
- 1 kilogramo de frijol negro nuevo
- ½ kilogramo de manteca de cerdo
- sal al gusto
- hojas de la milpa, verdes (las necesarias)

ELABORACIÓN:

Se bate la masa muy bien junto con la manteca y la sal, procurando que quede muy espesa para evitar que escurra al momento de hacer los tamales. Se agrega el frijol crudo, se revuelve y se procede a envolver utilizando las hojas de la milpa, no de los elotes, debido a que las hojas son alargadas y angostas; se utilizan dos para cada tamal, cruzadas, una de manera vertical y otra en forma horizontal.

TAMALES PINTOS EN HOJAS DE XOCO

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de masa de maíz
- 1 kilogramo de frijol negro, nuevo, crudo
- 1 rollito de cilantro, picado
- 2 quesos redondos, no muy salados, picados
- 1 lata de chiles xalapeños en vinagre, picados
- ¾ de kilogramo de manteca de cerdo
- sal al gusto
- un poco de agua
- hojas de xoco (las necesarias)

ELABORACIÓN:

Se agrega un poco de agua a la masa, se bate junto con la manteca hasta que adquiera una consistencia suave y esponjosa. Posteriormente se incorporan todos los ingredientes y se continúa batiendo. Se coloca un poco de masa en las hojas de xoco y se envuelven en forma triangular. La olla en que se habrán de cocinar debe tener suficiente agua, pues deben hervir por alrededor de una hora y media, ya que el frijol debe cocerse perfectamente.

TEPACHE

INGREDIENTES:

- las cáscaras de una piña, perfectamente lavada
- 5 litros de agua
- 2 piloncillos
- trocitos pelados de caña de azúcar

ELABORACIÓN:

Todo se coloca en un recipiente, éste se cubre con una malla de tela y sobre ella una tapadera para evitar que entren los mosquitos. Se deja reposar por tres días.

MORITA

INGREDIENTES:

- 10 kilogramos de mora fresca muy madura
- 6 kilogramos de azúcar
- 2 litros de alcohol puro de caña

ELABORACIÓN:

En un recipiente perfectamente tapado se pone a fermentar la mora durante un mes, al cabo de éste, se exprime manualmente para extraer el jugo. Aparte, el azúcar se pone al fuego hasta obtener una miel transparente que se deja enfriar perfectamente para después incorporarla al jugo. El alcohol se va agregando poco a poco, aunque la cantidad puede variar, dependiendo del gusto.

VERDE

INGREDIENTES:

- 2 litros de alcohol puro de caña
- 2 kilogramos de azúcar
- 4 litros de agua
- 1 rama de hinojo
- 1 rama de cedrón
- 10 hojas de zacate limón
- 1 rama de toronjil
 - la cáscara de dos naranjas verdes
 - la cáscara de dos sidras verdes
- 1 rama de anicillo de monte

ELABORACIÓN:

Se colocan todos los ingredientes en un recipiente, éste se cubre con una malla de tela y sobre ella una tapadera para evitar que entren los mosquitos. Se deja reposar por tres días.

A las veinticuatro horas, aparte, a fuego lento se hace una miel suave con el agua y el azúcar. Se reserva. Pasado el tiempo indicado, el aguardiente se cuele con un trapo limpio, después se le agrega la miel, todo se revuelve muy bien y se envasa.

TORITO DE CACAHUATE

INGREDIENTES:

- 2 litros de leche
- 2 latas de leche condensada
- 100 gramos de cacahuate, tostado y pelado
- aguardiente puro de caña, al gusto

ELABORACIÓN:

El cacahuate se muele con un poco de leche, procurando que quede granulado. Se incorpora a las leches. Puede utilizarse una batidora o la licuadora para asegurar una mezcla óptima. Se agrega el aguardiente al gusto.

Se sirve frío, y debe permanecer en refrigeración para que no se descomponga.

CHAMPURRADO

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de cacao tostado y pelado
- ½ kilogramo de masa de maíz
- 10 litros de agua
- 1 clavito
- 1 cucharada grande de anís
canela al gusto
azúcar al gusto

ELABORACIÓN:

El cacao, el clavo, el anís y la canela se muelen perfectamente. Aparte se pone el agua al fuego y cuando empieza a hervir se agrega la masa de maíz previamente disuelta, hasta hacer un atolito espeso. Posteriormente, sin dejar de mover, se agregan los ingredientes ya molidos, dejándose hervir todo. Se sirve muy caliente.

