

## Tlahtolpehualiztli

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

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

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

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

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

Niquilnamiqui ihcuac mochihuaya tlatzotzonaltlaixnamiquiliztli;

## Tlahtolpehualiztli

Inic itech yez in tlacualamatlacentlalilli in ye huehca mocuahtihuitz ompa Moztoc Malacachtepec, onechihtlanilihqueh in tlahtolpehualiztli; onicpanahuilti in cente huehuentzin techmonochiliz in itlanamiquliliztzin, ¿ahquin ocachi cualli? Huel nelli cente huehue mittequitqui in cenca cualli quimiximachilia tonemiliz. Nican ca itlananquililiztzin in huel onechmomaquiliani zazo in ahquin huehuentzin itechpa onicmotlahtlanilili ihcuac oc nipipilton ihuan oc nicmotlahtlanililia axcan in ye opanoc miec xihuitl.

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

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

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

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

Niquilnamiquliztli ihcuac mochihuaya tlatzotzonaltaixnamiquliztli;

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

No onyeya in castillo tlaixnamiquiliztli: mochi in altepetl moxeloayah: onyeya in tlapaqueh ihuan in tlacxitlaqueh; ihuan mochi inintin quichiayah in tlatzontehqueh in quihtozqueh cahtlehuatl castillo otlatlan, in oquichihqueh tlapac tlachah ahnozo tlacxitlatachah.

Quemmanian cequih ahmo yolpachihua itechpa in oquiteneuhqueh in tlatzontehqueh ihuan pehuaya in momacah in tlapac tlachah inhuicpa in tlacxitla tlachah. Immanon, zatepan nien ayocmo momatiah ahquihuan inhuicpa moteitquitihuetziah, momacayah, monetechalaniayah. Immanon ixquichcauh in quiahuitl mocalactiaya: huetzia mochi in xuchicualli tlalpan ihuan panoya in atl in quihuicaya mochi in ye ohuetz tlalpan. In pipiltoton no ompa tetzalan, yuhquin quiquimichtin quiahcoquihtinemiah, chocholohtinemia.

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

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

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

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

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

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

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

Ompa tahciah, cualli, tenohnotztica techceliayah; toncalaquiah; miec cihuatztintin ye tetlamacatayah; tlacualtlapechpan ica yancuic, cemiztac mantel, mochi pepetlacaya. Zatepan ye techtlamacayah, huehyi in atolli techmacayah, quemmanian ihtic in ayatl, ahnozo ihtic in topoxac tichualhuicayah tamalli in ayocmo oticcuahqueh, in cenca ye otipachiuqueh.

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

No iuhqui tiyolpatzmiqiu ihcuac cenca huey tequitl timochi-

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

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

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

¿Tlein onicchiuh? Ininohhuanalti Iztayopan, in oc cenca huehca. Tlein cenca nechyolpatzmictiaya in niquimihtaya nocahuahhuan ye cenca ciammihqueh. Cenca etic in intlamamal ihuan onehnenqueh ocachi huehca, ahmo quemem muchipa. In tilitic nocahuahyo mitoniaya yuhquin ipan oquiauh, tlahtzomiaya tlalpancopa in quite-moaya campa moahquetztecaz. Ihuan nehuatl tla oniquihtani tlaxcaltepitzi inon cenca nichuelicamatini.

Onahcico tochan ye yohuac. Oniquintlamacac in nocahuahhuan, onicalac nochan ihuan oninocochtecac. Ayoemo oninocochcayoti; nonantzin, notahtzin, ahmaca yehuantzitzin onechmotlahtlachiilti hueliz ipampa onechmohtilihqueh cenca nixcomoltic.

Ihcuac nipipilton cenca nicuecuetz ihuan noyollo quimati mic-

pan onicmotlahuelcuitili in nonantzin. Yehica nehualt achto onitlacat, notech monequia nicchihuaz mochi in netitlaniliztli ihuan quemmanian niqinnamiquia noeniuhuan ipan ohtli, intloc nahuilitiaya ihuan oc niqilcahuaya in notlanahuatil, quemmen ihcuac ahmo nicmatia intla tomatl ahnozo xitomatl in niccohuazquiiani, yece cenca onechpalehui in oniquilnamic in nonantzin omotencuauhtilihtzino in niccohuaz "inon quipia icoton". Inin oniquilhui in tlanamacac ihuan ica nonemac onechaheihcamat.

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

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

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

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

Achto, oninotlatzontequili itechpa in nahuatlahtolli in ayocmo motenehua. ¿Tlein monequia nicchihuaz? Ahzo tiqinhualhuicazqueh oceHPa tochan, ihuan inin tonahuatil in tinahuatlach, monequi oceHPa totloc yezqueh, totloc nehnemizqueh. Ma totlahtol oceHPa tictohuaxcatican, quemmen oquimohuaxcatihtzinohqueh tocoltitzihuan, ipampa yehualt totech monequi.

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

Axcan, ihcuac niqihcuiloa inin amatl niqixaxilia in miec tlahtolli ayocmo motenehua. ¿Tlein monequia nicchihuaz? Monequia nictlaliz quiahuac, yuhquin itla tlapilli, onictemaquixti inic oceHPa totloc, tonahuac yahtinemiz,. Ma quimati in tohue-

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

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

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

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

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

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

Monequi motenehuaz in itocatzin yehuatzin María Luisa Olivares, ahtocpanecatzin, mochantilia campa cehecn xihuitl mochihua in “molilhuitl”, yehuatzin Petra Martínez, tlacoyocanecatzin, yehuatzin Gabina Galarza, yehuatzin Elvira Jardines, tlacotencatzitzintin ihuan innehuantzitzin, yuhquin occetzitzintin, cenca cualli quimiximachiliah tohuehuetlamatiliz.

No iuhqui nicnequi nicmotlazohcamachililiz nonantzin in cenca cualli, cenca huey ipatiuh itlapalehuililiztzin, noteicuhuan Rosaura ihuan Lilia; ihuan Javier Galicia, notex, cenca cualli tlatl, cenca tepalehuiani, in quipihpia in intlamatiliz in huehuetqueh, in nehuatl miecpan itech ninopachoa in nechtlalnamicitiz, in axcan in nichanti nican huey altepetl, in cenca huey in ye oniquilcauh.

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

## Palabras preliminares

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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