ÁTOLE DE GRANO

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de maíz
- 4 litros de agua
azúcar al gusto

ELABORACIÓN:

Se lava el maíz, posteriormente se sumerge en suficiente agua para que los granos dañados floten y puedan ser retirados. Se pone a hervir con un poco de tequesquite o con ceniza previamente colada para que no tenga carbones. Cuando haya adquirido una tonalidad amarilla se retira del fuego y se deja enfriar; después se muele en molino de mano, procurando que quede martajado porque si se suaviza demasiado se convertirá en atole de masa. Se coloca en una bandeja con suficiente agua para que floten los pellejos del maíz y se retiran. Se cuela y se guarda el agua. Se coloca más agua y se revuelve para volver a sacar los pellejos. Se pone a hervir utilizando el agua que ha sido usada para que emerjan los pellejos. Se agrega leche y se endulza al gusto.

ATOLE DE MUÉGANO

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de muégano, con cáscara, perfectamente lavado
- 3 litros de agua
- azúcar al gusto

ELABORACIÓN:

Los trocitos de muégano se ponen a hervir, sin pelar, hasta que casi se deshagan. Se agrega el azúcar y se sirve muy caliente.

ATOLE DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 1 piña grande y muy madura, molida y colada
- 6 litros de agua
- 1 rajita de canela
- azúcar al gusto
- 200 gramos de masa de maíz

ELABORACIÓN:

Se ponen a hervir cinco litros de agua. En el restante se disuelve la masa y se cuele. Se incorpora sin dejar de mover, también se agrega el azúcar y la canela. Posteriormente se agrega el jugo de la piña, moviéndose constantemente para evitar que se quemé, se deja hervir por alrededor de cinco minutos.

Se sirve caliente en una tarde de neblina. Ideal para recibir a los familiares que regresan empapados después de pasar el día recolectando café.

ATOLE DE CAPULÍN

INGREDIENTES:

- ½ kilogramo de capulín muy maduro
- 5 litros de agua
- 1 rajita de canela
azúcar al gusto
- 200 gramos de masa de maíz

ELABORACIÓN:

Se ponen a hervir cuatro litros de agua. Con el restante se muele el capulín en la licuadora. Se cuela.

Otra opción es que después de molido sólo se retiren los huescillos, conservándose la pulpa para darle mayor consistencia a la bebida. Se agrega el azúcar, la canela y la masa disuelta en un poco de agua. Al hervir se agrega el capulín dejándose al fuego por cinco minutos más, sin dejar de mover. Se sirve muy caliente.

ATOLE DE MORA

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de mora muy madura
- 6 litros de agua
- 1 rajita de canela
azúcar al gusto
- 200 gramos de masa de maíz

ELABORACIÓN:

Se ponen a hervir cinco litros de agua. Con el restante se muele la mora en la licuadora. Se cuela. Se agrega el azúcar, la canela y la masa perfectamente disuelta en un poco de agua. Al hervir se agrega la mora dejándose al fuego por cinco minutos más, sin dejar de mover. Se sirve muy caliente.

ATOLE DE CACAHUATE

INGREDIENTES:

- 6 litros de leche
- 1 kilogramo de cacahuete tostado y pelado
- azúcar al gusto
- 1 rajita de canela

ELABORACIÓN:

Se le retira la cascarilla al cacahuete, se muele en la licuadora con un poco de leche y se cuela perfectamente. Aparte, se pone a hervir la leche con el azúcar y la canela, moviendo constantemente. Se incorpora el cacahuete colado. Se deja hervir sin dejar de mover.

ATOLE DE COCO

INGREDIENTES:

- 6 litros de leche
- 1 coco recio
- azúcar al gusto
- 1 rajita de canela

ELABORACIÓN:

El día anterior se pela el coco y se deja remojando para que se ablande. Al día siguiente se parte en trozos y se muele en la licuadora. Se cuela. Aparte, se pone a hervir la leche con el azúcar y la canela, moviendo constantemente. Se incorpora el coco colado. Se deja hervir sin dejar de mover.

TAMALES DE COCO

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de masa de maíz
- 2 barritas de mantequilla (de 100 gramos cada una)
- 200 gramos de manteca
- ¼ de kilogramo de azúcar (o al gusto)
- 1 coco rallado
- colorante al gusto (opcional)
- 1 pizca de polvo para hornear
- hojas de maíz

ELABORACIÓN:

En una cazuela de barro se bate, a mano, la mantequilla hasta que esponje. Sin dejar de batir se va incorporando el azúcar hasta que se integre perfectamente; posteriormente, poco a poco, se agrega la manteca disuelta y el coco rallado. Se añade el polvo para hornear y luego el colorante. Se continúa batiendo. Se envuelven y se cuecen normalmente.

Nota: el secreto de estos tamales radica en batir los ingredientes correctamente, su punto exacto se encuentra de la siguiente manera: en un vaso con agua se agrega un poco de masa, ésta debe permanecer a flote, si se hunde debe continuarse batiendo.

TAMALES XOCOS

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de masa negra, martajada
- 1 kilogramo de requesón
- ¾ de kilogramo de manteca o mantequilla
- hojas de xoco, las necesarias (también conocidas como “hojas del caballero”)
- azúcar al gusto
- un poco de agua

ELABORACIÓN:

Se bate la masa, a mano. Poco a poco se va incorporando la manteca y el azúcar; según sea necesario se pone un poco de agua fría, siempre buscando que la consistencia sea un poco más espesa que la de los tamales habituales, ya que de no ser así será muy difícil envolverlos. Al empezar a esponjar se agrega el requesón y se continúa batiendo. Después se va colocando un poco de masa en las hojas, se extiende y se jalan los extremos hacia el centro para formar triángulos. Se ponen a cocer en una vaporera durante una hora, aproximadamente.

TAMALES TLAXCALES

INGREDIENTES:

- 2 kilogramos de maíz tierno, cocido y lavado
- 1 kilogramo de azúcar o al gusto

ELABORACIÓN:

Se muele el maíz en molino de mano, se agrega el azúcar y se bate. Se hacen unas tortillas pequeñas, gorditas y en forma de corazón. Se cuecen al comal.

TAMALES CANARIOS

INGREDIENTES:

- ½ kilogramo de masa de maíz blanca
- ½ kilogramo de harina de arroz
- 1 kilogramo de mantequilla
azúcar al gusto (debe considerarse que al cocerse la masa pierde dulzura, por lo que ésta debe quedar un poco más dulce de lo que se desee)
- 6 huevos
pasitas, nuez picada o ralladura de coco
hojas de maíz
- 1 litro de leche
- 250 gramos de arroz

ELABORACIÓN:

La tarde anterior se pone a remojar el arroz en un poco de agua. Al día siguiente se muele perfectamente. Para asegurar la consistencia ideal se cuele y los gránulos que quedan en la coladera se vuelven a moler. Se repite este procedimiento una vez más. Se pone a hervir la leche y se endulza. Al soltar el hervor se incorpora el arroz y sin dejar de mover se mantiene a fuego lento hasta que espese. Se reserva.

Aparte se bate la mantequilla y el azúcar hasta que esponjen. Se agregan los huevos; se sigue batiendo. Se incorpora la masa y la harina de arroz. Se continúa batiendo. A un vaso con agua se le pone un poco de la mezcla; sólo hasta que flote se habrá alcanzado la consistencia ideal.

Se usa como relleno el manjar, sobre éste se colocan pasitas, nuez o ralladura de coco. Se ponen a cocer al vapor.

MANJAR DE ARROZ PARA SEMANA SANTA

INGREDIENTES:

- ½ kilogramo de arroz
- 5 litros de leche de vaca
- azúcar al gusto
- canela

ELABORACIÓN:

El arroz se pone a remojar un día antes de la elaboración. Al día siguiente se muele en el metate o en molino de mano. Se le agrega agua y se cuela para que no lleve granitos. Se incorpora a la leche, se endulza al gusto y se pone a hervir. Puede agregársele una rajita de canela. Ya al fuego no debe dejarse de batir porque se quema con mucha facilidad.

Si salta, se aguanta la quemadura porque la mezcla debe irse espesando hasta obtener una consistencia gelatinosa.

CONSERVA DE CHILACAYOTE

INGREDIENTES:

- 1 chilacayote mediano, pelado
- piloncillo al gusto
- 1 pizca de clavos
- 3 hojas de pimienta
- 1 bolsita pequeña de tela, nueva

ELABORACIÓN:

El chilacayote se parte y se pone a cocer; se meten en la bolsita las hojas de pimienta y los clavos, posteriormente se mete al recipiente donde esté hirviendo el chilacayote. Se incorpora el piloncillo y se bate hasta que todo se integre obteniendo una pasta. Se retira la bolsita de tela. Se deja enfriar.

CINCOQUELITE

INGREDIENTES:

hojas de cincoquelite, lavadas
½ kilogramo de masa de maíz
sal
un poco de manteca

ELABORACIÓN:

Se ponen a hervir las hojas de cincoquelite en suficiente agua. Aparte se revuelve la masa, la manteca y la sal. Con esta mezcla se hacen “cazuelitas” que se agregan al caldo cuando está hirviendo y el cincoquelite cocido.

QUELTONILE O QUINTONIL

INGREDIENTES:

hojas de queltonile o quintonil. Mientras más tiernas, mejor.
jitomate
chile
cebolla
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se pican finamente las hojas y se fríen con un poco de aceite o manteca. Cuando se suavizan se agrega el jitomate picado con el chile y la cebolla. Se le pone sal al gusto y se acompaña con tortillas.

CHICHIQUELITE

INGREDIENTES:

hojas de chichiquelite
chile extranjero (manzano, de cera)

ELABORACIÓN:

En suficiente agua se ponen a hervir las hojas entre dos o tres horas. Cuando están perfectamente cocidas se sirven calientes y caldosas. Se acompaña con salsa de chile extranjero y tortillas.

CHILATOLE DE GALLINA DE RANCHO

INGREDIENTES:

- 1 gallina de rancho
- 4 piezas de chile seco
- 3 piezas de chile guajillo
- 1 bolita de masa de maíz
sal al gusto
- 1 rama de epazote

ELABORACIÓN:

Se pone a hervir la carne con sal al gusto. Aparte, se desvenan los chiles guajillos y se ponen a hervir con los secos. Se muelen perfectamente junto con la bolita de masa. Cuando la carne está cocida, se agrega esta mezcla y al soltar el hervor se incorpora la rama de epazote. Se sirve muy caliente acompañado con tortillas.

CHILATOLE DE HONGOS

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de hongos amarillos, choletes, alarchis y tocomates, revueltos (se recolectan entre julio y agosto)
- 5 piezas de chile guajillo
- 2 jitomates medianos
- 1 trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
sal al gusto
- 1 rama de epazote

ELABORACIÓN:

Los hongos se lavan perfectamente y se ponen a hervir. Aparte, se desvenan los chiles y se ponen a hervir junto con el jitomate; esto se muele agregando la cebolla y el ajo. La mezcla se agrega a los hongos hirviendo, se incorpora la sal y, finalmente, la rama de epazote.

ADOBO DE FLOR DE XAXANA

INGREDIENTES:

- 7 piezas de chile guajillo
- 2 piezas de chile ancho
- 100 gramos de ajonjolí
- 2 dientes de ajo
- ¼ de una cebolla chica
- ¼ de kilogramo de flor de xaxana

ELABORACIÓN:

Se desvenan los chiles, se ponen a hervir y se muelen junto con la cebolla, después se fríen. Aparte se pone a hervir la flor del frijol con un poco de sal, cuando está cocida se escurre perfectamente y se agrega al guiso anterior. Se deja hervir todo por alrededor de cinco minutos.

SOPA DE XAXANA

INGREDIENTES:

- un poco de aceite
- 3 jitomates
- 1 pieza de chile verde, xalapeño
- cebolla al gusto
- 1 diente de ajo
- sal
- 200 gramos de flores de xaxana
- 6 piezas de pollo

ELABORACIÓN:

Se pone a hervir el pollo con un poco de sal. Aparte, se pica el jitomate, el chile, la cebolla y el ajo. Se sazona con un poco de sal, se agrega la flor de xaxana y se deja hervir un poco. Posteriormente, se agrega al caldo de pollo hirviendo y se deja cocer. Se sirve caliente.

TORTITAS DE XAXANA

INGREDIENTES:

- flor de xaxana perfectamente cocida
- huevos
- aceite o manteca
- sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se exprimen las flores para quitarles la mayor cantidad de agua posible. A cuatro cucharadas soperas, aproximadamente, se les integra un huevo, se incorpora la sal y se bate. La mezcla se deposita en una sartén con aceite o manteca caliente. Se voltea para cocer ambos lados.

TORTITAS DE GASPARITOS

INGREDIENTES:

flor de gasparitos, sin pistilo y perfectamente cocidos
huevos
aceite o manteca
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se exprimen las flores para quitarles la mayor cantidad de agua posible. A cinco cucharadas soperas, aproximadamente, se les integra un huevo, se incorpora la sal y se bate. La mezcla se deposita en una sartén con aceite o manteca caliente. Se voltea para cocer ambos lados.

Para que los gasparitos conserven un color vivo y se suavicen mejor, se hierven agregando una pizca de bicarbonato de sodio. Se enjuagan perfectamente antes de guisarse.

MOLITO DE FLOR DE IZOTE

INGREDIENTES:

1 flor de izote fresca
3 piezas de chile ancho
3 piezas de chile seco
2 jitomates
15 pimientas
1 pollo o gallina
sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se hierve el pollo con un poco de sal. Aparte, se pone a cocer la flor también con un poco de sal. Deben evitarse los tallos. Las flores pueden seleccionarse completas o sólo elegir los pétalos, pues hay quien considera que su centro amarga. Al cocerse perfectamente se retiran del fuego, se dejan enfriar y se exprimen totalmente. Aparte, se desvenan los chiles anchos, se calientan y se ponen a remojar junto con los chiles secos (estos últimos no se calientan ni se desvenan). Se hierven los jitomates. Se muelen los chiles, los jitomates y las pimientas; se sazonan en un poco de aceite. Al hervir, se incorpora el pollo, un poco de caldo y la flor. Se deja hervir. Se sirve caliente con arroz rojo.

SEMBLANZA DE LA AUTORA Y COMPILADORA

Guadalupe Margarita Castillo León nació en Las Lomas, municipio de Coatepec, Veracruz. Estudió la licenciatura en Lengua y Literatura Hispánicas en la Universidad Veracruzana. A través de PACMyC publicó en 2001 *Ecos del cafetal. Historia y narraciones populares de Las Lomas*, trabajo que incluye la historia de su lugar natal así como sus mitos, cuentos, narraciones y leyendas, el cual en 2012 es reeditado a través del IVEC y CONACULTA, siendo reimpresso en 2016 por Códice, de Xalapa. En 2001 esta misma editorial xalapeña publicó *Historias y recetas de la cocina xiqueña*. Ha obtenido algunos primeros lugares en concursos de cuento, tanto en la Ciudad de México como en Monterrey, N.L.

Desde sus orígenes coordina Piedra y Cielo. Relatos de los abuelos contados por los niños, un trabajo de rescate sobre memoria histórica y vida cotidiana con alumnos de primaria del Colegio Simón Bolívar, campus sureste, institución para la que trabaja actualmente. A la fecha se han publicado once volúmenes de esta colección.

Historias y recetas de la cocina xiqueña

–con un tiraje de 3 000 ejemplares–

lo terminó de imprimir la Dirección General de Culturas Populares
de la Secretaría de Cultura, en los talleres
de Impresora y Encuadernadora Progreso, S.A. de C.V. (IEPSA),
Calzada San Lorenzo núm. 244, col. Paraje San Juan,
Delegación Iztapalapa, C.P. 09830. Ciudad de México
Tel. 5970 2600
el mes de noviembre de 2016

Fotografía de portada:
Guadalupe Margarita Castillo León

Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección de Desarrollo Regional y Municipal
de la Dirección General de Culturas Populares